МІЖНАРОДНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ, ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ ТА ТУРИЗМУ

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

***ЗВІТ***

***ПРО ПРОХОДЖЕННЯ ВИРОБНИЧОЇ ПРАКТИКИ***

***на підприємстві «YUG»***

Виконала: студентка 3 курсу, групи 33

спеціальність *241 « Готельно- ресторанна справа»*

Стефанців Іванна Іванівна

Керівник: к.т.н, доцент ТітомирЛ.А **ОДЕСА -2022  
 ЗМІСТ**Вступ……………………………………………………………………………3  
1. Характеристика закладу ресторанного господарства як суб’єкту підприємницької діяльності…………………………………………………...5  
2. Організація постачання в закладі ресторанного господарства……………………………………………………………………19  
3. Організація складського і тарного господарства в закладі ресторанного господарства……………………………………………………………………21  
4. Організація виробництва в закладі ресторанного господарства…………………………………………………………………….26  
5. Організація праці на виробництві…………………………………………...28  
6. Організація процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства……………………………………………………………………..38  
7. Організація дозвілля в закладі ресторанного господарства……………………………………………………………………..41  
8. Організація заходів гігієни і санітарії, охорони праці, пожежної безпеки в закладі ресторанного господарства……………………………………………………………………..61  
9. Додаток А Індивідуальне завдання …………………………………………42  
10. Підбиття підсумків та поради щодо покращення роботи ресторану.........45  
11.Перелік використаної літератури……………………………………………47  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
 **ВСТУП**  
Підприємство ресторанного бізнесу - це підприємство, яке організовує виробництво, реалізацію або використання кулінарної продукції, солодощів і хлібобулочних виробів.  
За характером діяльності підприємства громадського харчування поділяються на ресторани, кафе, бари, буфети, закусочні, кафетерії тощо.  
Ресторан є підприємством громадського харчування з різноманітними комплексними стравами, в тому числі коньячними, вино-горілчаними, тютюновими та солодкими виробами, підвищеним рівнем обслуговування та проведення розважальних заходів.  
Ресторани розташовані в основному на жвавих центральних вулицях, вокзалах і автобусних станціях, аеропортах, пристанях, кораблях, яхтах, плавучих будинках відпочинку, готелях, місцях, де це подобається багатьом людям: парки, сади, також такі як стадіони та невеликі міста , громадські, адміністративні та видовищні будівлі, місця пам'яток історії та архітектури.Гостей обслуговує ресторан зі спеціально підготовленими офіціантами, метрдотелями, сомельє, барменами.Їжа та напої готуються кваліфікованими кухарями.Уніформа та взуття обслуговуючого персоналу ресторану однакові.У закладах ресторанного господарства дляіноземних туристів, офіціанти розмовляють однією з інших мов залежно від своїх обов'язків.  
Ресторан обслуговує не тільки індивідуальних туристів, а й конгреси, конференції, офіційні вечори, прийоми, сімейні торжества, банкети, тематичні вечори.  
У ресторані для гостей в основному подають обід і вечерю, а при обслуговуванні учасників нарад, конгресів, конференцій, семінарів передбачається повний план харчування.  
Напередодні свят, у суботу чи неділю, багато ресторанів влаштовують дегустації національних страв.  
Деякі ресторани також пропонують сімейні обіди та вечері.Для цієї послуги потрібне спеціальне харчування для дітей, яке не повинно бути дорогим.  
У ресторанах офіціант може виконувати останні підготовчі роботи і подавати страви на очах у гостя, який замовив страви.  
 **Метою виробничої практики є** закріплення теоретичних і практичних знань з обов’язкових освітніх компонент освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», формування у здобувачів професійних вмінь з організації технологічних процесів в закладах готельно-ресторанного господарства.

**Завдання практики:**

- закріпити знання і практичні навички з організації процесів обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг;

- набути практичних знань і навичок з організації технологічних процесів на конкретних посадах в закладах готельно-ресторанного господарства.  
В результаті проходження виробничої практики студенти повинні:

**Знати:**

- особливості організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства;

- особливості організації процесу обслуговування в закладах готельно - ресторанного господарства;

- особливості організації праці на підприємствах готельно-ресторанного господарства;

- особливості організації постачання, складського і тарного господарства, виробництва в закладах готельно-ресторанного господарства;

- особливості організації дозвілля в закладах готельно-ресторанного господарства;

- основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

- особливості організації процесу обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;

- перелік необхідного технологічного устаткування та обладнання для закладів готельно-ресторанного господарства;

- організаційну структуру підрозділів закладів готельно-ресторанного господарства, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу;

- особливості організації роботи в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог санітарії і гігієни, охорони праці та протипожежної безпеки.

**Вміти:**

- використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни;

- організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність;

- здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;

- працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.  
 **Зміст виробничої практики**  
Зміст виробничої практики обумовлюється цілями і завданнями практичної підготовки фахівців за напрямом «Готельно-ресторанна справа», типом підприємства - бази практики, специфікою його діяльності та низкою організаційних питань, пов’язаних с початком практики, оформленням необхідних документів, проходженням інструктажу з техніки безпеки, охорони праці та пожежної безпеки, графіком роботи на час практики.  
  
 **ДОКЛАДНІШЕ**

**1. Характеристика закладу ресторанного господарства як суб’єкту підприємницької діяльності**«YUG»- ресторан, навіяний теплом і доброзичливістю країн, де панує сонце. Ресторан, як і все південне узбережжя Європи, увібрав у себе характер Одещини: сонце, різні гастрономічні культури та дух гостинності. Щедроти Чорного моря та Середземномор’я, соковите м’ясо Грузії та традиції Балкан, яскраві смаки Греції, найкращі смаки Італії та півдня Франції зібралися тут, в «Юг». Своїх гостей він вітає й зустрічає в мальовничому місці на чорноморському узбережжі Одеси. Заклад розташувався у Київському районі міста. Ресторатори й архітектори вирішили, що не стануть ділити перегородками витягнуте прямокутне приміщення з високими стелями. Концепція відкритого простору дозволила полегшити переміщення людей, а також зробити оптимальними розташування посадкових місць і маршрутів офіціантів. Однак організувати усамітнення і розділення в такому інтер'єрі нелегко. Активно використовувалася робота з об’ємом, кольором і фактурою, бо без відчуття індивідуальності ресторан стає їдальнею. В оформленні інтер’єру дизайнери зробили вибір на користь рустикально їколірної палітри та натуральних матеріалів у природних кольорах. Відтак, тут багато деревини: паркетна підлога, обертові та точені крісла, стільниці виготовлені з порід темного дерева, дерев’яні підлоги з дерев'яними настилами і козирки з навісами на терасі. Його доповнює коричнева і сіра шкіра та оксамитоваоббивка. Червоно-коричневі цегляні стінистворюють теплу атмосферу і затишок, а панорамні вікна та свердловини світла наповнюють простір та приміщення світлом.  
Відчуття місця — цегігантськесвітло у вигляді канделябра та плетеного кошика. Активне освітлення над столами виділяють лампи-невидимки з вузьким каркасом, практично непримітним на тлі металевих віконних систем.   
На антресольному поверсі є бенкетна зала, оформлена в перламутрових і сірих тонах.У ньому панує більш затишна атмосфера та класичний декор.Велика та простора тераса ресторану виглядає чудово й стильно, але в той же час видовищно і ефектно. Найголовніше тут – морський вид, створенийнейтральною обстановкою.у великому плетінні яких відображені абажури плетених ламп. Інакше кажучи, в дизайні інтер'єру поєдналася класика, середземноморська тратторія з елементами та вінтажним стилем – тони кави, сірі та пісочні кольори, меблі та декор з натуральної деревини.Ротангові крісла і пишна зелень, камін, дзеркала і вікна з видом на море[3].  
У ресторані «YUG» можна запланувати заходи. Весілля, корпоративи - все це потребує місця. Точну кількість місць уточнювати треба у менеджера банкету на етапі бронювання[1].  
До послуг відвідувачів простора зала із затишною обідньою зоною та літньою терасою. В основу меню закладу покладено авторську оригінальну інтерпретацію шеф-кухарем відомих страв грецької, середземноморської, української, французької, балканської та італійської кухонь.  
Гості можуть замовляти декілька варіантів, які включають всі можливі гарячі та холодні закуски, грецьке мезе, також представлений широкий вибір хумусу,устриць, салатів, піци та пасти, супів, хачапурі, м’ясних та рибних страв, гарнірів та десертів.Комплексний сніданок подається в ресторані до двох годин дня. [2].  
З огляду на характер власності – це приватний бізнес. Статус компанії за розміром – малі та середні підприємства (МСП). Правова форма організації підприємства: приватне підприємство - організаційно-правова форма підприємницької діяльності, яка заснована на індивідуальній власності.Крім форми власності, визначення приватного являє собою основні характеристики правового статусу компаній з цією формою організації. Відповідно до українського законодавства, власником у цьому випадку є також підприємець. Іншими словами, немає розділення володіння майном та управління ним приватним підприємством.  
Відповідно до Господарського та Цивільного кодексу України підприємства працюють на основі установчого документа, який затверджує засновник підприємства. Таким установчим документом для приватної організації є статут. В установчих документах приватного підприємства має бути інформація про:тип і вид підприємства; предмет і мета діяльності; список засновників і тих, що беруть участь; кількість, а також повноваження та спосіб прийняття рішень, включаючи випадки, що потребують консенсусу або кваліфікованої більшості;інша інформація.  
Статут товариства обов'язково повинен містити в собі: назву та інформацію про місце розташування, мету та завдання діяльності, розмір і черговість статутних та інших видів фінансування, розподільний механізм прибутку та збитку; стосовно інструментів й органів управління та контролю, про свої можливості і компетенцію, щодо умов реорганізації та ліквідації, інша інформація, що пов’язана з характеристикою організаційно-правової форми. У статуті можуть бути й інші відомості, які не містять суперечок для законодавства.  
Організаційна структура підприємства передбачає формування, підпорядкованість, взаємодію й поділ праці підрозділами та адміністративними органами, між якими тим часом встановлюються певні взаємовідносини щодо здійснення влади, керівництва та потоку інформації. Є кілька організаційних структур: лінійна, функціональна, лінійно-функціональна, дивізіональна, адаптаційна. Ресторан «YUG»має лінійну структуру управління, тож візьмемо її на розгляд. Відмінною рисою цієї лінійної структури є те, що кожен підрозділ очолюється керівником, який тримає в своїх руках усі управлінські завдання та здійснює одноосібну владу над своїми підлеглими. Його рішення, передані по ланцюжку «зверху вниз», є обов'язковими для низів. На цій основі буде створена ієрархія даної системи управління, тобто реалізований принцип єдності керівництва, який припускає, що працівники виконуватимуть накази єдиного керівника. Команда вищого керівництване має права віддавати накази тому, хто їх виконує, в обхід свого безпосереднього начальника. Як правило, лінійні структури управління використовуються малими та середніми підприємствами з простим виробництвом, де немає розгалужених партнерських відносин між підприємствами. Сукупність робочих знарядь і предметів, що діють у ресторанному господарстві, утворює його матеріально-технічну базу. До її складу входять виробничо-господарські будівлі, торгово-технологічне обладнання, виробничо-торговельний інвентар, транспортні засоби. Характеристикою матеріально-технічної бази ресторанного господарства є способи і матеріали процесу праці не тільки в процесі виробництва, але і в процесах реалізування та споживання їжі. Ресторан «Юг» має широкий асортимент торгово-технічного обладнання, такого як кавоварка, духовки, холодильники та ін. Бармен-адміністратор займається кадрами підприємства, здійснює пошук людини, проводить стажування з дозволу власника, робить висновок, сповіщає власника, а вінухвалює кінцеве рішення[4].  
Оплата придбаної продукції можлива готівковим або безготівковим розрахунком. У ресторані пропонується різноманітне меню, з якого гості можуть вибрати відповідно до своїх потреб.Цей заклад ідеально підходить для проведення сімейних заходів, весіль та вечірок, фуршетів та урочистостей.В залежності від роботи офіціантів ресторан надає всі можливі види послуг.  
Культура повного обслуговування преміум-класу пропонує та подає ідеальні страви, напої та сервірування, в яких дуже ефективне використання на урочистостях, церемоніях вечірках і світських прийомах, а також під час вечерь. У ресторані сучасні та добре опрацьовані матеріали на пару технологіями.  
***Короткі відомості про основні характеристики ресторану***Назва: «YUG»   
Тип: ресторан  
Рівень: вищий  
Адреса: Маячний провулок, 15, Одеса, Одеська область, Україна  
Телефон: +380 68 504 50 00  
Час роботи: 11:00-21:00  
Середній чек: 550-600грн  
Місткість ресторану – 305 осіб  
Площа закладу – 50 м2.  
Паркінг на 30 місць.  
Ресторан «Юг» – заклад, що займається організацією розваг для мешканців Одеси. Сюди їдуть святкувати свій день народження, ювілей,організувати весільний прийом, ділову зустріч, просто відпочити зі своїми коханими.Обов'язокспівробітників даного закладу – теплий прийом відвідувачів, добре, вміло, гарно та смачно нагодувати, створення всіх умов для повного комфорту.  
Це типове підприємство загального харчування, яке пропонуєзамовникам різні страви в хитромудрому виконанні. Обслуговування в цьому ресторані на найвищому рівні входить до складу розваг для інших гостей.  
Оформлення ресторану виконано в еклектичному стилі з сильним домінуванням Neoloft. Інтер'єр розбавлений яскравими складовими частинами - наприклад, бірюзовою акцентною плиткою на барній стійці, молдингами, карнизами і т.д. Архітектори вирішили використовувати інтер’єрні прийоми, щоб розділити відкритий простір.Відмінною рисою такого планування є відкрита кухня. Все добре видно, і гості можуть спостерігати за процесом на кухні.Таким чином, завдяки підсвічуванню вдалося створити відчуття інтимності та затишку, а для цього використали люстри, підсвітку та світлові лампи.   
Атмосфера саду є ще однією характеристикою його інтер'єру. Щоб гості відчули себе якомога ближче до природи, використовувалась велика кількість натуральних матеріалів: дерево, метал, скло, камінь. Також додано ландшафтний дизайн на різних висотах: простір оформлений по периметру квітковою клумбою під стелею, трьохметровамаслина (олива, яку виготовлено, спеціально замовлено та доставлено з Італії), хвойні рослини та безліч інших рослин. [5].  
Персонал має уніформу: білий верх, темний низ для чоловіків і жінок. Кваліфіковані менеджери, бармени та кухарі.  
Гостям представлено головне меню та цінники на вина, коктейлі та страви.Їжа, що подається, складається з різноманітних кухонь. У ресторані працюють висококласні кухарі. На робочому місці шеф-кухарів є тех. картки зі змістом приготування та короткими технічними аспектами страви. На всю продукцію є калькуляція[6].   
 **Меню ресторану «YUG» [7]**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Новорічне меню** | | |
| **Назва страви** | **Вихід готової страви, г** | **Price, грн** |
| Севіче з морського гребінця | 300 | 549.00 |
| Олів'є з лососем | 270 | 237.00 |
| Шуба з лососем | 390 | 229.00 |
| Качине філе з бататом та маракуєю | 290 | 535.00 |
| Лопатка ягняти з грушовимчатні | 300/50 | 367.00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Сніданки** | | | |
| **Назва страви** | **З чим йде страва** | **Вихід готової страви, г** | **Price, грн** |
| Омлет з оливковим мусом | з в'яленими томатами, чері та руколою | - | 179.00 |
| Сирники | З сезонними ягодами та вишневим або карамельним соусом | 180/70/90 г | 175.00 |
| Шакшука | Страва на основі болгарського перцю, цибулі, томатів та пряних трав. З додаванням яєчних жовтків (без білків)  З куркою і сиром Рікота | 320/60 г | 225.00 |
| М'ясна брускетта | Теплий хрусткий хліб з томленою бараниною, сиром Страчаттела, томатною сальсою та яєчнею | 330 | 297.00 |
| Бріош з лососем | Подається з яйцем-пашот та сирним фондю | 310 | 273.00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Холодні закуски** | | | |
| **Назва страви** | **З чим йде страва** | **Вихід готової страви, г** | **Price, грн** |
| Антіпасті з оливками та запеченою грушею | Запечена груша з ДорБлю, прошутто, запечений мікс оливок, італійські оливки, сир ДорБлю, грисині, виноград, волоський горіх, трюфельний мед | 820 | 675.00 |
| Буррата | Локальна вершкова Буррата з томатами та з оливковою олією | 160/250 | 395.00 |
| Форшмак | Дрібно нарізаний оселедець з яблуком, оливками, вершковим маслом та цибулею | 200 | 167.00 |
| Паштет із печінки кролика | Подається з ожиною, ожиновим соусом та підсушеним хлібом | 200 | 185.00 |
| Оселедець Матіас з картоплею | Подається з вареною картоплею з доданням маринованої цибулі, зелені та оливок Каламата | 340 | 195.00 |
| Карпаччо з яловичини | З Пармезаном, трюфельною заправкою та смаженими каперсами | 190 | 315.00 |
| Тартар з яловичини | З гірчичним соусом, листям шпинату та підсушеним хлібом | 180/60 | 245.00 |
| Тартар з тунця | З авокадо та соусом Чимічуррі | 180/60 | 395.00 |
| Ікра щуки | Подається з теплим тосканським та гречаним хлібом і вершковим маслом | - | 365.00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Грецькі мезе** | | | |
| **Назва страви** | **З чим йде страва** | **Вихід готової страви, г** | **Price, грн** |
| Тірокафтері | Закуска з сиру Фета та болгарського перцю. Подаємо з фірмовим хлібом | 100/60 | 97.00 |

|  |
| --- |
| **Хумус** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва страви** | **З чим йде страва** | **Вихід готової страви, г** | **Price, грн** |
| Класичний | Подається з овочевим тартаром, фірмовим хлібом та фалафелем | 330 | 147.00 |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Устриці** | | | | | | |
| **Назва страви** | **З чим йде страва** | | | **Кількість шт.** | | **Price, грн** |
| №2 Фін де Клер | **-** | | | 1 | | 95.00 |
| Півдюжина устриць | Спеціаль Сантинель/Північна красуня | | | 3 шт/3 шт | | 163.00 |
| Дюжина устриць | Спеціаль Сантинель/Північна красуня | | | 6 шт/6 шт | | 1845.00 |
|  |  | | |  | |  |
| **Гарячі закуски** | | | | | | |
| **Назва страви** | | **З чим йде страва** | **Вихід готової страви, г** | | **Price, грн** | |
| Соте з морепродуктів | | М’ясо мідій, рапани, тигрові креветки та філе сібаса з додаванням овочів. Подається з хрустким хлібом | 350/60 г | | Від 531.00 | |
| Баклажан на грилі з томатною сальсою | | З медово-горіховим та йогуртовим соусами | 380 | | 187.00 | |
| Смажені рапани на петельні | | З додаванням овочів та сирного фондю | 270 | | 297.00 | |
| Хрустка Моцарела | | З припущеним шпинатом, томатами та яйцем-пашот | 360 | | 239.00 | |
| Боли з креветки та сиру Філадельфія | | - | 320 | | 285.00 | |
| Запечена Буррата | | Запечена в тісті, в подовій печі. Подаємо на соусі з томатів у власному соку | 350 | | 395.00 | |
| Піта з томленою качкою та бататом | | Томлена качка у червоному вині з бататом фрі та трюфельним вершковим соусом | 340 | | 299.00 | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Салати** | | | |
| **Назва страви** | **З чим йде страва** | **Вихід готової страви, г** | **Price, грн** |
| З телятиною | З додаванням грильованної груші, чері та міксу салата в медово-гірчичному соусі | 280 | 225.00 |
| З хамоном | З грушею на грилі, виноградом, руколою та мигдалевою стружкою. З додаванням медово-гірчичного соусу | 230 | 295.00 |
| По-грузинськи | Свіжі овочі, зелень та ароматна горіхова заправка | 300 | 169.00 |
| Цезар з куркою | Готується за класичним рецептом | 340 | 263.00 |
| З морепродуктами | Бебі гребінці, кальмари, рапани і м'ясо мідій | 340 | 455.00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Супи** | | | |
| **Назва страви** | **З чим йде страва** | **Вихід готової страви, г** | **Price, грн** |
| Гарбузовий суп з креветками | Подається з хвостом тигрової креветки | 300г | 175.00 |
| Український червоний борщ | Готується на основі бульйону з домашнього півня. Подаємо зі свіжим салом, часниковими пампушками власного виробництва, гірчицею, зеленою цибулею та сметаною | 350/150/110 | 225.00 |
| Уха | Готується з філе сома, лосося та саламура | 300/100 | 225.00 |
| Шурпа | Наваристий суп із ягня з овочами та кінзою | 300/100 | 197.00 |

|  |
| --- |
| **Пінца** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва страви** | **З чим йде страва** | **Вихід готової страви, г** | **Price, грн** |
| Пінца з білими грибами та прошутто | з трюфельним соусом | 500 | 287.00 |
| Пінца з грушою та Горгонзоллою | з трюфельним соусом | 500 | 225.00 |
| Пінца з оливками та печеними овочами | - | 500 | 223.00 |
| Пінца Піппероні | - | 500 | 237.00 |
| Пінца з Мортаделлою та сиром Рікотта | - | 500 | 227.00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Хачапурі** | | | |
| **Назва страви** | **З чим йде страва** | **Вихід готової страви, г** | **Price, грн** |
| По-мегрельські | За класичною грузинською рецептурою з імеретинською бринзою та сулугуні | 480 | 217.00 |
| По-аджарськи | За класичною грузинською рецептурою з імеретинською бринзою, сулугуні та яєчним жовтком | 450 | 195.00 |
| Відкритий хачапурі з м'ясом | З фаршем з яловичини, грузинськими пряними травами та яєчним жовтком | 480 | 193.00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Паста** | | | |
| **Назва страви** | **З чим йде страва** | **Вихід готової страви, г** | **Price, грн** |
| Лазанья | - | 370 | 269.00 |
| Паста Кватро Формаджі | Фетуччіне з Дор Блю, Пармезаном, Рікотою та вершковим сиром | 260 | 235.00 |
| Спагеті з трюфелем | На основі трюфельної пасти та вершкового масла | 250 | 377.00 |
| Тальятелле з лососем | З додаванням копченого лосося та вершкового соусу на основі горілки. Подаємо з кропом та твердим сиром Пармезан | 300 | 335.00 |
| Феттуччіне з морепродуктами | На основі соусів Біск та томатного. Зі смаженими кальмарами, креветками, гребінцем та рапанами. Подаємо з червоною ікрою та твердим сиром Пармезан | 330/20 | 345.00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ризото** | | | |
| **Назва страви** | **З чим йде страва** | **Вихід готової страви, г** | **Price, грн** |
| Ризото з білими грибами | З додаванням сиру Пармезан | 280 | 257.00 |
| Ризото з тартаром | з сиром Пармезан та зеленим маслом | **-** | 243.00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Риба** | | | |
| **Назва страви** | **З чим йде страва** | **Вихід готової страви, г** | **Price, грн** |
| Котлета з дикого судака | З додаванням гуакомоле з авокадо. Подаємо з соусом із білого гриба | 190 | 235.00 |
| Дорадо | Готується на відкритому вогні. Подається з печерицями | 200/80/70 | 455.00 |
| Сібас на грилі | Готується на відкритому вогні. Подається з печерицями | 250/100 | 445.00 |
| Смажені бички | Подається з соусом Дзадзикі. Вартість за 100 г сирої ваги | 100/40/25 | 143.00 |
| Стейк з лосося | Подається з салатним міксом | 200/100/50 | 525.00 |
| Барабулька | **-** | За 100 гр свіжої ваги | 167.00 |
| Камбала | **-** | за 100 гр сирої ваги | 395.00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Хінкалі** | | | |
| **Назва страви** | **З чим йде страва** | **Вихід готової страви, г** | **Price, грн** |
| Хінкалі з м'ясом | зі свининою та яловичиною | 3 шт/6 шт | 125.00/245.00 |
| Хінкалі з сиром | - | 3 шт/6 шт | 115.00/215.00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **М’ясо** | | | |
| **Назва страви** | **З чим йде страва** | **Вихід готової страви, г** | **Price, грн** |
| Щічки яловичі з картопляним мусом | - | 300 | 315.00 |
| Стейк Рібай UA | - | 100 | 297.00 |
| Філе Міньйон | - | 300 | 485.00 |
| Телятина Філадельфія | Сир Філадельфія та свіжий шпинат загорнуті у відбиту телятину. Подаємо з ферментованими гострими огірками | 300 | 395.00 |
| Смажені баранячі серця | Готується на відкритому вогні. Подається з фірмовим соусом | 340/50 | 149.00 |
| Каре ягняти | Подається на подушці з баклажану. З додаванням гранатового соусу, томатної та зеленої олії. | 100/15/15 | 255.00 |
| Кебаб з курча | Подається з фірмовим соусом та печеною картоплею | 200/170/50 | 225.00 |
| Кебаб з баранини | Подається з фірмовим соусом та печеною картоплею | 200/170/50 | 315.00 |
| Шашлик зі свинини | Готується за традиційним рецептом на шампурі. Подаємо з фірмовим соусом | 200/170/50 | 273.00 |
| Шашлик з курки | Готується за традиційним рецептом на шампурі. Подається з фірмовим соусом | 200/170/50 | 203.00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Страви для дітей** | | | |
| **Назва страви** | **З чим йде страва** | **Вихід готової страви, г** | **Price, грн** |
| Сирні кульки | З сиру Моцарела. Подається з малиновим соусом | 160/50 | 127.00 |
| Котлети з гарніром на вибір | з картопляним пюре  з картоплею Фрі  з пастою | 120/90/120 | 165.00 165.00 165.00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Десерти** | | | |
| **Назва страви** | **З чим йде страва** | **Вихід готової страви, г** | **Price, грн** |
| Баскський чізкейк з топленим молоком | Ніжна вершкова текстура зі смаком топленого молока та з додаванням вишневого соусу | 160/50 | 215.00 |
| Сметанник | Шоколадно-медовий бісквіт, залитий сметанно-карамельним кремом, з додаванням сезонних фруктів | 320 | 197.00 |
| Яблучна тарта | Запечена в печі. Подається з сезонними ягодами, карамеллю та ванільним морозивом | 350 | 197.00 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Гарніри** | | | |
| **Назва страви** | **Що входить в страву** | **Вихід готової страви, г** | **Price, грн** |
| Овочі на грилі | Томати, баклажани, печериці, кукурудза та болгарський перець | 300 | 165.00 |
| Батат з трюфельним соусом | - | 150/30 | 125.00 |
| Картопля фрі | З розмарином та сиром Пармезан | 180 | 87.00 |
| Смажена картопля з грибами | По-домашньому, з цибулею | 230 | 110.00 |
| Картопляне пюре | Готуємо на молоці та з вершковим маслом | 230 | 85.00 |

**2. Організація постачання в закладі ресторанного господарства**Незалежно від типу і форми власності на великих підприємствах і підприємствах ресторанного господарства створені відділи постачання, на малих підприємствах для організації постачання призначається штатний працівник. Відділ постачання зазвичай є самодостатнім у виконанні своїх функцій. У логічному способі підприємницької діяльності служба постачання знаходиться в циклі збуту-постачання-виробництва.Забезпечення високого рівня координації служб постачання і виробничо-збутових служб є логічним організаційним завданням всього підприємства.  
Щоб забезпечувати підприємство «Юг»продовольчою продукцією слід вирішуватиперелічені нижче функції:  
‣ що слід придбати;  
‣ кількість, яку необхідно придбати;  
‣ в кого купувати;  
‣ умови, за яких повинні купувати;  
До того ж важливо:  
‣ укласти контракт (договір);  
‣ здійснювання контролю за виконанням контракту (договору);  
‣ забезпечити (організувати) постачання;  
‣організація зберігання та складання.  
Ресторанне підприємство має постійно оновлюваний і доповнений список потенційних постачальників.  
Зібраний й отриманий список постачальників завжди оцінюється та аналізується за певними критеріями. Здебільшого їх обмежує вартість та якість виробленої продукції, що поставляється, а також надійність постачальника.  
Серед інших критеріїв, які враховуються при виборі постачальника, є:  
‣відстань між постачальниками і споживачами;  
‣терміни виконання замовлень;  
‣організація менеджменту якості в постачальника;  
‣фінансові умови постачальників, кредитування тощо.  
Товар зі складу виробника перевозиться на склади первинних баз, потім - до торгово-закупівельних баз, далі товари транспортуються на склади торгових баз, потім на склади споживача.  
При такому розкладі продукти протікають через не менше 4 складів, що може завдати шкоди якості товарів.Ця конфігурація забезпечення називається складською.Найкращу цілісність й комплектність працюючої сировини і товарів гарантує складський спосіб доставки.  
Спосіб транспортного постачання передбачає пряме сполучення «від постачальника-до підприємства» в обхід проміжних оптових баз.  
Швидкопсувні та великогабаритні продукти (борошно, цукор, макаронні вироби тощо) здебільшого постачаються транзитом, товари, що не швидко псуються - склад,а більшу частину часу змішаний ланцюг поставок.  
Доставка продукції здійснюється централізованим та децентралізованим шляхом. Централізоване постачання товарів здійснюється силами і грошовими методами постачальників. При централізованому постачанні підприємство звільняється від потреби володіти індивідуальним автотранспортом. У разі децентралізованої доставки напряму саме підприємство вивозить товар безпосередньо від постачальників, використовуючи власний транспорт. При децентралізованій доставці продукція доставляється на підприємство тільки стрічковими шляхами, а при централізованій — в основному кільцевою дорогою, тобто на одному транспорті товар доставляється до кількох підприємств відповідно до графіка і маршруту. У той же час маятниковий рейс використовують і великі компанії. Кільцевий маршрут дозволяє краще використовувати транспортні потужності, знизити вартість доставки та швидше повертати контейнери.  
Значну роль товарному переміщенні відіграє автотранспорт.  
Для перевезення харчових продуктів та продовольства використовується спеціальний промаркований транспорт «Продукти». Для кожного транспортного засобу, призначеного для перевезення продукції, складається санітарний паспорт, який видається органами санепідемслужби, терміном на рік. Тим більше, продукти, що швидко псуються перевозять ізотермічним автотранспортом.  
У ресторанному господарстві прийом товару є важливим компонентом технологічного процесу.  
Прийом проводиться в декілька етапів. Продукція надходить кількісно та якісно. Перша стадія – передчасна. Прийом продукції по кількості проводиться за товарно-транспортною накладною, рахунком-фактурою, переліком тари, зважуванням тощо. У разі отримання продукту в непошкодженій тарі ресторан залишає за собою право вимагати відкриття тари та підтвердження ваги нетто на додаток до перевірки ваги брутто. Другий крок – остаточне погодження. Перевірка маси нетто і кількості одиниць товару проводиться одночасно з відкриттям тари, але не пізніше десяти днів, а для швидкопсувних продуктів - не пізніше двадцяти чотирьох годин з моменту надходження товару. Вага тари піддається перевірці відразу з отриманням товару. При неможливості зважування продукції без тари, маса нетто визначається як різниця між вагою брутто та тари. При невідповідності фактичної маси тари результат перевірки відображається в акті маси тари, який повинен бути виданий не пізніше десяти днів після звільнення. На кожній тарі (ящику, стакані, пляшці) нанесений ярлик із зазначенням дати, часу виготовлення та терміну придатності.  
У разі виявлення нестачі на виявлену нестачу складається односторонній акт, цей товар або продукція зберігається окремо, забезпечується її зберігання та негайно після виявлення нестачі викликається постачальник цих продуктів. По всім іншим – не пізніше доби. Постачальник товарів, які швидко псуються повинен з'явитися на протязічотирьох годин після виклику, в іншому випадку не пізніше наступного дня. При остаточному прийманні складається акт у трьох примірниках.  
Водночас, коли товари приймаються за кількістю, товари також приймають за якістю.Термін для перевірки якості швидкопсувноїпродукції – доба, для не швидкопсувної продукції – десять діб.  
Товарні запаси невеликі, але достатні для забезпечення роботи в ритмі підприємства. Для ресторанів рекомендуються такі норми запасів товарів за звичайних умов збереження: продукти, що не швидко псуються – вісім-десять днів; продукти, що швидко псуються – два-п’ять днів; хліб і молоко не слід перевищуватиодноденної норми.  
Надлишок запасів збільшує втрати при зберіганні, уповільнює оборотність продукції, ускладнює облік, захаращує склади, погіршує умови зберігання [7].  
**3. Організація складського і тарного господарства в закладі ресторанного господарства**Склади ресторанних підприємств розраховані приймати вхідну продукцію від постачальників, сировини, готової продукції, напівфабрикатів, їх тимчасового зберігання та доставки з відпуском. Склади можна розмістити в окремих приміщеннях, та по-перше, в підвальному та цокольному поверсі. Вони потребують зручні зв'язки з виробничими потужностями й приміщеннями. Склад організовується відповідно до потоку сировини, продукції і матеріалівіз забезпеченням здійснення найбільш доцільної експлуатації складів і вантажно-розвантажувальних робіт.  
Складами можуть бути цехові склади, які, як правило, здійснюють цехове обслуговування незалежно від їх розташування (комора для щоденного запасу продуктів, кондитерський цех).  
Послідовність операцій, які виконуються на різних складах, практично однакова. Кожний склад обслуговує принаймні три типи матеріальних потоків: вхідний, вихідний і внутрішній.  
Мати вхідний потік — це розвантажувати транспорт, перевіряти кількість і якість товару, що надходить. Вихідний потік визначається необхідністю транспортування або випуску у виробництво, а внутрішній – необхідністю переміщення товару в межах складу.  
У загальному вигляді комплексність складських робіт виражається в наступному порядку:  
‣транспортне розвантаження;  
‣прийом товару;  
‣розміщення під зберігання;  
‣відпуск товарів зі складу;  
‣переміщення товарів в межах складу.  
Для збереження продуктів, що швидко псуються, встановлені холодильні камери(для збереження м’яса, дарів моря, молочних товарів, жирів та гастрономічних товарів). Кількість складів залежить від потужностей підприємства. Для невеликих компаній ресторанної індустрії планується не менше двох камер: одна – загальна камера охолодження, для нетривалого збереження заготовок з м'яса та риби, кисломолочних виробів, гастрономії і так далі; друга – неохолоджуване відділення для продуктів, що не швидко псуються. Складська група має спеціальне приміщення для прийому сировини і продукції для забезпечення нормальних умов роботи по прийманню вантажу, транспортуванню та видачі документів.  
Обладнання складів залежить від типу та потужності підприємства, нормативу запасів. Стелажі та піддони використовуються для обладнання складу для розміщення та зберігання продукції. М'ясне відділення має гаки для підвішування, засоби зважування, підйому, транспортування та охолодження.  
Склади мають відповідний інвентар, інструменти для приймання, збереження (зберігання) та відпуску сировини. Внутрішній простір складського приміщення має відповідати наведеним нижче вимогам: забезпечувати використання найдоцільніших способів упорядкування та укладання товарів.унеможливлення негативного впливу окремих товарів на інші товари під час зберігання;  
запобігання горизонтальному, поперечному та перехресному переміщенню товарів і технологій.  
При зберіганні сировини і продукції необхідно дотримуватись вимог гігієнічних норм згідно СанПіН 42-123-4117-86 «Санітарні правила». Умови зберігання, умови для продуктів, які швидко псуються». Дотримання та контроль за санітарними нормами покладається на керівників підприємств, що займаються транспортуванням швидкопсувних продуктів, а також ресторанного виробництва та торгівлі. Органи гігієнічної служби відповідають за перевірку дотримання гігієнічних правил.  
Найголовніше - оптимальне використання складських площ, застосовність механізмів, гарантування й забезпечення безпекиспівробітників, підприємницький облік ТМЦ (товарно-матеріальних цінностей).  
Щоб запобігти втратам і пошкодженням, важливо забезпечити оптимальний спосіб зберігання на складах відповідно до їх фізичних і хімічних властивостей. Режим зберігання - конкретна температура, швидкість вітру, відносна вологість повітря. Під час зберігання необхідно суворо контролювати дотримання умов реалізації, особливо швидкопсувних продуктів. Тому великі м'ясні напівфабрикати зберігають протягом сорока восьми годин при температурі від нуля до двох градусів за Цельсієм; заморожена риба –двадцять чотири години при однаковій температурі;молочнокислі продукти не повинні зберігатися більше тридцяти шести годин при температурі від двох до шести градусів за Цельсієм.  
Сировина і продукти зберігаються і укладають різними способами:  
Стелажі – продукцію викладають та зберігають на стелажі, полиці, шафі;використовуючи цей метод, він захищає від вологи, оскільки повітря може проникати в нижні шари.Таким чином продукт зберігається в ящиках.  
Штабельні - коли продукти зберігаються на піддонах; так продукт зберігається в контейнерах, які можна складати в стійкі штабелі висотою до двох метрів; висота мішків з цукром і борошном не повинна перевищувати шість мішків.  
Ящичний - у ящиках на збереженні фрукти, овочі, яйця та інше.  
Насипний –масове зберігання продукції - у резервуарах, засіках, контейнерах, бункерах без тари, крім того, залишаютьдесять-двадцять см з боків стін і підлоги, щоб забезпечити вільну вентиляцію;таким чином зберігають картоплю, коренеплоди, цибулю.  
Підвісний - використовується для зберігання інгредієнтів і продуктів у підвішеному стані, таких як копченості та ковбасні вироби. Тушки, напівтуші і четвертинки зберігають у підвішеному стані на жерстяних гаках, не допускаючи контакту туш одна з одною та стінками.  
З метою забезпечення належного зберігання забороняються:  
продукти харчування за межами складу (коридори, розвантажувальні майданчики тощо);  
Готова продукція, гастрономічна продукція - разом із сирими продуктами;  
продукти, які легко вбирають запахи;   
продукти з порожньою тарою.  
Порушення правил і норм зберігання, транспортування та відпуску товарів може призвести до заподіяння матеріальної шкоди.  
Вони поділяються на два типи: нормовані і ненормовані.  
Нормовані втрати - втрати в рамках стихійного лиха (сушка, вивітрювання, струшування, обприскування, заливка). Природне псування є наслідкомфізичного та хімічного процесів, якуприсутні в продукті під час зберігання. Для всіх видів продукції встановлені норми природного убутку. У разі виявлення нестачі на складі природні втрати списуються протягом періоду інвентаризації. Розрахунок природного убутку проводиться бухгалтерією та затверджується керівником підприємства.  
Ненормовані втрати - биття, псування товару. Ці збитки виникли через неоптимальні умови транспортування та зберігання продукції, а також через погане управління працівниками складу. Втрати внаслідок бою та псування продукції фіксуються актом не пізніше наступного дня після їх виявлення. Собівартість пошкодженої і зіпсованої продукції оплачується винуватцем.  
Процес відпуску продукції є однимз останніх важливих завдань у складському циклі. Склади підприємств харчування, філії, буфети тощо замовляють продукцію відповідно до складених вимог головного завідувача.  
Відповідно до вимог бухгалтерія складає умови накладної, яку підписує головний бухгалтер і керівник підприємства, а після відпуску товару - завідуючий складом і особа, відповідальна за приймання товару.  
Коли товар надходить зі складу, він перевіряється на сортність, вагу та вимоги до якості та стан упаковки згідно з рахунком-фактурою.  
Перед відправленням склад відкриває товар, перевіряє його якість, відокремлює, сортує та очищає. Комірники дотримуються певного порядку при відпусканні продукції: товари, які надішли ранішета першими, відправляються першими, в першу чергу сухі продукти, потім з холодильних камер і, нарешті, з картопляз овочами.  
Відповідальність за підготовку мірної тари, вагового обладнання, інвентарю та інструменту покладається на комірника.  
При надходженні продукції матеріально відповідальні особи стежать за справністю роботи ваг, перевіряють вагу тари, якість продукції, умови реалізації виданого товару, стежать за правильністю ваг та достовірністю з точністю записів у накладній.   
Тара - це упаковка товару, що використовується під час транспортування та зберігання товару.  
Тара призначена для забезпечення збереження кількості та якості товарів, захисту їх від зовнішніх впливів, втрат і пошкоджень. Вся продукція і продукти, які виробляються або реалізуються в ресторанному господарстві, поставляються в тарі. Різноманітні фізико-хімічні властивості сировини, виробів і готової продукціївизначають необхідність використання різноманітних видів тари.  
Класифікація тари проводиться за чотирма основними функціями: 1) залежно від виду матеріалу тара може бути дерев'яною, скляною, металевою, тканинною, картонно-паперовою, пластиковою, різноманітною; 2) залежно від ступеня жорсткості, тобто здатності протистояти механічним діям, бувають жорсткі, напівжорсткі, м'які; 3) за ступенем спеціалізації — універсальна та спеціалізована (для деяких видів товарів використовується універсальна упаковка); 4) залежно від частоти використання тара буває одноразова і багаторазова (бувшою у використанніне один раз).  
З іншого боку, багаторазові контейнери поділяються на інвентарні контейнери, які належать певній компанії-постачальнику та мають цей інвентарний номер, і загальні контейнери, які надходять від різних постачальників; використовуючи багато оборотні контейнери, кількість контейнерів в обігу можна значно зменшити.  
Зараз все частіше використовуються багатооборотні тари.  
Тарообладнання - це спеціалізовані споруди, які одночасно виконують роль зовнішньої тари та складського обладнання складу. Найпоширенішою на харчових підприємствах є уніфікована тара.  
Уніфікація контейнерів відображається у створенні функціональних контейнерів і в тому, як вони переміщуються. Ємність призначена для зберігання, приготування, транспортування напівфабрикатів від виробничих і промислових підприємств до ресторанів, короткочасного зберігання, приготування та роздачі їжі. Впровадження тарообладнання є одним із основних шляхів індустріалізації торгівлі та технології. До тари пред'являються технічні, експлуатаційні, економічні, гігієнічні та екологічні вимоги.  
Важливо підвищувати рівень уніфікації та покращувати стандарти та технічні умови. До тари пред'являються певні вимоги згідно ДСТУ. Технічні вимоги включають матеріали, розміри, а також вимоги до міцності, надійності, які забезпечують повний захист продукції та багаторазове використання тари.  
Вимоги до експлуатації тари забезпечують зручність пакування, розпакування, приймання, транспортування, зберігання та реалізації товарів.  
Санітарно-гігієнічні вимоги дозволяють проводити швидку санітарну обробку та дезінфекцію.  
Прийом тари. Тара, що надходить з товаром, повинна бути прийнята відповідною відповідальною особою в такому ж порядку, як і товар, на умовах відповідних нормативних документів та договорів поставки. Перевірка та кількісна оцінка передбачає перевірку фактичної наявності контейнера та порівняння його з даними документів, які є. При прийомі тари необхідно перевірити наявність сертифіката, а також правильність маркування товару відповідно до вимог ДСТУ.  
При прийомі тари перевіряється її цілісність і зовнішній вигляд, звертається увага на дефекти: наявність пошкоджень, забруднень і т.д. З’ясовують, наскільки якісна приймальна тара відповідає вимогам ДСТУ, технічним умовам, супровідній інформації.  
Якщо якість тари не відповідає вимогам стандартів, приймання повинно бути припинено з письмовим актом аналогічного товару. Якщо фактична кількість, тип, ціни та маркування отриманої тари збігаються з документами, відповідальна особа розписується при отриманні та ставить штамп погодження, а тару оприбутковує.  
Зберігання здійснюється в спеціально відведених складах або приміщеннях за допомогою стелажів або штабелів. Тару зі специфічними запахами зберігається окремо. Мішки, кульки ретельно очищають від бруду, пилу, просушують і розміщують на стелажах у сухому приміщенні.  
Процедура повернення таримає бути зазначено в договорі поставки.  
Тара обертового складу, що належить одному постачальнику, повертається йому за заставною ціною, зазначеною в контракті. Упаковка, вартість якої включена в ціну товару, повертається на тарно-приймальні пункти як тарний матеріал. Тара, вартість якої не включена в ціну товару, має бути повернута постачальнику, але цей порядок має бути роз’яснений у договорі. Якщо вартість тари включена в ціну продукту, вартість тари, що перевищує ціну продукту, не буде оплачена, і тару буде повернуто компанії з ремонту контейнерів за погодженою ціною як матеріал для тари.  
Якщо в договорі поставки зазначено, що вартість тари не включається в ціну товару, то тара оплачується одержувачем товару в повному обсязі за ціною договору плюс вартість товару, а договори повинні. передбачити повернення тари продавцю в обов'язковому порядку за цінами як при находженні.  
Якщо якість зворотної тари знижується одержувачем, ціна приймається за нижчою ціною або одержувач сплачує штраф. Це має бути відображено в договорі на поставку.  
Усі питання, що стосуються тарифів оплати на тару, мають бути визначені в договорах на поставку.  
Втрати тари включають різницю між ціною приймання тари та ціною повернення, збитки внаслідок списання непридатної тари та інші збитки через безгосподарність. Втрата тари також включає штрафи за несвоєчасне повернення тари та втрату якості.  
Малі підприємства використовують малотоннажні перевезення (орендні, власні, постачальницькі, посередницькі), оскільки отримують невеликі обсяги сировини. Транспортні витрати оплачуються за спеціальним тарифом [8].  
**4. Організація виробництва в закладі ресторанного господарства**В основі організації виробництва лежить створення умов, що дозволяють правильно керувати технологічним процесом готування страв. При створенні продукції або виконанні іншої технічної діяльності в закладах ресторанного господарства організовуються цехи.  
Цех - це підрозділ підприємства, де є необхідне обладнання, інструмент, інвентар та сировина, призначений для виконання окремих частин технічного процесу обробки сировини або приготування готових страв.  
Цех поділяється на заготівельні (м'ясо, риба, птиця, м'ясо, риба, овочі),для приготування напівфабрикатів і готових страв (гарячийта холодний), спеціальні (борошняні, кондитерські, кулінарні). На підприємствах, що працюють з напівфабрикатами, організовують цехи доопрацювання напівфабрикатів і зелені. Кожен цех складається з технологічної лінії і робочого місця.  
Структурупідприємства без цехів організовують ті ресторанні господарства, у яких мала потужність, господарства, у яких пропонується обмежений вибір асортименту продукції, і спеціалізовані підприємства (закусочні, шашличні, пельменні, вареничні і т.п.).  
Питома вага конкретних підрозділів підприємства (цехів, відділів, допоміжних ділянок), задіяних у функціонуванні одного чи кількох технологічних процесів, обумовлює виробничу структуру.  
Щоб якнайкраще організувати виробничий процес для зрг, необхідно:  
‣вибрати розумну виробничу структуру;  
‣виробничі приміщення повинні розміщатися по ходу технологічного процесу, щоб виключити зустрічні потоки сировини, що надходить, напівфабрикатів і готової продукції. Так, заготовочні цехи повинні розташовуватися ближче до складських приміщень, але в той же час мати зручний зв'язок з цехами по доведенню до готовності напівфабрикатів;  
‣щоб забезпечити безперервність виробництва та розробити технічні стратегії послідовності здійснення технологічних операцій;  
‣встановити устаткування належним чином;  
‣забезпечити кожне робоче місце необхідним устаткуванням, інвентарем та інструментом;  
‣створити оптимальне робоче середовище.  
Виробничі приміщення слід розташувати на першому поверсі і виходити на північ і північний захід.Залежно від типу і потужності підприємств склад і площа визначатимуться виробничими інструкціями та проектними інструкціями.Виробничі приміщення повинні забезпечувати безпечні умови праці та відповідати санітарно-гігієнічним вимогам.  
Висота приміщення виробництва має бути не менше три і три метри. Стіни на відстані одного і восьми метрів від підлоги облицьовуєтьсярядами керамічної плитки, решта фарбуються клейовою фарбою світлого кольору.  
Підлога має бути водостійкою або водонепроникною, мати невеликий нахил, покриваються метлахом або іншими штучними матеріалами, що відповідає вимогам санітарії та гігієни.  
На виробництві треба створення оптимального мікроклімату.  
Факторами мікроклімату є температура, вологість і швидкість руху повітря.  
Позначається і на мікрокліматі гарячого та кондитерського цехів випромінювання тепла від нагрітих поверхонь обладнання. Відкрита поверхня гарячої плити випромінює випромінювання, яке може спричинити термічний шок працівника.  
Оптимальний температурний режим в заготівельних і холодному цехах повинен залишатися в межах шістнадцять-вісімнадцять градусів, у гарячому і кондитерському цехах –двадцять три-двадцять п’ять градусів. Відносна вологість в цехах шістдесят-сімдесятвідсотків.  
Такий мікрокліматичний стан створюють припливно-витяжні вентиляційні пристрої. На сучасних підприємствах для створення оптимального мікроклімату рекомендується використовувати автоматичні установки для кондиціонування повітря.  
Важливим фактором зниження втоми працівників і профілактиці травматизму полягає в правильному освітленні приміщень і робочих місць.Цеха повинні бути освітлені природним шляхом.Виробничі столи розташовують таким чином, щоб світло попадало збоку, бажано зліва.  
Виробнича зона повинна мати гаряче та холодне водопостачання ваннам для миття, електрокотлів і котлів для приготування їжі. Каналізація забезпечує видалення стічних вод під час роботи ванн і котлів.  
Основною виробничою одиницею цехової структури є робоче місце. Робоче місце - це частина виробничого приміщення, де робітники виконують окремі операції з відповідним устаткуванням, посудом, інвентарем та інструментом.   
У робочій зоні має бути можливість раціонально розташувати устаткування, створення комфортних та безпечних умов роботи, і відповідне місце для інвентарю, обладнання. Робочі місця в цеху розташовуються по ходу технологічного процесу. Робочі місця можуть бути специфічними і універсальними. На великих підприємствах організовуються окремі робочі місця, на яких працівники протягом робочого дня виконують одну або кілька однотипних робіт. На малих і середніх підприємствах в більшості випадків організовуються типові робочі місця, на яких виконується кілька різнорідних операцій.  
Організація робочого місця повинна поряд з іншими факторами враховувати антропометричні дані організму працівника. Тобто глибина, висота і фронт робочого місця визначаються виходячи з росту людини.  
Зазначені фактори були враховані при розробці секції модульного обладнання. Розміри технологічного обладнання мають бути так, щоб тіло і руки працівника були більш точно налаштовані.  
Оптимальна дистанція від підлоги до середньої полиці становить тисяча п'ятсот міліметрів. Ця зона є найбільш зручною для кухаря. Дуже комфортно, якщо в столі є висувні ящики для інвентарю та інструментів. Під столом повинна бути полиця для посуду, обробна дошка.  
Робочі місця можуть бути обладнані секційними модульними столами для засобів малої механізації, з охолоджувальними гірками та шафами. Біля виробничого столу і ванни встановлений дерев'яний стелаж на ніжках. Для зручності роботи висота столу повинна бути такою, щоб відстань між ліктем працюючого і поверхнею столу не перевищувала двісті-двісті п’ятдесят міліметрів.  
Кут, під яким кухар дивиться прямо на предмет, повинен бути вісімнадцять градусів. Це поле зору містить те, що працівник повинен побачити негайно. Ефективний кут огляду не повинен перевищувати тридцять градусів.   
У робочому просторі достатньо місця, немає ймовірності нещасних випадків на виробництві та легкий доступ до обладнання під час експлуатації та обслуговування.  
У кожній робочій зоні повинна бути достатня кількість інструментів, обладнання та столових приладів. Обладнання та інвентар підбираються відповідно до стандартів оснащення в залежності від типу та компетенції підприємства. Наступні вимоги пред'являються і до виробничого інвентарю: потужність, міцність, надійність в експлуатації, естетичність та ін.[9].  
**5. Організація праці на виробництві**Організація праці на підприємстві містить наступні елементи:  
●підбір, підготовка, перепідготовка і підвищення кваліфікації працівників;  
●поділ праці, тобто розміщення працівників по робочих місцях і закріплення за ними визначених обов'язків;  
●кооперація праці, тобто встановлення системи виробничого взаємозв'язку між працівниками;  
●організація робочих місць;  
●організація обслуговування робочих місць;  
●розробка раціональних прийомів і методів праці;  
●встановлення обґрунтованих норм праці;  
●створення безпечних і здорових умов праці;  
●організація оплати і матеріального стимулювання праці;  
●планування й облік праці;  
●виховання дисципліни праці.  
Розглянемо елементи організації праці більш докладніше:  
Одним з найбільш істотних елементів виступає підбір, підготовка, перепідготовка і підвищення кваліфікації працівників. Робота з кадрами відноситься до організації праці, тому що без забезпечення визначеного рівня вмілості працівника, без його професіоналізму не можна розраховувати на скільки-небудь ефективну діяльність на виробництві.  
Підготовці кадрів повинен передувати професійний добір кандидатів на те чи інше місце шляхом перевірки стану здоров'я, вимір визначених психофізіологічних параметрів людини, необхідних для обраної нею професії, використання тестового та інших методів контролю.  
Підготовка робітників для сучасного виробництва здійснюється через систему професійно-технічної освіти і через навчання на виробництві. Професійне навчання на виробництві охоплює підготовку нових робітників, перепідготовку і навчання новим професіям, підвищенні кваліфікації. Великого значення набуває в сучасних умовах перепідготовка працівників відповідно до вимог ринку праці. Цю роботу організовує служба зайнятості населення.  
Важливим елементом організації праці є поділ праці, тобто відокремлення видів трудової діяльності між працівниками, бригадами й іншими підрозділами на підприємстві. Це - відправний пункт організації праці, що, виходячи з цілей виробництва, складається в закріпленні за кожним працівником і за кожним підрозділом їхніх обов'язків, функцій, видів робіт, технологічних операцій.  
Розрізняють такі форми поділу праці на підприємствах, як функціональну, технологічну, професійну, кваліфікаційну та деякі інші.  
У процесі спільної праці, як правило, виокремлюються різні види діяльності, робіт або операцій, які доповнюють одна одну, тобто одним або групою працівників виконується певна частина загального обсягу роботи.  
В економіці країни можна виділити такі форми поділу праці: між галузями економіки, всередині цих галузей, а також всередині підприємств. Поділ праці на підприємстві передбачає спеціалізацію окремих працівників на виконанні певної частини спільної роботи. Існують такі основні види поділу праці: технологічний, поопераційний, функціональний, професійний, кваліфікаційний.  
Поопераційний поділ праці означає закріплення за працівниками окремих операцій для скорочення виробничого циклу.  
Функціональний поділ праці відбувається між різними категоріями працівників, які входять до складу персоналу (робітники, керівники, спеціалісти і службовці), а також між основними і допоміжними робітниками.  
Розвиток технічного прогресу, вдосконалення організації виробництва, спеціалізація і централізація ремонтних робіт, типізація і нормалізація інструменту й оснащення, що застосовуються у виробництві, постійне вдосконалення організації контролю якості продукції — фактори, що впливають на динаміку чисельності допоміжних робітників. В одних випадках названі фактори викликають збільшення кількості допоміжних робітників, в інших — її скорочення.  
Наприклад, у промисловості зростає частка робітників з налагодження і ремонту машин і механізмів, а також зайнятих виготовленням інструменту, технологічного оснащення. Проте збільшення кількості і частки робітників, зайнятих на вантажно-розвантажувальних, складських роботах свідчить про застосування важкої малопродуктивної праці.  
Професійний поділ праці відбувається між групами робітників за ознакою технологічної однорідності виконуваних ними робіт і залежить від знарядь і предметів праці, технологій виробництва.  
Під впливом розвитку цих чинників відбуваються зміни в професійному поділі праці, що характеризуються зростанням кількості професій механізованої праці, скороченням переліку вузьких професій і спеціальностей та збільшенням кількості професій широкого профілю. Так, часткова механізація супроводжується поопераційним поділом праці, вузькою спеціалізацією працівників.  
Кваліфікаційний поділ праці зумовлюється різним ступенем складності виконуваних робіт і полягає у відокремленні складних робіт від простих. Водночас враховується технологічна складність виготовлення продукції, складність функцій з підготовки і здійснення трудових процесів, а також контролю за якістю продукції.  
Поділ праці на виробництві нерозривно пов'язаний з її кооперацією, тобто встановленням певних співвідношень і взаємодії між видами праці. Без цього виробництво неможливе.  
Кооперація — це організована виробнича взаємодія між окремими працівниками, колективами бригад, дільниць, цехів, служб у процесі праці для досягнення певного виробничого ефекту.  
Ефективність кооперації полягає в забезпеченні найраціональнішого використання робочої сили і засобів праці, безперервності виробничих процесів, ритмічного виконання робіт, підвищення продуктивності праці, а також у встановленні раціональних соціально-трудових взаємовідносин між учасниками виробництва та узгодженні їхніх інтересів і цілей виробництва.  
Розрізняють такі взаємопов'язані форми кооперації:  
●всередині суспільства, коли обмін діяльністю і продуктом праці здійснюється між галузями економіки  
● всередині галузі, що передбачає обмін продуктами праці або спільну участь низки підприємств у виробництві певної продукції  
●всередині підприємства. Здійснюється між цехами, дільницями, окремими виконавцями залежно від конкретних виробничих умов (тип виробництва, особливості техніки та технології та ін.).  
Розробляються критерії оцінки праці, матеріального і морального стимулювання. Проектні розрахунки і рішення заносяться до паспорта бригади і враховуються під час атестації і раціоналізації робочих місць. Залежно від особливостей технології, організації виробництва і його технічного рівня розрізняють спеціалізовані і комплексні бригади.  
Спеціалізовані бригади формуються із робітників однієї професії однакової або різної кваліфікації, зайнятих в однорідних технологічних процесах (механічне оброблення деталей, обслуговування потужного агрегату, конвеєрної і потокової лінії та ін.).  
Комплексні бригади формуються з робітників різних професій (як основних, так і допоміжних), які виконують технологічно різнорідні, проте взаємопов'язані роботи, що охоплюють повний цикл виготовлення деталей, вузлів тощо. Створення таких бригад ефективніше на дільницях зі складним технологічним устаткуванням, в умовах поточно-конвеєрних, предметно (подетально) спеціалізованих виробництв із замкненим технологічним циклом.  
Комплексні бригади можуть бути з повним поділом праці, частковим і без поділу праці.  
У бригаді з повним поділом праці кожний робітник постійно виконує роботу однієї професії і кваліфікації, і ця робота є складовою частиною комплексного завдання бригади.  
У бригаді з частковім поділом праці, зумовленим певною технологічною послідовністю виробництва, робітник поряд зі своєю певною операцією, в разі необхідності виконує операції зі споріднених спеціальностей.  
Комплексній бригаді без поділу праці властиве широке суміщення професій і певна взаємозамінність робітників у процесі праці. Кожний робітник може виконувати всі операції, що входять у виробниче завдання бригади.  
Залежно від режиму роботи комплексні і спеціалізовані бригади можуть бути змінними і наскрізними. До складу змінних бригад входять робітники лише однієї зміни, протягом якої виконується весь комплекс робіт. Наскрізні бригади створюються за таких виробничих умов, коли тривалість циклу оброблення  
виробів або час виконання певної роботи на дільниці перевищує тривалість зміни. До таких бригад входять робітники двох або трьох змін.  
Переведення бригади на раціональні основи виробництва передбачає такі передумови:  
√ створення системи трудових показників (обсяги виробництва, матеріальні витрати, якість продукції тощо) для оцінки діяльності бригад різних типів;  
√ закріплення за бригадами конкретної площі, технологічного устаткування;  
√ обґрунтованість, стабільність і своєчасність доведення до бригад планових завдань;  
√ забезпечення бухгалтерського й оперативного обліку діяльності бригади  
√ організацію зберігання і видачі бригадам матеріальних цінностей;  
√ установлення норм і розцінок.  
Найефективніше застосування господарського розрахунку в тих бригадах, які здійснюють повний цикл виготовлення певного виду продукції або конструктивно і технологічно закінченої її частини, що характерно для комплексних бригад.  
В організації роботи бригад важливе місце має розроблення бізнес-плану і виконання всіх його показників.  
Найдосконалішою формою господарського розрахунку бригад є договір, згідно з яким одна із сторін зобов'язується на замовлення іншої сторони виконати певну роботу за відповідну оплату. Залежно від форм організації виробництва підряд може бути індивідуальним і колективним. Колективний підряд поділяється на бригадний, цеховий, сімейний.  
Умовою впровадження колективного підряду є внутрішньогосподарський розрахунок. У підрядних взаємовідносинах важливим є встановлення відповідальності між адміністрацією і підрядним колективом, а також між суміжними колективами.  
Основу регулювання цих відносин становить підрядний договір, в якому зазначені обсяги робіт з виготовлення конкретної продукції або надання послуг, умови виконання робіт, основні показники, нормативи та ін.  
Обов'язками адміністрації (замовника) є: своєчасне забезпечення підрядного колективу необхідними машинами, устаткуванням, пристосуваннями, матеріалами, інструментом, технічною документацією, а також профілактичний огляд і ремонт устаткування.  
У договорі фіксується взаємна відповідальність сторін у разі виникнення непередбачених обставин або невиконання зобов'язань. Оплата праці підрядного колективу здійснюється тільки за завершену роботу у визначеному обсязі.  
Функціональний поділ праці визначається в залежності від характеру виконуваних працівниками функцій на виробництві та участі їх у виробничому процесі. За цією ознакою працівники поділяються на робітників, службовців, молодший обслуговуючий персонал, сторожову і пожежну охорону, учнів.  
Технологічний поділ праці визначається по фазах, видам робіт, виробам, вузлам, деталям, технологічним операціям. Різновидностями цієї форми поділу є подетальний, предметний та післяопераційний поділ праці.  
Існують наступні форми кооперації праці: міжцехова, внутрішньо цехова кооперація, внутрішньо дільнична, внутрішньо бригадна. Найважливішими напрямками удосконалювання поділу і кооперації праці є сполучення професій, розширення зон обслуговування, багатостаночна робота.  
Встановлення способу найбільш ощадливого виконання кожної дії, прийому, операції, кожної роботи – ця відповідальна робота організатора праці. Вона припускає аналіз і розробку всіх частин трудового процесу, включаючи побудову і координацію рухів, вибір зручної робочої пози, способам володіння інструментом і управління машинами і механізмами.  
Їх використовують для навчання робітників раціональним прийомам і методам праці, для контролю й аналізу роботи; вони служать відправною точкою для подальшого вдосконалення трудового процесу. Задача виявлення раціональних прийомів праці зважується шляхом вивчення безпосередньо на виробництві праці робітників, які значно перевиконують норми праці, які застосовують ефективні способи ведення трудового процесу.  
Необхідна частина організації праці - це організація робочих місць. При цьому, під робочим місцем розуміється первинна ланка виробництва, зона трудової діяльності робітника або групи робітників, оснащена необхідними засобами для виконання виробничого завдання.  
Під організацією робочого місця розуміється система його оснащення і планування, підлегла цілям виробництва. Ці рішення, у свою чергу, залежать від характеру і спеціалізації робочого місця, від його виду і ролі у виробничому процесі.  
Ефективність обслуговування робочих місць - може бути досягнуте лише при дотриманні наступних принципів: культури обслуговування, оперативності обслуговування, принципу комплексності, принципу плановості.  
Прогрес у системах обслужування робочих місць складається в переході від чергового обслуговування, тобто обслуговування по виклику з місця зупинки виробництва, до стандартного обслуговування, основаному на розрахунках норм обслуговування і реалізації планово-попереджувального проведення обслуговуючих робіт.  
Важливим елементом організації праці є встановлення технічно обґрунтованих норм праці, що вінчає процес установлення визначеної організації праці і є відправним пунктом для її подальшого удосконалення.  
Останні залежать від ладу суспільства і визначають положення працівників в суспільстві в цілому. Вони знаходять своє вираження в трудовому законодавстві, у сукупності соціальних благ і гарантій. Друга група факторів формується, з одної сторони, під впливом особливостей техніки, технології, економіки, а з іншого боку - під впливом особливостей трудового колективу.  
Облік праці служить необхідною передумовою для встановлення результативності праці, його оплати і матеріального стимулювання. Питання оплати і матеріального стимулювання працівників представляється також складовою частиною організації праці.  
Колективна форма організації праці по способу поділу і кооперації підрозділяються на колективи з повним поділом праці, з частковою взаємозамінністю і з повною взаємозамінністю. Форма організації праці залежить також від форми його оплати. Розрізняють наступні форми оплати праці і розподіл заробітку: індивідуальну, колективну по тарифі, колективну з використанням різних коефіцієнтів для розподілу колективного заробітку (КТУ – коефіцієнт трудової участі, КЯП - коефіцієнт якості праці й ін.); по способах взаємодії з вищестоящими організаціями можуть бути наступні форми організації праці: пряме підпорядкування, договір підряду, договір оренди, контракт.  
По способах управління колективом розрізняють: повне самоврядування, часткове самоврядування, без самоврядування. По розмірах трудових колективів і їх місці в ієрархії управління на підприємстві колективні форми організації праці можуть бути: ланковими, бригадними, дільничними, цеховими і т. д.  
Робоче місце — це зона трудової діяльності робітника, або групи робітників, оснащена всім необхідним для успішного здійснення роботи. Водночас це первинна ланка виробничої структури підприємства, яка може функціонувати відносно самостійно.  
Організація робочого місця — це система заходів щодо його планування, оснащення засобами і предметами праці, розміщення в певному порядку, обслуговування й атестації.  
Планування робочого місця передбачає раціональне розміщення у просторі матеріальних елементів виробництва, зокрема устаткування, технологічного та організаційного оснащення, а також робітника.  
Велике значення має раціональне технологічне й організаційне оснащення робочих місць, що передбачає забезпечення їх основним технологічним устаткуванням, технологічним і організаційним оснащенням (інструментом, пристроями, допоміжними матеріалами, запасними частинами та устаткуванням для їх зберігання і розміщення, а також засобами сигналізації, освітлювальною апаратурою, робочими меблями, тарою тощо).  
Оснащення робочих місць масових професій може здійснюватися за типовими проектами, в яких ураховані необхідні рекомендації щодо оснащення і планування робочих місць даного виду. Використання типових проектів сприяє впровадженню досягнень науки і передового досвіду в процесі організації робочих місць, знижує трудомісткість роботи, дозволяє підвищити рівень організації трудових процесів.  
Залежно від кількості виконавців розрізняють індивідуальні та колективні робочі місця. Індивідуальне робоче місце призначене для роботи одного працівника протягом зміни. Колективне робоче місце призначене для здійснення процесу праці одночасно кількома робітниками (бригадою).  
Обслуговування робочих місць здійснюється за такими функціями:  
▪ енергетична — забезпечення робочих місць електроенергією, стисненим повітрям, парою, водою, а також опалення виробничих приміщень;  
▪ транспортно-складська — доставка предметів праці до робочого місця, вивезення готової продукції і відходів виробництва, зберігання, облік і видача матеріалів, сировини та інших цінностей;  
▪ підготовчо-технологічна — розподіл робіт за робочими місцями; комплектування технічної документації; підготовка інструменту та допоміжних матеріалів; інструктаж виконавців щодо передових методів праці;  
▪ інструментальна — зберігання, застосування, комплектування і видача на робочі місця всіх видів інструменту, пристроїв, технологічного оснащення;  
▪ налагоджувальна — налагодження і регулювання технологічного устаткування;  
▪ міжремонтна — профілактичне обслуговування  
▪ контрольна — контроль якості сировини, напівфабрикатів і готових виробів;  
▪ облікова — облік бракованої продукції та аналіз причин браку, профілактичні заходи для підвищення якості продукції та ін.  
Для забезпечення збалансованості між кількістю робочих місць і наявними трудовими ресурсами, раціональнішого використання резервів виробничого потенціалу та підвищення продуктивності праці застосовують атестацію і паспортизацію робочих місць.  
Отже, основними елементами організації праці на виробництві будуть:  
¶Поділ праці - відокремлення видів трудової діяльності між працівниками, бригадами й іншими підрозділами на підприємстві. Це - відправний пункт організації праці, що, виходячи з цілей виробництва, складається в закріпленні за кожним працівником і за кожним підрозділом їхніх обов'язків, функцій, видів робіт, технологічних операцій.  
¶Кооперація праці, тобто встановлення системи виробничого взаємозв'язку між працівниками.  
¶Нормування - встановлення науково-обґрунтованих норм витрат праці на виконання певних роботи (норма праці - міра праці, що торкається у визначених організаційно-технічних умовах з обліком передового вітчизняного і закордонного досвіду.)  
¶Організація робочих місць - раціональне облаштування за рахунок оснащення і планування.  
¶Організація обслуговування робочих місць - власне кажучи кооперація праці між основними працівниками і працівниками допоміжних служб і підрозділів.  
¶Розробка раціональних прийомів і методів праці (способів виконання роботи).  
¶Створення безпечних і здорових умов праці.  
¶Підбір, підготовка, перепідготовка і підвищення кваліфікації працівників.  
¶Організація оплати і матеріального стимулювання праці.  
¶Виховання дисципліни праці, підтримка трудової активності і творчої ініціативи.  
¶Планування й облік праці - здійснюється для встановлення необхідних загальних працезатрат, чисельності персоналу, фонду заробітної плати [10].  
**6. Організація процесу обслуговування в закладі ресторанного господарства**Обслуговування в ресторані складається з таких елементів: зустріч і розміщення відвідувачів, прийом і оформлення замовлень, передача замовлень на виробництво, одержання і подача буфетної продукції, замовлених закусок, страв, напоїв, розрахунок з відвідувачами. **Зустріч і розміщення гостей**Зустрічає відвідувачів швейцар, відкриваючи двері ресторану і вітає гостей. Зустріч гостей у ресторані можна доручити хостес, який зустрічає їх, проводжає до столика, пропонує меню і карту вин, якщо офіціант у цей час зайнятий обслуговуванням інших відвідувачів. Такий підхід дозволяє приділити відвідувачам належну увагу.  
За відсутності посади хостес зустріч і розміщення гостей за вільними столиками здійснює метрдотель. Він вітає гостей і допомагає їм зайняти місця. Пропонувати місця за столом, за яким вже сидять, можна тільки за їхньої згоди. Не допускається пропонувати відвідувачеві зайняти місце за столом, не підготовленим до обслуговування.  
Меню в розгорнутому вигляді подають у першу чергу дамі, чоловіку - карту вин.  
Для великої групи гостей з дозволу метрдотеля може бути складений з декількох столів загальний стіл.  
Метрдотель або хостес пропонує гостю сісти, висунувши стілець і запросивши його жестом. Якщо прийшли разом чоловік і жінка, то жінці хостес пропонує зайняти місце першою, а потім пропонує сісти чоловіку; жінка сідає праворуч від чоловіка. У разі, якщо гості самостійно сіли за стіл, пересаджувати їх, пропонуючи інші місця, не дозволяється. Якщо гості принесли із собою квіти, треба, не чекаючи, коли вони попросять принести вазу з водою, помістити в неї квіти і поставити в центрі столу.  
**Прийом і оформлення замовлення**Меню офіціант пропонує в обкладинці в розгорнутому вигляді зліва лівою рукою. Меню вручається жінці. Якщо за столом сидять кілька людей, то перевага надається старшому, ювілярові. Запропонувавши меню, офіціант звертає увагу гостей на фірмові страви. Разом з меню подасться прейскурант вин у закритому вигляді. Зачекавши кілька хвилин, офіціант дає можливість ознайомитися з асортиментом страв. Потім він має підійти до столу і прийняти замовлення, за необхідності порекомендувати ту чи іншу страву з урахуванням віку гостя, побажання, пори року і т.ін. Рекомендуючи ту чи іншу страву, офіціант повинен зі знанням справи розповісти про її смакові якості й особливості приготування. Слід уточнити також, скільки часу необхідно для виконання замовлення. Потім офіціант може допомогти відвідувачам у виборі вин до замовлених страв.  
Офіціант записує замовлення в такій послідовності: спочатку холодні страви і закуски, гарячі закуски, потім перші і другі страви, десерт та буфетна продукція. При цьому він має стояти справа від гостя, який робить замовлення, злегка нахилившись до нього, не торкаючись при цьому столу та стільця.  
Прийнявши замовлення, офіціант дає рекомендації гостям щодо вибору алкогольних і прохолодних напоїв, а також пропонує коктейлі-аперитиви, що збуджують апетит. Він повинен триматися прямо, говорити чітко і не надто голосно. Обов'язково треба повторити замовлення, звертаючи увагу на внесені зміни і доповнення, а також уточнити час подачі гарячих страв.  
Спочатку на стіл подають хліб, потім холодні страви і закуски, дотримуючись послідовності їх подачі. Холодні страви і закуски подають невеликими порціями. Вони можуть мати гострий або пряний смак. Температура подачі - від 10 до 14 °С.  
В усі страви кладуть набори для розкладки. Соусники на пиріжкових тарілках із серветками "доліс" і чайними ложками для розкладки розміщують поряд з відповідними стравами.  
Потім офіціант підходить до замовника з лівого боку, показує алкогольні напої і, одержавши дозвіл, відкриває їх на підсобному столі. Обов'язково слід протирати шийки пляшок. Розливаючи напої, слід стояти справа від клієнта, дотримуючись черговості обслуговування гостей. Побажавши гостям приємного апетиту, офіціант направляється на виробництво для подальшого виконання замовлення.  
У процесі обслуговування офіціант повинен використовувати технічні прийоми і надавати гостям допомогу в розкладанні страв. При цьому в першу чергу робиться розкладка ікри, масла вершкового, натуральних овочів, рибних холодних страв і закусок.  
Рибні холодні страви приносять з виробництва на овальних порцелянових блюдах і подають, як правило, в обнос.  
Офіціант підходить до гостя зліва зі стравою і набором для розкладки, порціонує основний продукт і гарнір у тарілку. Блюдо з продуктом, що  
залишився, ставить на стіл разом з набором для розкладки. Соус ставлять на тарілці поряд з основним продуктом.  
**Порядок розрахунку з відвідувачами**У ресторанах використовують готівковий і безготівковий розрахунки. **Розрахунок готівкою.** На підставі виконаного замовлення здійснюється розрахунок готівкою. Після того, як гості попросили подати рахунок, офіціант кладе його на маленький піднос (папку для рахунка і т.ін.) і кладе на стіл відвідувачеві. Отримавши гроші, він з рахунком підходить до касира і робить оплату. Касир перевіряє купюри, кладе їх поряд з касою, пробиває чек і повертає офіціанту рахунок, погашений чек і здачу, потім кладе грошові купюри в шухляду касової машини. Рахунок, погашений чек і здачу в спеціальній папці або подносі офіціант подає замовнику.  
**Безготівковий розрахунок.** У ресторанах безготівковий розрахунок здійснюється по пластикових картах, які є письмовим грошовим документом, виданим банківською або іншою спеціалізованою кредитною установою, який засвідчує наявність в цій установі рахунка власника пластикової карти і дає йому право на придбання продукції та послуг підприємств харчування без оплати готівкою.  
Пластикові карти розрізняють:  
за функціональним призначенням -  
кредитна, яка передбачає ліміт кредиту банку протягом невеликого терміну й обумовленої заздалегідь суми;  
дебетова, яка передбачає внесення її споживачем на рахунок у банку певної суми, в рамках якої він може згодом здійснювати свої витрати; за масштабами дії -  
- міжнародні American Express, Visa, Mastercard;  
національні, які діють тільки в цій країні;  
- регіональні, які використовуються лише у певному регіоні; об'єктові, які застосовуються на даних об'єктах;  
за способом вирахування коштів -в іноземній валюті; у національній валюті;  
змішана (оплата здійснюється і в іноземній, і в національній валюті);  
Термін дії карти вказується двома способами:  
- однією кінцевою датою (наприклад, 12/04 - відповідно місяць і рік);  
початковою і кінцевою датами (наприклад, 01/04-12/05).  
На зворотному боці карти є магнітна смуга зі зразком підпису її власника. Додатково може бути розміщена його фотографія, а також відображена належність до однієї із систем знижок та навіть рівень передбачуваного кредиту (за кольором - срібна, золота, платинова та ін.).  
Техніка роботи з пластиковими картами передбачає такі дії:  
- офіціант повинен уточнити, чи приймається до оплати карта гостя. Для цього він передає її касирові, який здійснює транзакцію, тобто зв'язок з банками для підтвердження наявності на рахунку необхідних коштів;  
- пропустивши через термінал карту гостя, касир роздруковує рахунок на оплату, передає його офіціанту, для того щоб гість на ньому розписався: касир звіряє ідентичність підписів на карті і рахунку;  
- офіціант повертає рахунок і карту гостю та дякує йому за візит. [11].  
**7. Організація дозвілля в закладі ресторанного господарства  
Музичне обслуговування**Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства включає музичне обслуговування, спортивні ігрові види розваг, ігри з грошовим виграшем та розважальні шоу-програми.  
Перше місце при організації дозвілля у ресторані займає музичне обслуговування, яке можна поділити на такі види:  
1. "Жива" музика: з використанням класичного фортепіано, струнного оркестру, джазу, музики лаунж у виконанні ді-джея.  
2. Використання музичних автоматів, відео- та аудіоапаратури.  
"Жива" музика, як правило, використовується у закладах високого класу. Для цього до ресторану запрошують професійних музик та артистів. Якість музичного обслуговування залежить від їх професійного рівня, а музичний репертуар - від концепції створення закладу. Це може бути національна, класична, естрадна музика, джаз тощо. Для створення вишуканої атмосфери в залі може звучати музика у виконанні високопрофесійного піаніста, акордеоніста, скрипаля, гурту музикантів та співаків тощо.  
Однією з останніх розробок у сфері звукової техніки стало "караоке", яке швидко набуло популярності по всьому світу.  
Караоке - спеціальна технологія запису звуку на цифрових носіях (звукові та комп'ютерні компакт-диски, диски формату МР3 і DVD), при використанні якої на носіях окремими потоками у цифровому вигляді записуються всі інструменти, голоси та так званий "відео-ряд", в якому містяться відео-кліпи і тексти пісень. При відтворенні таких записів одночасно зі звукорядом (пісня або музика) на екрані демонструється відео-ряд. Основним є те, що у будь-який момент можна відключити голос співака-виконавця (або всіх виконавців, якщо їх декілька), у той же час на екрані з'являться тексти пісень (у вигляді титрів), швидкість подання яких відповідає голосу-оригіналу. Слухаючи звукоряд і сприймаючи титри з екрана, люди співають у мікрофон і отримують можливість спробувати себе як співака.  
При поєднанні ресторану з нічним клубом ускладнюється робота з музичного обслуговування. Стрижневим елементом концепції клубу стає особа ді-джея, який, створюючи музичні композиції, формує особливу атмосферу і настрій відвідувачів. Завдання його полягає у міксуванні (поєднанні) музики з ритмом таким чином, щоб перехід однієї композиції в іншу був практично непомітним. Так формується сет, що забезпечує звучання музики практично без перерви. Найбільш кваліфіковані ді-джеї за допомогою спеціальної апаратури вставляють до міксованих композицій різні акустичні ефекти. Ді-джей може працювати у різних стилях, створюючи мікси згідно зі своїми уявленнями та уподобаннями.   
У клубі можуть працювати одночасно декілька ді-джеїв. Кожен з них демонструє різні течії, стилі, напрями, використовує різні музичні прийоми. Для перевірки правильності вибору вони застосовують даплейти - авторські записи музичних композицій, які перевіряються на данс-полі (танцювальному майданчику) для виявлення сприйняття музики аудиторією. Періодично ді-джеї обговорюють особливості  
створених ними композицій, що сприяє подальшому розвитку цього напряму розваг.  
Важливе значення для забезпечення якісного музичного обслуговування має спеціальна апаратура, а також інжиніринг при проектуванні, монтажі, інсталяції високоякісного обладнання для фонового озвучування будь-яких приміщень закладів ресторанного господарства.   
**Організація спортивних видів розваг**  
Більярд і боулінг, які більше сприймаються як відпочинок і розвага, доступні людям різної статі і віку, як компаніям, так і окремим відвідувачам. Тому більярдні столи встановлюють у багатьох ресторанах і клубах.  
Поєднання більярдної гри з послугами ресторанного господарства має позитивне значення, особливо при організації клубної гри. Робота більярдного клубу тим успішніша, чим більший обсяг наданих послуг - як основних (більярд), так і додаткових (бар, ресторан).  
Більярдні клуби відкриваються сьогодні за трьома моделями: комерційною, спортивною та елітною. В комерційних більярдних клубах більярд виконує роль магніту, що притягує споживачів, які хочуть відпочити з відповідним рівнем сервісу. В спортивних більярдних клубах створюються умови для змагань і тренувань професіоналів-більярдистів, гра яких викликає великий інтерес у любителів цієї гри. У них є можливість проводити любительські турніри. Послугами елітних більярдних клубів користуються люди з високими доходами. В основі їхнього комерційного успіху - створення ексклюзивної атмосфери комфорту за відповідну плату. Меню і винна карта там мають бути, як у ресторані і барі високого класу.  
В меню ресторану елітного більярдного клубу може бути до чотирьох перших та до 12 холодних страв і закусок, до п'яти гарячих закусок, до 25 других страв, до восьми десертів.  
З урахуванням "більярдної" специфіки готують спеціальні страви, які можна споживати в процесі гри, - невеличкі шашлики тощо. Споживач повинен мати можливість замовити страву у будь-якому місці більярдного клубу.  
Для створення якомога вищого рівня комфорту для споживачів у процесі гри на кожний стіл передбачено від 30 до 40 кв. м. Для визначення загальної площі ігрової зали цю цифру перемножують на кількість більярдних столів, додають площу, необхідну для розміщення барної стійки, столів для споживачів, які користуються послугами кухні, а також столів і крісел, розміщених поряд з більярдними столами і призначених для відпочинку гравців та їхніх друзів.  
Для задоволення інших запитів споживачів, пов'язаних з бажанням позмагатися, в закладах ресторанного господарства можуть бути запропоновані такі послуги: дартс, гра в шахи чи шашки. Для цього у залі ресторану мають бути створені певні умови: для гри в дартс передбачають вільну площу з тим, щоб не заважати іншим відпочиваючим; для гри в шахи (шашки) - поряд з обіднім столом може бути встановлений невисокий шаховий стіл з двома зручними кріслами.  
**Організація розважальних шоу-програм**  
В умовах жорсткої конкуренції на ринку ресторанного господарства для залучення і збереження споживачів, які користуються певним закладом, необхідно створювати неповторну атмосферу, притаманну тільки даному підприємству. Це досягається завдяки синергетичному ефекту багатьох факторів, таких як тематичний дизайн, якісне обслуговування, якісна або специфічна кухня і т. ін., а також правильна організація шоу-програм.   
В таких закладах на шоу-програму продаються білети, наприклад у нічних клубах. У більшості закладів ресторанного господарства вона не є головною статтею доходу.   
При цьому необхідно враховувати інтереси певних груп споживачів, перш за все їхній вік. Так, у молодіжних закладах слід забезпечити помірний вибір страв та напоїв, розважальні програми мають бути розраховані на постійних гостей, для яких безперервний рух є особливим стилем життя.  
У розважальних закладах для споживачів зрілого віку важливе значення мають затишок, спокійна музика, ненав'язливий сервіс, вишукане обслуговування. Упродовж вечора може бути запропонована і певна шоу-програма.  
Друга важлива складова - інтереси споживачів, за якими їх можна поділити на дві основні групи: споживачі ресторанів і кафе сімейного типу та споживачі закладів "за інтересами" - кабаре, більярд, боулінг, кегельбан, фітнес-центр тощо.  
У закладі ресторанного господарства сімейного типу є окремі зали для розваг дітей. Для цього запрошують клоунів, казкових персонажів, проводять конкурси, вікторини, дискотеки.  
Для досягнення мети розважальний заклад має надати споживачу програму за різними напрямами розважальної індустрії. Для цього він повинен мати:  
- відповідні кадри співробітників, які добре знають свою справу;  
- кілька танцювальних залів з якісним звуком та світлом, з "живим" ді-джеєм, з різними напрямами музики;  
- коктейль-бар з феєричним представленням своїх коктейлів (фрістайл);  
- ресторан з відмінною кухнею, відповідним обслуговуванням і "живою" музикою;  
- більярд, боулінг;  
У закладі ресторанного господарства можна організовувати такі розважальні програми:  
- конкурси - найбільш проста розважальна шоу-програма. Гості самі беруть в них участь. Чим веселіше і цікавіше організований конкурс, тим яскравіші спогади про той чи інший заклад ресторанного господарства;  
- святкові заходи за інтересами забезпечуються спеціальними шоу-програмами, наприклад: презентація альбомів або відеокліпів відомого виконавця, творчі вечори, присвячені виходу на екран нового фільму, ювілею відомого актора, показ колекції одягу відомого кутюр'є тощо;  
- виступи артистів розмовного жанру - акторів, сатириків, гумористів, пародистів, клоунів і т.ін., які завдяки особливому інтонаційному забарвленню, темпу і ритму вимовляння фраз чи віршованих рядків, силою звуку, мовною характерністю створюють неповторний образ того, про що або про кого розповідають;  
- виступи "зірок першої величини", який надає можливість гостям побачити їх, одержати насолоду від їх виступу;  
- виступи шоу-балету дає можливість одержати насолоду від хореографії та костюмів;  
- організація шоу-програм із сюрпризами, при цьому, як правило, запрошують представників засобів масової інформації.  
Якість розважальних програм та різнобічність репертуару сприяє збільшенню попиту на послуги закладу ресторанного господарства. Але слід пам'ятати, що до вирішення цієї проблеми слід підходити комплексно: стійке становище закладу на ринку ресторанного господарства можливе в тому випадку, коли в ньому успішно поєднуються яскраве шоу, якісна кухня, висококласний сервіс і атмосфера свята, а також відповідність ціни та якості послуг [12]. **8. Організація заходів гігієни і санітарії, охорони праці, пожежної безпеки в закладі ресторанного господарства**Охорона праці — комплекс заходів з техніки безпеки, виробничої санітарії та гігієни, протипожежної техніки. Здійснення цих заходів у ресторанах забезпечує створення нормальних умов роботи на всіх ділянках виробництва на науково — гігієнічної та технічній основі. Завдання техніки безпеки у закладах ресторанного господарства — вивчення особливостей процесів виробництва та обслуговування, аналіз причин, що викликають нещасні випадки та професійні захворювання, розробка конкретних заходів щодо їх попередження. Протипожежна техніка, вивчаючи причини виникнення пожеж, допомагає здійснювати заходи щодо їх запобігання та ліквідації і розробляти ефективні способи гасіння пожеж.  
У закладі ресторанного господарства має регулярно проводитися інструктажі. Ввідний інструктаж проводять кожного разу для тих людей, які вперше у даному закладі. На даному інструктажі знайомлять із закладом, розповідають про організацію роботи, техніку безпеки, зарплату, режим роботи тощо. На робочому місці проводять первинний інструктаж, при якому знайомлять зі специфікою роботи на даному місці, технікою безпеки, організацією роботи. Всі працівники закладу харчування мають проходити медогляд і мати особові медичні книжки. Медогляд проводиться як при влаштуванні на роботу (попередній медогляд) так і під час роботи (періодичний медогляд).  
Тільки пройшовши ввідний інструктаж і медогляд, ознайомившись з правилами і особливостями роботи в закладі працівники допускаються до роботи.  
Інструктажі складає інженер з охорони праці, інструктовані особи розписуються після проходження інструктажу.  
Для забезпечення пожежної безпеки в їдальні, ресторані (барі) необхідно:  
експлуатувати електромережі, електроприлади та іншу електроапаратуру тільки у технічно справному стані, враховуючи рекомендації підприємств-виготовлювачів;  
групові освітлювальні та силові щитки розміщувати звичайно поза залами або біля входу до них;  
у разі виявлення пошкоджень електромереж, вимикачів, розеток, інших електроприладів, газової апаратури (за її наявності) негайно знеструмити (вимкнути) їх та вжити необхідних заходів до приведення їх у пожежобезпечний стан;  
у приміщеннях для зберігання горючих продуктів, тари або продуктів у горючій упаковці для підключення засобів механізації слід встановлювати тільки триполюсні розетки із заземлювальним контактом;  
меблі та обладнання необхідно розміщувати таким чином, щоб забезпечувався вільний евакуаційний прохід до дверей для виходу з приміщення не менше 1,35 м. Двері повинні відчинятися назовні;  
евакуаційні шляхи та виходи повинні постійно утримуватися вільними, нічим не захаращуватися, в робочий час продукти та тару слід транспортувати шляхами, що не перетинаються з виходами для відвідувачів;  
спільно зберігати товари, інші речовини та матеріали з урахуванням їх фізико-хімічних властивостей;  
складувати товари і матеріали на стелажах або в штабелях за умови наявності проходу між ними шириною не менше 1 м, відстань між стінами та стелажами або штабелями повинна бути не менше 0,8 м;  
територію і приміщення їдальні (кафе) постійно утримувати в чистоті та порядку, у міру накопичення та після закінчення роботи горючі відходи слід прибирати у спеціально відведені сміттєзбірники;  
утримувати у технічно справному стані засоби протипожежного захисту та зв’язку (пожежну та охоронно-пожежну сигналізацію, автоматичні установки пожежогасіння, пожежні крани і первинні засоби пожежогасіння тощо), які є у кафе чи їдальні;  
усі працівники повинні вміти користуватися вогнегасниками, іншими первинними засобами пожежогасіння, знати місце їх знаходження [13].  
**9. Додаток А Індивідуальне завдання – надати пропозиції стосовно проведення додаткових заходів для дітей різного віку**Можна зробити окрему зону для дітей, щоб відобразити атмосферу тропічного лісу, включно з ростом рослин, машинами для туману, водоспадами та лісовими тваринами. Штучним листям можна обшити стелю і більшу частину стін, а нижню частину кабінки і сидіння оздобити штучним каменем.  
Фактура цегли натякатимуть на античні руїни, а стовпи нагадуватимуть стовбури дерев.В обідній зоні буде водоспад із фонтаном і статуя, що зображує Атласа, який тримає Землю, щоб передати повідомлення про захист навколишнього середовища.Скульптури птахів і метеликів з пап’є-маше будуть підвішені до дерев, а інші екзотичні лісові істоти встановлені так, ніби лазять по стінах або визирають крізь листя.На центральній стелі можна відобразити нічне зоряне небо.Зона дитячого бару розташована під гігантським грибом, відокремлена від решти ресторану дощовою завісою.Барністільці у формі лапи тварини.  
Акваріуми для риб, також відомі як акваріуми з тропічними рифовими рибамирозміщені по всій дитячій зоні. Періодично кожні кілька хвилин відбуватиметься імітація грози зі стробоскопами та ефектами грому через сабвуфери.  
Аніматорні тварини будуть розставлені по всьому периметру гральної зони. До них належать метелики, слони, горили, ягуари, орангутанги, мавпи та тигри, хоча це буде залежити від місця їх розташування. Зона для дітей буде побудована таким чином, що ці тварини стоять над землею та здебільшого над головами маленьких відвідувачів, що дозволяє не тільки бачити їх здалеку, але й робить їх більшими. Крокодил і пітон часто розташовуються такій в зоні, щоб привернути увагу перехожих.  
Перед обідньою зоною розташовуватиметься роздрібне містечко з асортиментом сувенірів на тему тропічного лісу. Невеликий водний елемент з аніматорним крокодилом може знаходитися біля входу в дитячу, у який відвідувачам пропонується кинути монети.  
Також може бути набір тварин-талісманів під назвою "TheWildBunch". Серед цих персонажів є Cha! Ча!, червоноока деревна жаба ; Іггі, ігуана; Ніл, крокодил;Ріо, ара; Майя, ягуар; Тукі, слон ; Бамба, горила; і Оззі, орангутанг. Ці вісім символів можуть бути представлені в дитячому меню, на товарах або логотипі ресторану.  
А щодо розваг – дітям можна організувати малювання кавою. У кавовому живописі малюють пензлями для акварелі на акварельному папері, діти не обмежуватимуть себе в сюжетах.Техніка кавового живопису дійсно схожа на акварель. В’яжучою речовиною в обох техніках виступає вода. Фарба в обох техніках дуже ніжна та примхлива, адже схильна текти куди їй захочеться. Щоб отримати бажаний результат, треба буде попрацювати. Для такого заняття, будуть спеціальні художники, які залюбки будуть діткам допомагати в цьому, щоб полегшити малювання кавою.  
Ми використовуємо два секретні інгредієнти: какао та корицю, які надають неймовірних живописних ефектів кавовому малюнку, створюють контрасти, підсилюють тіні та безперечно наповнюють творчий процес своїм святковим ароматом.  
Що ж знадобиться для цього?   
папір;  
пензлі;  
кава (можна використовувати міцно заварену молоту каву, а можна – розчинну у гранулах, вона дає насичений, майже чорний тон);  
вода (вона необхідна для приготування кавового розчину та для миття пензликів у процесі малювання. Розчин готується завчасно);  
за бажанням – ваніль, кориця, какао, цукор (це можна використовувати у малюванні, додаючи у розчин або просто посипаючи на вологий папір).  
Живопис кавою схожий на акварельний і є кропіткою роботою. Процес малювання відбувається поетапно: спочатку світлим кавовим розчином вкривається лист акварельного паперу, далі промальовуються контури від світлого до темного тону, а потім вже додаються деталі.  
Головна відмінність кавового живопису від малювання акварельними фарбами полягає в кількості кольорів, які знаходяться в розпорядженні художника. Працюючи з кавою, ми використовуємо один лише коричневий колір, зате відтінків у нього просто безліч: від ніжно-кремового до темно-каштанового.  
Ефект напівпрозорості й реалістичності малюнка досягається завдяки особливому способу нанесення кави. Починається завжди зі світлих місць, а потім поступово нашаровується колір для більш глибокої передачі тіні.  
Великою перевагою кави як матеріалу для малювання є надзвичайна пластичність, тобто при потребі її можна досить легко вимити за допомогою води. Це дозволяє корегувати малюнок і досягати найкращої передачі кольорів.  
Непоганою ідеєю для діток буде і створювання брошки з вовни у техніці валяння. Валяння — хобі багатьох людей різного віку, в результаті якого виходять корисні, красиві, а головне — незвичайні речі, бо вони зроблені своїми руками.  
Такий варіант підійде навіть тим, хто ніколи не займався валянням, а тому не має потрібного досвіду.  
З чого ж почати?  
Основною перевагою цього заняття є те, що ви можете зробити саме таку брошку, яку захочете. А варіантів маса. Діти можуть придумати і створити будь-яку брошку.  
Необхідні матеріали:  
фетр різної товщини і кольорів;  
голки і шерсть для валяння;  
застібка;  
блискавка;  
губка з поролону  
швейні приналежності  
сірники  
олівець;  
Можна для дітей організовувати різні майстер-класи. Майстер-класи відносяться до групи навчальних заходів. Тематика і структура дитячих майстер-класів може бути абсолютно різною, в більшій мірі вона залежить від кінцевої мети. На подібних заходах дитина може навчитися способам виготовлення різних виробів своїми руками, а також може розучити цікаві танцювальні рухи, або пісні.  
Але найбільша перевага дитячих майстер-класів в тому, що відвідуючи їх, діти можуть дізнатися в чому вони сильні, і що їм подобається, щоб займатися це в подальшому на більш серйозному рівні. Хто знає, може саме завдяки такого роду заходів, Ваша дитина через якийсь час стане справжнім професіоналом в якійсь сфері.  
Ідей майстер класів безліч:  
декорування воскових свічок,  
декорування арома каменів,  
миловаріння,  
декупаж,  
створення букета з цукерок,  
маски з фетру,  
створення іграшок з помпонами.  
**10. Підбиття підсумків та поради щодо покращення роботи ресторану**Мої рекомендації для ресторану наступні:  
1. Ціни в меню, створені штучним інтелектом.Ціноутворення в меню, кероване штучним інтелектом, може змінитися, щоб розширити можливості прибутковості, оскільки витрати зростають через зростаючу інфляцію та обмеження в ланцюзі поставок. Такі програми, як F&B Insights, допомагають ресторанам максимізувати прибуток за допомогою штучно інтелектуального програмного забезпечення FB Menu для ціноутворення в меню, використовуючи інформацію з меню конкурентів для визначення можливостей підвищення цін. Із зростанням витрат на їжу, інвентар, орендну плату та стимули до праці ця інновація в ціноутворенні меню стане більш цінною, ніж будь-коли. Відстеження ринкових цін на конкретні позиції меню має вирішальне значення для ефективної роботи під час загальнонаціонального зростання цін.  
До появи програмного забезпечення для ціноутворення меню на основі штучного інтелекту відстеження цін конкурентів було дуже виснажливим і довготривалим завданням. F&B Insights робить простішим цей процес, надаючи швидкий доступ до цін на пункти меню в тисячах місцевих і національних ресторанів на єдиній платформі, зручній для навігації. Більш того, FB-меню дозволяє адміністраторам, менеджерам і власникам отримувати сповіщення про ціни щоразу, коли конкуренти змінюють ціни на свої меню.  
2. Меню доповненої реальності. Цифрові меню з інтерактивними 3D-зображеннями реальних страв можна реалізувати, забезпечуючи відвідувачам апетитніші та захоплюючі меню. Споживачі матимуть більше довіри до якості продукції, представленої в AR. Ця впевненість може значною мірою сприяти підвищенню задоволеності гостей і впізнаваності бренду. Крім того, використання меню AR може збільшити конверсію.  
4. Програмне забезпечення для POS та розрахунку заробітної плати. Розрахунок заробітної плати – одна з найнудніших і найнеприємніших частин ресторанної роботи. Розрахунок заробітної плати є найскладнішою частиною управління працею порівняно з усіма іншими роботами. Тож можна скористатися програмним забезпеченням для розрахунку заробітної плати, щоб спростити свою роботу.  
Компанії, що займаються ресторанними технологіями, як-от Toast, використовують цей підвищений попит на рішення щодо заробітної плати, пропонуючи власні послуги з нарахування заробітної плати. Інші постачальники, такі як Touch Bistro та Upserve, пропонують інтеграцію з такими постачальниками, як Quickbooks. Однак інтегрована сумісність із застарілими POS-системами відстає від попиту на динамічні платіжні рішення. У наступному році ресторани можуть очікувати більшої сумісності та більш ефективного обслуговування.  
5. Системи керування списком очікування. Якщо ресторан розуміє цінність управління часом очікування, він може використовувати систему керування списком очікування для оптимізації розміщення столиків. Результатом буде більш ефективний процес розміщення місць, скорочення часу очікування відвідувачів і збільшення прибутку за рахунок збільшення кількості місць.  
Крім того, програмне забезпечення для керування списком очікування відстежує час очікування протягом певних годин і днів, щоб ресторан міг надавати споживачам точнішу оцінку очікування, а менеджери могли більш ефективно змінювати персонал.  
6. Системи кухонних вітрин. Подібно до того, як друковані квитки зробили революцію в спілкуванні між передньою та задньою сторонами ресторанів, системи кухонних дисплеїв (KDS) прискорюють зручність та ефективність виконання замовлень. Використовуючи цифрові дисплеї для покращення видимості та організації предметів, персонал кухні може швидше й точніше обробляти велику кількість замовлень. Ресторан може застосовувати KDS, щоб збільшити продажі, подаючи більше страв у години пік. Це також може зменшити харчові відходи через неправильні замовлення, що зменшить витрати та підвищить сприйняття й впізнаваність бренду.  
7. Розробка очищення повітря.  
Безпечна для людини технологія, біполярна іонізація, очищує повітря і поверхні у внутрішніх приміщеннях шляхом нейтралізації забруднюючих препаратів. Як і системи, що використовують ультрафіолетове світло, відомі як ефективні методи дезінфекції повітря та поверхонь.  
8. Вегетаріанські та веганські "м'ясні" варіанти. Великою популярністю користуються замінники м’яса та м’ясо рослинного походження. Але ринок рослинного м'яса ще не досяг свого піку. Існує також занепокоєння щодо високого вмісту ртуті в деяких видах риби та морепродуктів. Замінники морепродуктів використовують овочі та інші інгредієнти, щоб імітувати смак морепродуктів, а також використовують бренди, які продають, наприклад, гамбургери з штучною рибою, вегетаріанські креветки та інші готові замінники морепродуктів.

За підсумками виробничої практики закріпила знання і практичні навички з організації процесів обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг; набула практичних знань і навичок з організації технологічних процесів на конкретних посадах в закладах готельно-ресторанного господарства.  
Знаю: особливості організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства; особливості організації процесу обслуговування в закладах готельно - ресторанного господарства; особливості організації праці на підприємствах готельно-ресторанного господарства; особливості організації постачання, складського і тарного господарства, виробництва в закладах готельно-ресторанного господарства; особливості організації дозвілля в закладах готельно-ресторанного господарства; основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; особливості організації процесу обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки; перелік необхідного технологічного устаткування та обладнання для закладів готельно-ресторанного господарства; організаційну структуру підрозділів закладів готельно-ресторанного господарства, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу; особливості організації роботи в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог санітарії і гігієни, охорони праці та протипожежної безпеки.  
Вмію: використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни; організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів; працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.  
**11. Перелік використаної літератури**  
1.URL: https://zoon.com.ua/odessa/restaurants/restoran\_yug\_v\_kievskom\_rajone/  
2.URL:https://tomato.ua/ua/odessa/restaurants/yug  
3.URL:<https://www.admagazine.ru/interior/restoran-yug-v-odesse>  
4. URL: <https://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=583246#text>  
5. URL: https://mayertrade.com.ua/blogs/yug-sovremennyj-restoran-v-odesse-s-vidom-na-more-b547.html  
6.URL:https://ukrbukva.net/page,2,76405-Harakteristika-restorana-Rubin.html  
7. URL:https://studfile.net/preview/5437376/page:8/  
8. URL:https://studfile.net/preview/5437376/page:10/  
9. URL:https://studfile.net/preview/5437376/page:13/  
10. URL:https://osvita.ua/vnz/reports/econom\_pidpr/19746/   
11. URL:https://pidru4niki.com/1209081044995/turizm/organizatsiya\_obslugovuvannya\_spozhivachiv\_restoranah  
12.URL:https://pidru4niki.com/17280924/turizm/organizatsiya\_dozvillya\_zakladah\_restorannogo\_gospodarstva  
13. URL:https://oppb.com.ua/news/ohorona-praci-v-zakladah-gromadskogo-harchuvannya