

Любі друзі! Багато народів захоплюються героїзмом і мужністю українського народу. Після перемоги багато людей з різних країн хотітимуть краще піznати Україну. Тож, ми вже зараз повинні працювати для відбудови, щоб і надалі прославляти нашу неймовірну Батьківщину.

Знання - це наша сила!

Коли лунає сирена-направляйтесь в укриття! Бережіть себе!

Урок № 176

Дата: 18.05.2022

Тема: Вимоги до закладів ресторанного господарства

Мета: охарактеризувати основні вимоги до закладів ресторанного господарства; розвивати аналітичне мислення, професійні навички, пам'ять, мислення; виховувати інтерес до спеціальності.

Хід уроку:

Розвиток мережі ресторанного господарства і раціональне її розміщення мають велике значення у забезпеченні населення харчуванням за місцем проживання, роботи, навчання. При виконанні функцій регулювання розвитку мережі ресторанного господарства в населеному пункті місцевим органам виконавчої влади та органам місцевого самоврядування необхідно знати потребу в місцях закладів ресторанного господарства, що забезпечить ефективне виконання покладених на сферу ресторанного господарства регіону (або певної території) завдань.

У процесі визначення потреби в місцях закладів загальнодоступної мережі ресторанного господарства варто дотримуватися принципу економічної доцільності і проводити розрахунок з урахуванням частки тільки економічно активного населення. Розвиток загальнодоступної мережі підприємств ресторанного господарства, яке обслуговує населення міста, здійснюється з урахуванням чисельності населення міста та його адміністративного значення (функції). З урахуванням першого фактора норматив на тисячу осіб населення на перші 5...10 років (перша черга) встановлений у межах 25...61 місце, на другу чергу (наступні 10 років) – 34...75 місць.

Другий фактор враховується за допомогою застосування коефіцієнта диференціації. У норматив розрахунку мережі підприємств ресторанного господарства (крім курортів) не включають сезонну мережу, яку організовують додатково із урахуванням конкретних умов. У житловій зоні міста (мікрорайоні, житловому масиві) загальнодоступні підприємства ресторанного господарства розміщують рівномірно у межах пішохідної доступності з урахуванням зупинок громадського транспорту і спрямованості пішохідних потоків.

Урок № 177

Дата: 18.05.2022

Тема: Вимоги до закладів ресторанного господарства

Мета: охарактеризувати основні вимоги до закладів ресторанного господарства; розвивати аналітичне мислення, професійні навички, пам'ять, мислення; виховувати інтерес до спеціальності.

Хід уроку:

Підприємства міського значення розміщаються з урахуванням транспортної доступності для загальноміського транспорту, у центрах запланованих районів, на майданах, головних вулицях і магістралях, зонах відпочинку, в установах громадських і торгових центрів, будівлях, що стоять 52 окремо, вбудованих і прибудованих до житлових будинків і громадських будівель.

У містах-курортах та містах-центрах туризму потреба в мережі підприємств ресторанного господарства визначається виходячи із запланованої кількості відпочиваючих і приїжджих.

При розробленні планів розміщення закладів ресторанного господарства різної місткості та функціонального призначення на території певного населеного пункту повинні враховуватися коефіцієнти внутрішньої міграції населення впродовж робочих та вихідних днів. В загальнодоступній мережі ресторанного господарства забезпеченість місцями в закладах ресторанного господарства незалежно від форм власності у розрахунку на 1000 осіб обслуговуваного населення.

Питання для самоперевірки:

1. Визначення мережі загальнодоступних закладів ресторанного господарства.
2. Принципи розміщення загальнодоступних закладів ресторанного господарства.

Домашнє завдання: дати відповіді на питання для самоперевірки та законспектувати матеріал з теми.

Рекомендована література: підруч. за ред. Архіпова В.В. «Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник» - К.: Центр учебової літератури, 2017; Віктор Архіпов, Валентина Русавська «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», Центр навчальної літератури, 2019.

Шановні учні! Нагадую, що на виконані вами завдання чекає моя електронна пошта:

**kvasha.n.v@gmail.com або Вайбер чи Телеграм за номером: 093-74-98-200,
але не пізніше 20:00**