

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Національний університет «Запорізька політехніка»**

**ОПОРНИЙ КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ**  
**з дисципліни «Технологія ресторанної справи»**

для студентів спеціальності 242 «Туризм»  
денної та заочної форм навчання

Запоріжжя  
2019

Опорний конспект лекцій з дисципліни «Технологія ресторанної справи» для студентів спеціальності 242 «Туризм» денної та заочної форм навчання / Укл.: Т.С. Кукліна. – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. – 46 с.

Укладачі: Т.С. Кукліна к.е.н. доцент

Рецензент: В.М. Зайцева, к.п.н., професор

Відповідальний за випуск: Т.С. Кукліна.

Затверджено  
на засіданні кафедри  
«Туристичного, ресторанного  
та готельного бізнесу»

Протокол № 1 від 29.08.2019

## ЗМІСТ

	с.
Вступ.....	4
Тема 1. Історичний розвиток ресторанного господарства.....	6
Тема 2. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства.....	11
Тема 3. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика.....	15
Тема 4. Технологічна база ресторану: устаткування та обладнання, інтер'єр, вибір місця, SWOT – аналіз.....	20
Тема 5. Обробка харчових продуктів.....	32
Тема 6. Меню.....	38
Тема 7. Математика ресторану по шагах.....	41
Рекомендована література.....	46

## ВСТУП

Харчування – це одна з базових потреб будь-якої людини, а отже, маючи на меті туристичну подорож, індивід так чи інакше планує задоволення цієї потреби, що й обумовлює розробку туристичними фірмами тих чи інших варіантів насичення даної потреби.

Сучасний ресторанний бізнес, як ніколи раніше, пропонує широку номенклатуру послуг споживачам продукції та послуг громадського харчування. На сьогодні підприємства й мережі об'єднуються у громадські організації. Основними напрямками їхньої діяльності є проведення професійних, ресторанних ансамблів, навчання персоналу, створення фірмового стилю.

Мета навчальної дисципліни – формування знань і умінь з аналізу технологічних процесів, циклів та операцій для забезпечення ефективного виробництва та споживання ресторанних послуг у відповідності до міжнародних стандартів якості та гостинності.

Вивчення дисципліни „Технологія ресторанної справи” передбачає засвоєння навчального матеріалу на лекціях та лабораторних заняттях, а також у вільний від аудиторних занять час у формі самостійної навчальної роботи, призначеної формувати практичні навички роботи студентів зі спеціальною літературою, орієнтувати їх на інтенсивну роботу, критичне осмислення здобутих знань і глибоке вивчення теоретичних і практичних проблем ресторанного господарства і гостинності для підвищення якості професійної підготовки управлінських кадрів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен отримати:

**загальні компетентності:** здатність до абстрактного мислення, аналізу, синтезу та встановлення взаємозв'язків між явищами та процесами; здатність до застосування загальнонаукових та фундаментальних знань, розуміння предметної області і професії; здатність працювати в команді та налагоджувати міжособистісні взаємодії при вирішенні поставлених завдань; здатність підтримувати загальний рівень фізичної активності й здоров'я для ведення активної соціальної та професійної діяльності; здатність професійно оперувати географічною інформацією стосовно визначення атрактивності

туристичних ресурсів та оцінки туристичного потенціалу країн і регіонів на предмет розвитку спеціальних видів туризму;

**фахові компетентності:** здатність до ефективних комунікацій та до представлення складної комплексної інформації у стислій формі із використанням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій; знати особливості розміщення та використання рекреаційних ресурсів за регіонами світу, оцінювати туристичний потенціал з урахуванням потреб різних категорій споживачів та видів туризму; здатність дотримуватися етичних та правових норм, що з урахуванням соціальної політики держави регулюють відносини людини з людиною, суспільством, навколишнім середовищем; здатність до використання комплексу заходів, спрямованих на підвищення якості надання туристичних послуг та поліпшення роботи всіх підприємств сфери туризму; здатність використовувати економічні методи господарювання в туристичній діяльності; управляти поточною діяльністю підприємства галузі туризму, розраховувати основні фінансово-економічні показники та оцінювати ефективність його діяльності; обирати оптимальні способи реалізації туристичних послуг, проводити дослідження споживчих ринків та планувати маркетингові заходи.

#### **Очікувані програмні результати навчання:**

1. Знати: типи підприємств харчування; планувальну організацію підприємств харчування; види технологічних процесів, циклів, операцій виробництва та використання ресторанных послуг.

2. Вміти: аналізувати стан індустрії харчування в Україні; аналізувати стан підприємства харчування; аналізувати ефективність технологій.

## Тема 1. Історичний розвиток ресторанного господарства

План:

1. Зародження ресторанного господарства.
2. Середньовічне обслуговування та його правила.
3. Розвиток ресторанного господарства в Новий час (XVI ст. - початок XX ст.).
4. Історія розвитку ресторанного господарства Франції.
5. Розвиток російської ресторації - від корчми до ресторану.

Само слово «ресторан» походить від французького *restaurer*, що означає «відновити, кріпити, годувати». Це заклад, в якому готують і продають їжу і напої, які замовляють відвідувачі для вживання тут же на місці.

Історію розвитку ресторанного бізнесу умовно можна поділити на три періоди – це *Стародавній світ* (II тисячоліття до н.е. – 476 р. н.е.), *Середньовіччя* (V–XV ст. н.е.), *Новий час* (XVI ст. – початок XX ст.).

Згадки про перші підприємства, що займалися організацією харчування, – таверни, сучасні вчені знаходять в манускриптах, одним із яких є Кодекс царя Вавилону Хамурапі, написаний приблизно в 1700 р. до н.е.

В I тисячолітті в Древній Греції таверни були важливим елементом соціального і релігійного життя. В тавернах були приміщення для розміщення мандрівників, і більшою мірою вони призначалися для надання послуг харчування.

Найбільш розгалужена мережа постійних дворів була створена на території Римської імперії. А під час правління імператора Адріана (117 – 138 р. н.е.) римські шеф-кухарі започаткували на Палантійському пагорбі власну Академію кулінарного мистецтва.

Перші ресторани з'явилися в XIII столітті в Китаї. Розташовувалися вони в Ханчжоу, що були культурним, політичним і економічним центром країни за часів династії Сун.

До кінця XIII – початку XIV століття відноситься зародження в Західній Європі кулінарного мистецтва.

В 1282 році трактирники Флоренції (Італія) заснували гільдію, діяльність якої була спрямована на сприяння розвитку їхнього бізнесу.

В 1375 році у Франції головним кухарем короля Карла V

Гійомом Тіролем в єдиному екземплярі була написана перша куховарська книга.

Французи в випуску кулінарної книги випередили італійців на 100 років. Така книга в Італії (в Ватикані) вийшла в 1470 році. Вона була написана невідомим монахом під назвою «Добродійні задоволення».

У середині XVII століття кава з'явилася в Європі. Перші кав'ярні з'явилися 1652 р. у м. Лондоні. Власницею першої кав'ярні в Англії була гречанка Паскуа Розі. У 1683 р. у м. Відні. В Парижі перша кав'ярня була відкрита в 1672 році на площі Сен-Жермен. Власником її був вірмен Паскаль.

Перший постійний двір в США з'явився значно пізніше, ніж у Європі, лише в 1607 році. Одна з перших таверн була відкрита в Бостоні в 1634 році. У 1642 році в Нью-Йорку (тоді він називався Новий Амстердам) таверна була відкрита голландцями.

До 1776 року у ряді великих міст США були створені ресторани, що мали галасливий успіх.

У 1795 році Франсуа Аппер винайшов високотемпературну стерилізацію продуктів, що дозволило їх консервувати.

У 1913 році в Чикаго був винайдений електричний холодильник, а в 1927 році він був вдосконалений британською фірмою «Електролюкс» і став безшумним. В 1929 році Кларенс Бердзай розробив глибоке заморожування харчових продуктів, а на початку 1930-х років заморожені продукти з'явилися на прилавках численних продовольчих магазинів на Заході.

На сьогодні старим з ресторанів, що збереглися, згідно з Книгою рекордів Гіннеса, є Собріно-де-ботін (Sobrino de Botin), який знаходиться в Іспанському місті Мадриді.

Під час Великої французької революції 1789–1799 рр. у зв'язку з еміграцією французьких шеф-кухарів в інші держави ресторанний бізнес почав розвиватися в усьому світі.

В 1898 р. в Лондоні відкрився готель Savoy. Його керівником став Цезар Рітс – кращий готельєр. Шеф-кухарем ресторану готелю був знаменитий Огюст Ескоф'є. Рітс і Ескоф'є створили колектив, що був здатний готувати самі витончені страви європейської кухні.

В США самим знаменитим кулінаром був Джон Дельмоніко.

*Корчми* – все з них і починалось, тому що вони були першими представниками підприємств ресторанного господарства в

Стародавній Русі у вигляді заїжджих дворів.

Своє місце в цій системі займав «*державний шинок*» – спеціальний казенний заклад для продажу «хлібного вина», тобто низькоградусної горілки.

З 1563 р. такі питні казенні будинки – *кабаки* утримували вибрані від населення «шинкарські голови».

Як правило, поруч з кабаками були винокурня або пивоварня.

До кінця XVI століття шиноцька система була скасована.

Початок нового XVII століття спричинило в Росії введення Петром I різних нововведень, зразком став життєвий уклад Західної Європи.

*Трактири* – стіл без ночівлі з подаванням горілки, вина, англійського пива, кави, чаю, шоколаду та тютюну.

У 1821 р. Положення «Про заклади трактирного промислу» виділило 5 категорій: готелі, ресторації, кавові будинки, трактири та харчевні.

Остаточно ресторанный бізнес в Росії сформувався після скасування кріпосного права 60–70 рр. XIX століття.

Основними типами підприємств харчування в Росії в XIX – початку XX ст. були: ресторани, чайні, кавові, кафе, трактири, їдальні, перевізні, пивні лавки, портерні, харчевні, кухмістерській та ін.

*Кабак* – питний заклад для простого люду, де подавалися тільки випивка (горілка, пиво, медовуха).

*Харчевня* – підприємство харчування, в якому можна було скуштувати перші і другі страви, закуски, а також випити горілки.

*Чайна* – підприємство харчування, в якому торгували тільки другими стравами та буфетною продукцією (безалкогольних напоїв). Чай подавався зазвичай у двох чайниках: перший – для окропу, другий – для заварки.

*Трактир* (від польського слова «тракт» – дорога) – підприємство харчування з обслуговуванням офіціантами, розташоване біля дороги, з широким асортиментом закусок, гарячих перших і других страв та буфетної продукції. Були трактири фешенебельні – для багатих і дешеві – для бідних.

У кінці XIX – початку XX в. під впливом західної культури набули досить широкого поширення *кондитерські* та *кафе-шантани*, в яких подавалися вина, фрукти, закуски; в них часто грав оркестр, влаштовувалися концерти зі співами та танцями.



Перший ресторан, який відкрився в Росії, був Московський ресторан «Слов'янський базар». Він був побудований архітектором Р. Гедике й А. Вебером в 1872 – 1873 роках.

Найважливішою ідеєю в сфері ресторанної справи революційних років стала концепція колективного харчування при максимальному охопленні мас трудящих.

Після революції багато приватних ресторанів не були закриті й продовжували свою роботу. Однак ці заклади стали сприйматися як одна з ознак старого режиму, буржуазного життя, звучали заклики закрити подібні розсадники контрреволюції.

Короткою миттю відродження ресторанної справи став період НЕПу. У 1921 році була дозволена вільна торгівля, ресторани отримали можливість закуповувати продукти у селян.

Особливою ланкою в системі радянського громадського харчування були *фабрики-кухні* – підприємства громадського харчування і комбінати для масового виробництва готових страв, основною метою яких було забезпечити гарячим харчуванням робітників промислових підприємств та звільнити жіночу працю.

Розвиток ресторанної справи в СРСР був перерваний війною. Тільки в 1944 році стали відроджуватися ознаки мирного життя: відкривалися ресторани, на вулицях знову стали продавати морозиво.

У післявоєнні роки Главнахарч робив ставку на розвиток 2 категорій громадського харчування: перша – їдальні та ресторани; друга – дешеве громадське харчування – пивні, чайні, закусочні, чарочні, точки «Соки-води», кіоски, намети (їх число в порівнянні в передвоєнні роки збільшилася в десятки разів).

Кінець 40-х-початок 50-х років став часом впорядкування роботи у галузі: був випущений документ, що регламентує діяльність та класифікацію підприємств громадського харчування «Типи підприємств громадського харчування».

До хрущовської епохи відноситься виникнення нового явища у сфері громадського харчування – поява молодіжних кафе.

З 1958 року стали відкриватися домашні кухні, магазини напівфабрикатів, кулінарії при ресторанах.

У 1967 році вийшла постанова ЦК КПРС «Про заходи щодо подальшого розвитку і поліпшення громадського харчування».

В кінці 1960-х стали з'являтися бари: спочатку пивні бари, потім коктейль-бари.

Крах Радянського Союзу і перебудова, сприяли появі перших недержавних ресторанів. З цієї миті, пішов динамічніший розвиток ресторанного бізнесу.

**Питання до самопідготовки:**

1. Охарактеризуйте історичні етапи розвитку підприємств харчування в Стародавньому світі.
2. Охарактеризуйте історичні етапи розвитку підприємств харчування в Середньовіччі.
3. Які існували правила середньовічних фахівців ресторанної справи.
4. Охарактеризуйте розвиток ресторанної справи в XVI ст. та на початку XX ст.
5. Як зароджувався та становився ресторанний бізнес в Росії.
6. Охарактеризуйте зміни в становленні ресторанного бізнесу на сучасному етапі.
7. Охарактеризуйте розвиток підприємств харчування в період революції.
8. В чому суть концепції колективного харчування?
9. Охарактеризуйте розвиток ресторанного господарства в СРСР у 1930–1940 рр.
10. Які особливості розвитку ресторанного господарства СРСР у післявоєнні роки?
11. Наведіть основні тенденції розвитку ресторанного господарства СРСР у 1960–1990 рр.

## Тема 2. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства

План:

1. Організаційно-правові форми підприємств ресторанного господарства.
2. Загальні поняття про засновницькі документи і реєстрацію підприємств.
3. Особливості виробничо-торгівельної діяльності підприємств ресторанного господарства.
4. Класифікація закладів ресторанного господарства.
5. Підходи до класифікації закладів ресторанного господарства в різних країнах світу.

Підприємства ресторанного господарства можуть мати різну організаційно-правову форму.

В ресторанному господарстві підприємницька діяльність може здійснюватися без застосування найманої праці і реєструється як індивідуальна трудова діяльність.

Підприємством є самостійний господарюючий суб'єкт, створений для виробництва продукції, виконання робіт і надання послуг для задоволення суспільних потреб і отримання прибутку.

Відповідно до законодавства в ресторанному господарстві можуть створюватися *підприємства приватної, державної, комунальної власності*.

Згідно законодавства України *приватні підприємства* можуть мати різні форми організації: повне товариство, товариство з додатковою відповідальністю; товариство з командитною відповідальністю, товариство з обмеженою відповідальністю або додатковою відповідальністю; акціонерне товариство закритого типу; акціонерне товариство відкритого типу, приватне підприємство.

*Засновницькі документи товариства:*

- *засновницький договір* - визначає ціль товариства та відносини між засновниками: з чого складається статутний капітал, його розмір, умови участі кожного із учасників у справу, обов'язки кожного співучасника; розмір їх майнової участі; порядок розподілу прибутку; за рахунок чого створюється резервний капітал; що є найвищим органом управління товариства і т. д.;

- *статут* - визначає порядок внутрішньої організації і функціонування товариства як юридичної особи, детально вказуються права товариства по здійсненню діяльності на власній або орендованій базі; детально описується предмет і цілі діяльності; порядок створення статутного капіталу і оборотних коштів; форми оплати праці і т. д.

Державна реєстрація проводиться районними і міськими адміністративними органами за місцем знаходження товариства. Посадовцем, уповноваженим проводити державну реєстрацію, є державний реєстратор.

*Засновницькі документи повинні містити відомості про:*

- вид товариства;
- предмет і цілі діяльності товариства;
- склад учасників;
- фірмове найменування;
- місце знаходження;
- розмір статутного капіталу товариства;
- порядок розподілу прибутків і відшкодування збитків;
- перелік питань, по яких необхідна одноголосність або більшість голосів;
- розмір часток кожного з учасників, терміни і порядок внесення ними внесків.

За відсутності цих відомостей засновницькі документи є недійсними.

Відповідно до Закону про державну реєстрацію:

- державна реєстрація повинна бути проведена не пізніше трьох робочих днів з моменту подачі заяви з наданням необхідних документів;

• рішення про відмову в реєстрації може прийматися у разі порушення встановленого порядку створення товариства, а також невідповідності засновницьких документів вимогам законодавства. Після реєстрації товариство може відкривати розрахунковий та інші рахунки в банках і набуває права юридичної особи.

*Підприємства ресторанного господарства виконують 3 взаємопов'язані функції:*

- виробництво кулінарної продукції;
- реалізацію кулінарної продукції;
- організацію її споживання.

*Продукція, що виготовляється підприємствами ресторанного*

господарства, має обмежені терміни реалізації.

*Асортимент продукції, який виготовляють підприємства ресторанного господарства, дуже різноманітний; для його приготування використовуються різні види сировини.*

Багато видів сировини *потребують особливих умов зберігання, різних приміщень для механічної та кулінарної обробки.*

Попит на продукцію ресторанного господарства, як правило, значно змінюється за порами року, днями тижня і навіть протягом доби.

Нормативними документами в ресторанному господарстві (РГ), які регламентують основні визначення, підходи до класифікації, основні та відмінні вимоги до ЗРГ є:

- ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація";
- ДСТУ 3862-99 "Ресторанне господарство. Терміни та визначення".

*Згідно даних стандартів ЗРГ класифікують за такими ознаками:*

1. Вид економічної діяльності.
2. Торговельно-виробничі ознаки.
3. Комплекс продукції та послуг.
4. Сезонність.
5. Потужність.
6. Стаціонарність.
7. Характер контингенту.
8. Метод обслуговування.

За ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація" наведені такі різновиди ЗРГ:

- повносервісний ЗРГ (формат підприємства).
- заклад швидкого обслуговування (ЗШО) РГ.

У Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (International Standard Industrial Classification of All Economic Activities - ISIC) прийнятому Статистичною комісією ООН окремо виділено:

- бістро (bistrot, eating places);
- ЗРГ-клуб.

Світова практика класифікації ЗРГ за деякими ознаками дещо інша, ніж в Україні. Так, за Міжнародним стандартом галузевої

класифікації видів економічної діяльності ООН, у сфері ресторанного господарства розрізняють понад 100 різновидів підприємств. Вони можуть бути об'єднані у групи або за їх приналежністю до одного із основних типів, або за формою торговельно-виробничої діяльності (повного технологічного циклу; заготівельні; доготівельні; роздавальної діяльності), або за місцем розміщення (у школах, офісах та ін.) та видами надаваних послуг (такі, що організують вечірки, виїзне обслуговування, ін.).

Оцінювання ЗРГ України, а також їх характеристики, різні кулінарні рекомендації тощо можна знайти на Інтернет-сайтах, зокрема на [chicken.kiev.ua](http://chicken.kiev.ua), [restorator.com.ua](http://restorator.com.ua), [alacarte.com.ua](http://alacarte.com.ua) та інших.

Питання до самопідготовки:

1. Назвіть форми організації, які розповсюджені в Україні в ресторанному господарстві.
2. Основні положення установчих документів.
3. Які функції поєднують підприємства ресторанного господарства.
4. Наведіть ознаки РГ.
5. Які існують 4 групи економічної діяльності ЗРГ.
6. ЗРГ з власним виробництвом.
7. Поясніть сутність класифікації за «Michelin», Le Pudlo, Zagat Survey.

### Тема 3. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика

План:

1. Типи закладів ресторанного господарства.
2. Ресторани, їх характеристика, види та класифікація.
3. Кафе, його характеристика, різновиди та класифікація.
4. Закусочна, шинок як тип закладу ресторанного господарства.
5. Бари, їх різновиди та класифікація.
6. Характеристика та класифікація їдалень, буфетів.
7. Особливості організації кафетерію.
8. Характеристика заготівельних підприємств ресторанного господарства, їх види та особливості діяльності.

Вибір типу закладу (підприємства) ресторанного господарства і класу ресторану чи бару здійснюється суб'єктом господарської діяльності самостійно з урахуванням вимог законодавства України.

Національним стандартом ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» встановлено класифікацію закладів ресторанного господарства, загальні вимоги до підприємств різних типів і класів. Класифікація закладів ресторанного господарства здійснюється за такими ознаками:

- за типом закладу;
- за класом закладу;
- за місцем розміщення;
- за видами економічної діяльності.

Стандартизовані терміни визначені ДСТУ 3862-99 «Ресторанного господарства. Терміни та визначення»:

– тип закладу – категорія закладів ресторанного господарства, об'єднаних за характерними ознаками асортименту кулінарної продукції, контингентом споживачів та формами організації їх обслуговування.

– клас закладу – сукупність відмінних ознак закладу певного типу, яка характеризує сукупність надаваних споживачам зручностей, рівень та умови продажу їжі, призначеної для споживання на місці.

На класи підрозділяють тільки ресторани та бари. За ступенем комфорту, рівнем обслуговування та обсягом надаваних послуг ресторани і бари поділяють на три класи: люкс, вищий і перший.

Тип (від грец. *Typos* – форма, зразок) підприємства ресторанного господарства – різні групи підприємств, виділені на основі чинних державних стандартів.

*Ресторан* – підприємство ресторанного господарства з широким асортиментом страв складного приготування, включаючи замовні та фірмові; винно-горілчані, тютюнові та кондитерські вироби, з підвищеним рівнем обслуговування в поєднанні з організацією відпочинку.

За методом обслуговування бувають: самообслуговування та обслуговування офіціантами (повне та часткове).

За характером контингенту: загальнодоступні, закриті, змішані.

За асортиментом страв та напоїв: з широким та спеціалізованим асортиментами.

Класифікація загальнодоступного ресторану за різними ознаками має вигляд:

- повносервісний: класичний, креативний, концептуальний;
- спеціалізований.

Ресторани за потужністю можуть бути: малі (до 50 місць); середні (50....150 місць); великі (понад 150 місць).

Ресторани мають категорії – люкс, вищу, першу, другу.

За ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» виділені такі різновиди ресторанів:

- 1 Ресторан за спеціальним замовленням (catering).
- 2 Ресторан-бар.
- 3 Ресторан на замовлення (carry-out restaurants).
- 4 Ресторан-їдальня.
- 5 Вагон-ресторан.

*Бар* – спеціалізоване підприємство, що стало прототипом корчми, де персонал відгороджувався від відвідувачів бар'єром і напої виставлялися на масивну стійку.

Бари, як і ресторани мають категорійність: люкс, вищий, перший.

За асортиментом продукції розрізняють бари: загального призначення та спеціалізовані – десертні, вітамінні, молочні, пивні; за призначенням – танцювальні, диско-бари, ігрові (кегельбан). Обслуговування в них організують за барною стійкою чи за стійкою та столами.

*Вітамінний бар* – це підприємство, що спеціалізується на



приготуванні безалкогольних коктейлів, соків, салатів з овочів, фруктів, ягід та гарячих напоїв.

*Десертний бар* – це невелике підприємство, в якому наданий широкий асортимент змішаних напоїв на основі соків, відварів фруктів, ягід, коктейлів групи коблер, жельовані солодкі страви, фрукти, ягоди в сиропі, зі збитими сливками, сметаною.

*Ігрові бари* – підприємства, в яких реалізація коктейлів, спеціальних закусок, гарячих напоїв здійснюється у залах, де встановлені різноманітні ігрові автомати.

Особливою групою підприємств громадського харчування є бари, призначені для реалізації певного виду виробу: гриль-бари, «снек»-бари, вітамінні.

Різновиди барів або ресторанів:

1 Нічний клуб.

2 Пивна зала.

3 Пивні-садки (brasseries, beer gardens).

4 Пивна (pub).

5 Пивоварний бар (brew pub).

6 Бар (ресторан) напоїв за спеціальними замовленнями (bartending).

*Буфет* – підприємство громадського харчування, в яких реалізують головним чином холодні закуски, солодкі страви, холодні та гарячі напої, соки, кондитерські вироби. Буфети отримують продукцію від підприємств, філіями яких вони є, вони призначені для швидкого обслуговування споживачів.

Буфети розміщують при готелях, підприємствах, спортивних закладах, на вокзалах, річкових і морських суднах, при виробничих і транспортних підприємствах, будівництвах, установах.

*Кафе* – підприємство з організацією харчування і відпочинку гостей з наданням обмеженого асортименту продукції (в порівнянні з рестораном). На класи кафе не класифікують.

В залежності від асортименту продукції й контингенту споживачів кафе поділяють на дві групи:

1. За асортиментом продукції, яка реалізується – кафе-морозиво, кафе-кондитерська, кафе-молочна, кафе-варенична й т.д.

2. За контингентом споживачів – кафе молодіжне, дитяче й т.д.

За ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» виділені такі різновиди кафе: Кав'ярня, Чайний салон,

Кафе-бар, Кафе-пекарня, Таверна.

*Їдальні* – підприємство ресторанного господарства має основне призначення приготування, реалізація та організація споживання переважно продукції власного виробництва за меню денного раціону, циклічним, комплексних сніданків, обідів, вечері, а також продають кулінарні вироби і напівфабрикати.

Їдальні не класифікують.

Їдальні поділяють:

- за асортиментом кулінарної продукції;
- за контингентом споживачів;
- за місцем розміщення;
- за формою обслуговування.

*Закусочні (шинки)* – підприємства з обмеженим асортиментом страв нескладного приготування і певного виду сировини, призначені для швидкого харчування. Закусочні на класи не поділяють. Форма обслуговування – самообслуговування або комбінована.

Продаж спиртних напоїв заборонений.

*Кафетерій* – це заклади ресторанного господарства з самообслуговуванням та асортиментом страв нескладного приготування і напоїв, відмінною ознакою якого є наявність у торговельному залі торговельно-технологічного устаткування, призначеного для роздавання їжі.

Існують також заготівельні підприємства ресторанного господарства, їх виокремлюють в розділ фабрики.

*Фабрика-заготівельня* – це заклад ресторанного господарства призначений для механізованого виробництва власної продукції та централізованого забезпечення нею інших закладів ресторанного господарства та об'єктів роздрібної торгівлі.

*Фабрика-кухня* – це заклад ресторанного господарства призначений для централізованого приготування і постачання готової продукції для споживання у різних місцях: в авіакомпаніях, пунктах «їжа на колесах», буфетах, ЗШО тощо.

*Домова кухня* – це заклад ресторанного господарства призначений для виготовлення кулінарної продукції та продажу її домашнім господарствам.

**Питання до самопідготовки:**

1. Дайте визначення підприємствам громадського харчування.
2. Організація роботи заготовельних, доготовельних та підприємств з закінченим циклом виробництва виробів.
3. Класи підприємств харчування.
4. Які фактори враховують при визначенні типу закладу.
5. Основні положення Держстандарту України ДК 009-96. «Класифікація видів економічної діяльності».
6. Загальні положення ДСТУ 4281-20004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
7. Охарактеризуйте «ресторан» та «бар», «їдальня», «кафе».
8. Охарактеризуйте «буфет», «кафетерій», «закусочна».
9. Охарактеризуйте заготівельні заклади ресторанного господарства.

#### Тема 4. Технологічна база ресторану: устаткування та обладнання, інтер'єр, вибір місця, SWOT – аналіз

План:

1. Торговельна, виробнича та просторова структура підприємства.
2. Обладнання та устаткування технологічних процесів.
3. Три форми технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.
4. Загальні умови зберігання продуктів.
5. Особливості обробки овочів різних видів.
6. Організації роботи овочевого цеху.
7. Призначення м'ясного цеху.
8. Обробка риби та виготовлення рибних напівфабрикатів.
9. Гарячий цех і схема приготування гарячих страв.
10. Холодний цех і схема виготовлення холодних страв і закусок.
11. Кондитерський цех і схема виготовлення кондитерських виробів.
12. Мийна кухонного посуду, роздавальна.
13. Складські приміщення.
14. Освоєння простору та колірне рішення

Основною діяльністю підприємства харчування є приготування й реалізація їжі.

Залежно від форми участі в основній діяльності підприємства виділяються *підрозділи (цехи)*, результат діяльності, яких виражається в кулінарній продукції, та *підрозділи (відділи, служби)*, які не виробляють продукції, а виконують функції організації, управління та обслуговування виробництва (наприклад, дирекція, склад, бухгалтерія).

В основних цехах готується та реалізується їжа. У підсобних цехах відбувається миття сировини, тари, зберігання відходів тощо. Допоміжні служби необхідні для функціонування основних цехів, і підприємства в цілому. Такі, зокрема, транспортні, енергетичні, ремонтні служби.

У громадському харчуванні, залежно від типу підприємства

(ресторан, кафе, їдальня, закусочна), застосовують *три форми технологічного процесу виробництва кулінарної продукції*:

- виробництво продукції на всіх етапах (від обробки сировини до приготування готової їжі та її споживання);
- приготування продукції з напівфабрикатів та організація її споживання;
- організація споживання їжі та її незначна підготовка до відпустки споживачу.

Таким чином, за характером організації виробництва розрізняють підприємства з *повним й неповним технологічним процесом*.

На підприємствах з повним технологічним процесом приготування кулінарної продукції містить у собі:

- первинну обробку сировини;
- приготування напівфабрикатів;
- виготовлення готової продукції та її реалізацію споживачеві.

На підприємствах з неповним технологічним процесом завдяки централізованому надходженню напівфабрикатів здійснюють лише доготовку й реалізацію.

*Сировина* – це продукти, з яких виготовляють кулінарну продукцію (м'ясо, риба, овочі тощо) за наступною технологічною схемою: обробка сировини – приготування страви – реалізація.

*Напівфабрикати* – продукти, що надходять із підприємств (комбінатів харчування, кулінарних цехів тощо) у їдальні, ресторани, кафе, з яких потім виготовляють страви та кулінарні вироби за скороченою технологічною схемою: теплова обробка напівфабрикатів – реалізація.

*Готова продукція* – це страви та кулінарні вироби, які готові до споживання та реалізовані на підприємствах громадського харчування. Готова кулінарна продукція виготовляється із сировини та напівфабрикатів, її у громадському харчуванні називають власною продукцією виробництва. Продукти та товари, реалізовані без кулінарної обробки, називають покупними товарами.

На великих підприємствах громадського харчування існує *цехова структура виробництва*: заготовчі цехи (овочевий, м'ясний,

рибний), доготовчі (гарячий, холодний). Це дозволяє більш раціонально організувати роботу, механізувати окремі виробничі процеси, раціонально використати кваліфікованих працівників.

*Вестибюль* – приміщення, в якому починається обслуговування споживачів продукції та послуг. Він повинен бути просторим. Площа його має складати 1/4 площі залу, тобто 0,3...0,45 м на одне місце. Залежно від площі вестибюлі бувають: малими (не більше 50 м, якщо ресторан на 50 місць); великими (100 м та більше, якщо ресторан має місткість 400–600 місць); аванзал (перед входом до головного залу ресторану).

*Гардероб* – приміщення для приймання верхнього одягу від споживачів та зберігання його на термін перебування їх у закладі. Розташовується біля входу у вестибюль.

*Туалетні кімнати* найчастіше розміщуються поряд з гардеробом. Облаштовують їх електрорушниками чи пристроями для паперових рушників, дозатором для рідкого мила або милом у мильниці, має бути підводка гарячої та холодної води, туалетний папір, індивідуальні серветки для рук та обличчя, озонатори повітря, дезодоранти, щітки та автомат для чищення взуття, нитки, голки, дзеркала тощо.

*Кімната для паління* (якщо в закладі дозволено палити) облаштовується зручними меблями, попілничками на високих ніжках, столами зі стільницею із мармурової крихти або суцільного мармуру.

*Зала* є основним універсальним приміщенням, де безпосередньо здійснюється процес індивідуального та гуртового обслуговування. Вони підрозділяються на *основну (обідню) залу*, в якій здійснюється повсякденне традиційне обслуговування, *бенкетну*, призначену для обслуговування свят та інших урочистостей, і *аванзалу* для збирання, очікування та відпочинку гостей.

Норма площі на одне місце в залах складає (в метрах): в їдальнях – 1,7 – 1,8; кафе – 1,2 – 1,7; ресторанах – 1,7 – 1,8; закусточних загального типу – 1,6; спеціалізованих закладах (пиріжкових, шашличних, чебуречних, піцеріях, сосисочних, пельменних тощо) – 1,4 – 1,6; пивних барах – 1,4. До норми площі ресторанів включена площа для естради, танцювального майданчика, бенкетних залів.

*Аванзал* – приміщення для збирання та відпочинку гостей – учасників бенкетів (урочистостей, свят тощо).

*Банкетна зала* – спеціалізоване приміщення для обслуговування святкових заходів, урочистостей, як офіційних, так і неофіційних.

*Касовий зал* у ресторанах – це приміщення перед роздавальною, біля буфету або поряд з роздавальною для розміщення контрольно-касових машин.

*Роздавальна* є єднальною ланкою між виробництвом і залом. У ресторанах це приміщення має безпосередній зв'язок з гарячим та холодним цехами, буфетами, сервізною, мийною столового посуду, приміщенням для нарізання хліба.

*Мийна столового посуду* в закладах самообслуговування розміщена поряд із залом. Використаний посуд доставляється в мийну на візках для збирання посуду або конвеєром, на який споживачі ставлять таці з посудом.

*Сервізну* розміщують поряд з мийною столового посуду.

*У приміщенні для офіціантів* створені умови для їх відпочинку, споживання їжі, особистої підготовки до роботи.

*Приміщення для музичних інструментів*, як правило, розміщується позазд естради. В ньому зберігають музичні інструменти, апаратуру та різний реквізит.

До приміщень для прийняття та зберігання сировини відносять: приймальню, не охолоджувані комори, охолоджувані камери, мийну тари.

Виробничі приміщення (кухня) у загальному випадку будуть складатися із заготівельних цехів (м'ясний, рибний, овочевий), доготівельних цехів (гарячий, холодний, кондитерський), сервізної, мийних для кухонного та столового посуду, буфета та роздавальної (якщо відвідувачі обслуговуються офіціантами), приміщення завідувача виробництва.

Конкретний перелік приміщень підприємства харчування формується відповідно до санітарних вимог, норм, особливостей технології. Будинок оснащується складним інженерним устаткуванням. У всіх приміщеннях встановлюється система автоматичного виявлення пожежі, чутлива до димів й газів згорання.

Всі виробничі приміщення підприємств громадського харчування можна підрозділити на заготівельні, доготівельні, підсобні та допоміжні.

Заготівельні – це овочевий, м'ясний, рибний цехи на великих підприємствах; на підприємствах невеликої потужності – овочевий та м'ясорибний цехи.

Призначення заготівельних цехів закладів ресторанного господарства – первинна обробка сировини і виготовлення напівфабрикатів для постачання їх до гарячого цеху свого закладу ресторанного господарства, до доготівельних закладів та магазинів і відділів кулінарії.

До *заготівельних цехів* закладів ресторанного господарства, що працюють на сировині відносяться: м'ясний, рибний, овочевий, птахогольовий. У підприємствах невеликої або середньої потужності може організуватися м'ясорибний цех. У закладах ресторанного господарства, що працюють на напівфабрикатах, організується один заготівельний цех – цех доробки напівфабрикатів. У закладах ресторанного господарства, що працюють і на сировині й на напівфабрикатах, організуються, як правило, цех доробки напівфабрикатів та овочевий цех. Але в таких закладах можуть бути й інші сполучення цехів. Спеціалізовані цехи організуються як самостійні в складі заготівельних закладів або у великих ресторанах і кафе.

До *доготівельних* відносяться гарячий і холодний цехи; до підсобних – цех по виробленню безалкогольних напоїв (на великих підприємствах).

*До допоміжних* – роздаткові, хліборізки, котломийкі.

На великих підприємствах кондитерський цех – єдиний, який працює самостійно, незалежно від кухні.

Виробничі приміщення підприємств громадського харчування повинні мати висоту не менше 3 – 3,3 м. Для стін застосовують клейову фарбу світлих відтінків, а панелі стін на висоту 1,7 м облицьовують світлими керамічними плитками, які легко піддаються санітарній обробці. Для покриття підлог використовують плитку та інші водонепроникні матеріали, зручні для миття.

Для створення необхідних умов праці працівників чимале



значення має температурний режим у виробничих приміщеннях. Так, у заготівельних цехах температура повітря не повинна перевищувати 16 – 18 °С, у гарячому цеху – 22 – 25 °С. Спеціальні вентиляційні системи повинні забезпечувати видалення перегрітого повітря, пари й газів, що відходять.

В овочевому цеху здійснюються первинна *обробка овочів і виготовлення овочевих напівфабрикатів*.

Особливості обробки овочів різних видів викликають необхідність застосування спеціального устаткування, яке підбирають залежно від потужності підприємства.

У цеху повинна підтримуватися *температура* не менше 15 °С. Для забезпечення вимог санітарного режиму необхідно своєчасно видаляти відходи з цеху.

Технологічний процес *обробки м'яса* не залежить від потужності цеху, але сама організація технологічного процесу розрізняється. У великих заготівельних підприємствах м'ясні цехи більш механізовані, в них застосовуються транспортери, підвісні й потокові лінії та ін.

Терміни *зберігання основних видів м'ясних напівфабрикатів* при температурі +2 ... +60 °С: крупношматкові – до 48 год., фасованого м'яса (від 2,5 до 1,0 кг) і порціонних напівфабрикатів без панірування – до 36 год., порційних у паніруванні, дрібношматкових, костей харчових, субпродуктів охолоджених, шашлику маринованого – до 24 год., січених, у т.ч. підвищеної харчової цінності й комбінованих – до 12 год., а січений заморожений біфштекс зберігається при температурі не вище +50 °С – до 48 год.

Підприємствам громадського харчування м'ясо нерідко надходить замороженим. Тому перша операція технологічного процесу обробки м'яса – *дефростація*, тобто відтавання.

Усі *виробничі операції виконуються кухарями III, IV й V розрядів*. Овочеві цехи організують на підприємствах великої й середньої потужності. Овочевий цех розміщується, як правило, у тій частині підприємства, де перебуває овочева камера, щоб транспортувати сировину, минаючи загальні виробничі коридори. Цех повинен мати зручний зв'язок з холодним і гарячим цехами, у яких завершується випуск готової продукції.

У *рибному цеху* здійснюються первинна обробка риби та

виготовлення рибних напівфабрикатів. Технологічний процес обробки риби включає наступні операції: відтавання мороженої риби, вимочування солоної, очищення від луски, патрання і промивання, оброблення, приготування напівфабрикатів і їх зберігання.

*Технологічний процес обробки риби з кісткою* включає наступні операції: розморожування, зачищення луски; зрізання плавців, відокремлення голів, потрошіння, промивання, фіксація в охолодженому розсолі, охолодження напівфабрикатів, упакування, маркування, зберігання й транспортування.

*М'ясорибні цехи* організують при закладах середньої потужності (у ресторанах, їдальнях) з перервним виробничим циклом. У цих цехах передбачається обробка м'яса, птиці, риби в одному приміщенні.

У гарячому цеху завершується технологічний процес приготування їжі. Саме в цьому цеху здійснюється теплова обробка різноманітних продуктів, доводяться до готовності напівфабрикати, готуються перші, другі й солодкі страви, підготовляються продукти для холодних страв, а іноді (на невеликих за обсягом продукції, що випускається підприємствах) випікаються кондитерські вироби.

*Температура в цеху* за вимогами наукової організації праці не повинна перевищувати +23 °С, відносна вологість повітря 60 – 70%. Такі параметри досягаються шляхом потужної приточно-витяжної вентиляції (швидкість руху повітря 1 – 2 м/с).

Гарячий цех обладнується плитами, харчоварильні котлами з підведенням холодної та гарячої води, жарочні шафи, електропательнями, холодильними шафами, стелажми, виробничими столами та ін.

*Супове відділення.* Технологічний процес приготування супів складається із двох стадій: приготування бульйону й приготування супів на їх основі.

Необхідне *обладнання* – електричні, газові та пароварочне котли для варіння овочевих і круп'яних страв, електропательні для смаження продуктів основним способом і у фритюрі, шашличні печі, електрофритюрниці, жарочні шафи та інше обладнання.

Призначення холодного цеху – приготування холодних страв і закусок з м'яса, риби, овочів та інших продуктів, а також солодких страв та бутербродів.

Основні операції, здійснювані в цеху, – нарізка підготовлених продуктів, порціонування і оформлення холодних страв і закусок. Холодні страви відпускаються після охолодження в холодильних шафах і повинні мати температуру +10 ... +14 °С, тому в цеху має бути передбачена достатня кількість холодильного устаткування.

*Спеціалізовані цехи* – кулінарний та кондитерський цехи організовують в заготівельних підприємствах і великих ресторанах, кафе, їдальнях.

У *кулінарному цеху* при заготівельному закладі виробництво засноване на використанні напівфабрикатів, одержуваних з м'ясного, птахогольового, рибного й овочевого цехів. Спеціалізовані кулінарні цехи готують продукцію з одного виду сировини.

Технологічний процес приготування кондитерських виробів складається з наступних операцій: просіювання борошна та приготування (заміс, бродіння) тіста, обробка (формовка) виробів, випічка, оформлення (оздоблення) кондитерських виробів, приготування сиропів, кремів, помадок, збитих білків.

На всіх підприємствах громадського харчування мийну кухонного посуду розташовують поряд з гарячим цехом. У приміщенні мийної повинні бути підтоварник, на яких ставлять посуд, що надійшла для миття, тара для відходів їжі, ванни з двома відділеннями, стелажі з полицями-гратами для сушіння вимитого посуду, трап для стоку води.

У *мийній встановлюють* ванни із двома-трьома відділеннями. Для миття посуду використовують мийні засоби, щітки. Інвентар промивають у содовій воді при температурі не нижче 45 °С, а потім обполіскують гарячою водою (не нижче +60 °С) і 2% розчином хлорного вапна.

*Призначення роздавальної* – короткочасне зберігання і відпуск готової їжі споживачам.

*Температура перших страв та гарячих напоїв при відпустці* не повинна бути нижче 75 °С, друге – 65 °С, *соусів* – 75 °С, *холодних і солодких страв* – 7 – 14 °С, *замовних (порційних) страв* – 80 – 90 °С. На підприємствах, що працюють за методом самообслуговування, температура перших і других страв повинна бути вище на 10 °С.

*Інтер'єр закладів ресторанного господарства* – це своєрідний ансамбль, в якому взаємна відповідність окремих елементів пов'язана

єдиним задумом архітектора. Єдність стилю в інтер'єрі досягається співвідношенням об'ємно-просторового вирішення, колірної композиції, прийомів освітлення і декоративних елементів. З вирішенням інтер'єрів має бути органічно пов'язане оформлення технологічного, торгового і холодильного устаткування в закладі, стиль меблів та посуду.

Оформлення інтер'єру є результатом праці різних фахівців і визначається рівнем культури. Умовно засоби естетичного і психологічного впливу навколишнього оточення на відвідувачів можна розділити на такі групи:

- сервіровка столу, оформлення страв;
- композиційне, об'ємно-планувальне і колірне рішення інтер'єру;
- гігієнічні характеристики: температура, вологість, шумовий режим, запах;
- музика, пейзаж і освітлення;
- елементи особистісного середовища – уважні офіціанти, швидкість обслуговування тощо.

Торгові зали ресторанів і кафе за характером композиційно-планувального рішення інтер'єру можна розділити на 3 типи:

- панорамні – об'єктом спостереження є навколишній пейзаж;
- зали, де об'єктом спостереження може бути як інтер'єр, так і зовнішнє середовище;
- зали, де об'єктом спостереження є яка-небудь частина інтер'єру.

Нині існує безліч стилів, які використовуються при оформленні інтер'єрів залів підприємств ресторанного господарства:

*Ампір* (з франц. – імперія) – стиль перших трьох десятиліть XIX століття, що завершує розвиток класицизму. Для нього характерні парадна пишність архітектури та інтер'єрів, пілястри (плаский вертикальний виступ на поверхні стіни), розкіш анфілад (приміщення, з'єднані дверима, розташованими на одній осі) і парадних залів, прикрашених мармуром, бронзою, дзеркалами, живописними панно, позолоченим ліпленням і різьбленням.

*Європейський* – пишніший: багато золота, ліпнини, колони, капітелі (верхня частина колони прикрашається орнаментом), дзеркала, розпис на стінах і стелі, важкі драпіровки на вікнах, меблі антикварні або сучасні в ампірному стилі.

*Східноєвропейський ампір* – менш пишний, але спокійніший, ліричний. Колони не такі помпезні, їх можна тільки позначити. Витонченіша ліпнина на стелях, стінах; кришталеві люстри.

*Класицизм* сформувався в кінці XVIII століття і є актуальним донині. Для стилю характерна сувора гармонійність всіх його складових (меблі, облаштування стін, штори, посуд). Декор використовується в мінімальних кількостях.

*Неокласицизм* – стиль ретро. З'явився на початку XX століття як протилежність декоративній надмірності модерну. Спирається на класику. Характерні прикраси – листя, морські раковини, античні фігури.

*Барокко* – основний стильовий напрям в декоративному мистецтві Європи і Америки кінця XVI – середини XVIII століття. Пов'язане з дворянсько-церковною культурою зрілого абсолютизму. Йому властиві контрастність, напруженість, динамічність образів, прагнення до величі і пишноти, поєднання реальності та ілюзії.

*Класичний стиль* відрізняється суворістю: довгі драпіровані скатертини, важкі (подвійні); м'які затишні меблі з цінних порід дерева. Він органічно поєднується з елементами ампіру: предмети з позолоченої бронзи, дзеркала в рамах, вази у вигляді грецьких амфор. Всі ці прикраси пом'якшують суворість класичного стилю.

*Рококо* – стильовий напрям в європейському декоративному мистецтві першої половини XVIII століття. Для цього періоду характерні вишуканість, театралізація, комфорт, фантазії і міфічні сюжети.

*Готичний стиль* виник в першій половині XII століття у Франції та Англії і пізніше поширився по всій Європі. Характерний для концептуальних ресторанів, стилізованих під готичне підземелля, середньовічний замок або собор. У таких ресторанах головний архітектурний елемент – гігантські кам'яні ребра, які виступають зі стін готичного собору. Тут пропонують страви, приготовані на відкритому вогні.

*Модерн* – стиль кінця XVIII – початку XIX століття. Для нього характерні нові техніко-конструктивні рішення: планування, пастельні тони, поєднання зелених і фіолетових відтінків, лаконізм, абстрактні лінії, художня виразність природних матеріалів – дерева, каменю, скла і металу. Модерн – невід'ємна частина віденських кафе.

*Мінімалізм* – сформувався в 60-х роках XX століття.

Характеризується створенням предметів і форм, яким немає аналогів у природі.

*Стиль хай-тек* (від англ. high technology – висока технологія). Елегантності цьому молодіжному стилю оформлення залів додає використання сучасних матеріалів – пластика і металу.

*Кантрі* – сільський стиль. Його відрізняє грубувата добротність натуральних матеріалів: глини, дерева, виробів з лози.

*Японський стиль*. Девіз стилю – «будь чистим».

*Еко-стиль*. Основний принцип стилю – екологічність, прагнення до єднання з природою. Головні елементи: природні матеріали, природна колірна гамма, зимові сади.

Грамотне освоєння простору – це вибір оптимального співвідношення між блоками тексту, картинками різної величини й ступеня яскравості й «повітря».

Вибір основного кольору меню і поєднання квітів – питання особистого смаку ресторатора, а також концепції, яка майже завжди сама має колір.

### **Питання до самопідготовки:**

1. Основна діяльність підприємств харчування.
2. Три форми технологічного процесу виробництва кулінарної продукції.
3. Дайте визначення сировині, напівфабрикатам та готовій продукції.
4. Які приміщення передбачені для виконання різних технологічних процесів.
5. Назвіть загальний перелік приміщень підприємства харчування та коротко охарактеризуйте кожне з них.
6. Як розрізняють підприємства харчування залежно від асортименту виробів.
7. Основними факторами, які впливають на кількість закуповуваної сировини.
8. Загальні умови зберігання продуктів.
9. Контроль використання встаткування та характеристика технічного стану.
10. Принципи розміщення обладнання.
11. Загальні вимоги до організації робочого простору на підприємствах харчування: вентиляція, освітлення, гігієна та санітарія

та інше.

12. Особливості обробки овочів різних видів.
13. Організації роботи овочевого цеху.
14. Призначення м'ясного цеху.
15. Обробка риби та виготовлення рибних напівфабрикатів.
16. Гарячий цех і схема приготування гарячих страв.
17. Холодний цех і схема виготовлення холодних страв і закусок.
18. Кондитерський цех і схема виготовлення кондитерських виробів.
19. Мийна кухонного посуду, роздавальна.
20. Складські приміщення.
21. Стили інтер'єрів.
22. Освоєння простору та колірне рішення.
23. Екстер'єр закладів.

## Тема 5. Обробка харчових продуктів.

План:

1. Сучасні види та способи обробки харчових продуктів.
2. Сучасні види обладнання закладів ресторанного господарства.

Продовольча сировина й харчові продукти зазнають перероблення на різних стадіях технологічного процесу виробництва продукції на підприємствах ресторанного господарства. *Основними стадіями технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства є:* приймання продовольчої сировини й харчових продуктів; зберігання харчових продуктів; механічна та гідромеханічна обробка сировини; тепла обробка напівфабрикатів і приготування готової їжі; зберігання готової продукції; організація споживання їжі.

*Мета механічної та гідромеханічної обробки продовольчої сировини – одержати напівфабрикати, призначені для теплової обробки, і приготувати страви та кулінарні вироби.*

*Теплова обробка* спричиняє хімічні зміни в продуктах і підвищує засвоюваність їжі. Так, під час теплової обробки білки тваринного і рослинного походження денатуруються, крохмаль клейстеризується, продукти розм'якшуються, утворюються нові смакові речовини, які впливають на виділення травних соків, що сприяє підвищенню засвоюваності їжі.

*Способи теплової кулінарної обробки, що застосовуються на підприємствах ресторанного господарства, ґрунтуються на певних теплофізичних і технологічних принципах передавання тепла продукту:*

- поверхнєве нагрівання (контактний);
- випромінюваннями інфрачервоного спектра (ІЧ нагрівання);
- об'ємне нагрівання проникливим випромінюванням надвисокої частоти (НВЧ нагрівання);
- комбіноване нагрівання (ІЧ нагрівання у поєднанні з поверхневим або НВЧ нагріванням).

Основні способи теплового оброблення, що широко використовуються у закладах ресторанного господарства за кордоном представлені в таблиці 1.



**Таблиця 1 – Основні способи теплової обробки, що використовуються в закладах ресторанного господарства за кордоном**

Назва	Характеристика	Метод передачі тепла
Барбекю	Приготування шляхом розміщення продукту на сковороді або вертелі над розжареним вугіллям, камінням тощо. Як джерело тепла може використовуватись газ, електрика.	Вологий або сухий (можлива комбінація сухого і вологого методів залежно від географічних і етнічних особливостей споживачів).
Бланшування	Приготування шляхом короткотривалого занурення в киплячу воду, олію або жир.	Вологий або сухий (використовують жир або олію).
Варіння	Повне занурення у киплячу воду або іншу рідину до повного приготування. Обов'язковою умовою є кипіння рідини.	Вологий
Тушкування	Метод полягає в попередньому обсмаженні продуктів у гарячій олії з наступним доданням рідини і доведенням процесу до повного приготування страви. При цьому посудину частково або повністю накривають кришкою.	Вологий або сухий (починається як сухий, а завершується як вологий).
Бройл	Приготування їжі шляхом використання теплового джерела	Сухий
Смаження у фритюрі	Повне занурення продукту у гарячий жир або олію, розігріту до температури 150 °С. Більшість продуктів спочатку панірується (у тісті, сухарях й т.д.) для зменшення абсорбції олії, а також для надання йому властивості хрумтіти.	Сухий
Фрі	Приготування їжі у розігрітому жирі або олії у відкритому посуді. При цьому жир не повинен покривати продукт.	Сухий
Глазурування	Обробка продукту здійснюється таким чином, щоб надати його поверхні блиску. Для цього використовують желатин, цукор, глазур та інші інгредієнти. У процесі глазурування відбувається також підсушування поверхні. Стосовно м'ясних продуктів часто практикується спосіб, при якому перед подачею до столу продукт поміщається у духову шафу з температурою до 100 °С для підсушування його поверхні.	Вологий або сухий. При використанні тепла розглядається як сухий гарячий метод

Смаженн я	Приготування на пласкій, добре відполірованій поверхні з мінімальним використанням олії або жиру, які додаються лише для того, щоб продукт не приставав до поверхні. Найчастіше таким способом готують млинці, млинчики, англійські здобні булочки й т.д. Різні модифікації спеціальних плит використовують для приготування спеціальних продуктів, наприклад, вафель.	Сухий
Випіканн я	Обробка здійснюється під дією сухого тепла, спричиненого тепловою конвекцією, але не тепловим випромінюванням, як правило, здійснюється в печі. Використовується для приготування хліба, тортів, печива, шинки, овочів і риби.	Сухий
Гриль	Обробка здійснюється над відкритим джерелом тепла	Сухий
Пан- бройл	Обробка здійснюється без додавання жиру, якщо жир акумулюється із внутрішніх джерел у результаті його плавлення у самому продукті. Цей жир повинен періодично видалятися у процесі обробляння.	Сухий
Папільйо т	Продукти, що готують, загортають у папір, фольгу, термостійку полімерну плівку для харчових продуктів. Використовують також і спеціальні пластикові пакети. Цей метод застосовують, якщо потрібно максимально зберегти природну вологість продукту. Сік і ароматичні речовини.	Вологий
Парбойл	Миттєва обробка продукту киплячою водою (окропом)	Вологий
Поуч	Приготування у гарячій воді, температура якої близька до точки кипіння, але не досягає її. Використовується для термічної обробки продуктів, сильне нагрівання яких дуже небажане, наприклад при приготуванні такої страви, як яйця-пашот.	Вологий
Випарюв ання	Кип'ятіння з метою видалення зайвої вологи для одержання більш концентрованої рідини. Однак, фахівці розглядають даний метод лише як метод попередньої підготовки перед приготуванням їжі.	Вологий
Паркук	Бланшування будь-яким методом, сухим або вологим жаром.	Вологий або сухий
Сіммер	Занурення продукту в рідину при температурі кипіння	Вологий

У сучасній технології продукції ресторанного господарства України також з'являється чимало технологічних інновацій: приготування на сковороді ВОК, соте, деглясування, папільйот, фламбування, приготування у вакуумі, сушіння фруктів та овочів, підпікання, інтенсивне охолодження й шокове замороження (табл. 2).

**Таблиця 2 – Основні способи теплової обробки, що використовуються в закладах ресторанного господарства в Україні**

Назва	Характеристика
Приготування на сковороді ВОК	Завдяки сферичній формі сковороди й високій температурі нагрівання продукти, нарізані невеликими шматочками, майже моментально прогріваються в найгарячішій точці і швидко доходять готовності. Перед смаженням м'ясо, рибу, птицю зазвичай маринують і обсушують. Жир у сковороді повинен бути добре прогрітий, перш ніж туди потрапить підготовлений продукт. Вок підходить для будь-яких способів теплової обробки: варіння, варіння па парі (у бамбукових кошиках), тушкування, смаження, у тому числі у фритюрі.
Соте	Це миттєве опускання продукту в невелику кількість киплячого жиру з метою руйнування клітинних структур. У цього терміна кілька значень, і одне з них – «стрибати» або «підкидати». Сковорода або лист швидко рухається назад-вперед і вгору-вниз так, що продукт, який готується, ударяється об бічні стінки сковороди й підстрибує, перевертаючись у повітрі й падаючи назад. Метод використовують тоді, коли смажать м'ясо, птицю, картоплю, кабачки, цибулю або нирки, нарізані тоненькими скибочками чи шматочками, струшуючи їх на сковороді в невеликій кількості гарячого жиру або олії.
Деглясування	Після смаження продукту (зазвичай м'яса або птиці) його видаляють зі сковороди, жир зливають, наливають міцний бульйон, вершки, сік, вино або коньяк і уварюють суміш. Отримана рідина використовується як соус.
Папільйот	Спосіб теплової обробки, що передбачає приготування їжі, загорненої в папір. Температура запікання повинна бути близько 200 °С. Даний метод використовується, якщо потрібно максимально зберегти природну вологість продукту, сік та ароматичні речовини.
Фламбування	Це підпалювання кулінарного виробу, до складу рецептури якого входить алкогольний компонент.
Сушіння фруктів, овочів	Даний спосіб обробки використовується в ресторанній практиці не для консервування продуктів, а для одержання чипсів. Чипси – це дуже тонкі зрізи овочів (баклажанів, топінамбуру, цукіні тощо) і фруктів (апельсинів, грейпфрутів, яблук тощо), підсушені в духовій шафі до хрусткого стану. Фрукти, як правило, попередньо проварюють у цукровому сиропі, а потім підсушують у духовці при

	100 °С.
Підпікан ня	На розпечену сковороду кладуть підготовлений шматок риби, потримавши трохи з одного боку, перевертають на іншу, а потім майже відразу подають на стіл. У результаті утвориться ароматна хрустка скоринка, а всередині риба лишається ніжною, соковитою і практично сирою.
Приготуван ня у вакуумі	Підготовлену сировину поміщають в герметичні полімерні пакети, з яких попередньо видаляється повітря, і вони герметично закриваються. Пакети з продуктами обробляються паром низького тиску при температурі 70... 100 °С, після чого їх охолоджують до 3 °С. За такої температури термін зберігання готової кулінарної продукції становить від 1 до 3 тижнів. Перед використанням продукція може розігріватися безпосередньо в пакетах на водяній бані (при температурі 85 °С) або за допомогою сучасного обладнання (НВЧ-печей або пароконвектоматів).
Інтенсивн е охолодже ння й шокове замороже ння	При інтенсивному охолодженні температура кулінарної продукції після її приготування знижується одразу за 2 години мінімум до 10 °С усередині до 0,4 °С на поверхні. Основна відмінність шокового замороження полягає в тому, що температура готового кулінарного виробу знижується з 85 °С до -18 °С не за 12–24 годин, а максимум за 4. При цьому зменшуються втрати вологи, мінімізуються небажані біохімічні зміни, краще зберігається поживна цінність продукту. Страва, заморожена у такий спосіб, за своїми властивостями еквівалентна свіжій або охолодженій.

*Кухня фьюжн.* Під словом *фьюжн* (від англ. – «інтеграція, об'єднання, зливання, зрощування») в кулінарії розуміється змішання різних кулінарних традицій (продуктів та способів їх обробки) в одній страві. Основний принцип кухні фьюжн – змішування. Це своєрідна «філософія кулінарії», в якій важливо розуміти поєднання продуктів та інтуїтивно відчувати «смакову» гармонію.

*Молекулярна кулінарія* – прогресивна кулінарія; суть її полягає в тому, що в процесі приготування поєднуються харчові продукти новітньої технології й молекулярної хімії, завдяки чому виходять цікаві страви з незвичайною консистенцією й оригінальними смаковими якостями; *характерна риса* молекулярної кулінарії в тому, що завдяки їй можна широко розкрити смакові якості продукту; для приготування таких страв необхідне спеціальне устаткування: холодильні установки, центрифуги, прилади для подрібнювання продуктів; крім того, необхідна допомога хіміків, мікробіологів; молекулярна кухня корисна, вона не містить жирів, наявність вуглеводів обмежена; це може бути суп у вигляді суфле; мус з м'яса

або зелень консистенції збитих вершків; білий шоколад з осетровою ікрою; сир пармезан з медом; абрикоси під гострим соусом, виготовленим з перцю й часнику; кава у вигляді печива; чай у вигляді желе; морозиво зі смаком шинки та ін.

**Питання до самопідготовки:**

1. Основні способи теплової обробки, що використовуються в закладах ресторанного господарства за кордоном.
2. Основні способи теплової обробки, що використовуються в закладах ресторанного господарства в Україні.
3. Кухня фьюжн.
4. Молекулярна кухня.

## Тема 6. Меню.

План:

1. Загальні поняття про меню та преїскурант.
2. Компоновка меню.
3. Планування меню.
4. Послідовність страв в меню.
5. Функції меню.
6. Класифікація меню за ознаками.
7. Меню сніданків.
8. Види меню.

*Меню* – систематизований перелік страв – кулінарних, борошняних, кондитерських, булочних виробів та напоїв, який пропонують споживачам у закладах ресторанного господарства, де зазначено їх вихід, ціну та номер рецептури.

*Преїскурант* – систематизований перелік алкогольних і безалкогольних напоїв, кондитерських і тютюнових виробів, фруктів, який пропонують споживачам у закладах ресторанного господарства з обов'язковим зазначенням маси, об'єму і ціни на відповідну одиницю продукту.

В меню можна скласти список позицій, які особливо треба запропонувати гостям.

До ресурсів, що роблять визначальний вплив на *планування меню*, відносяться наступні:

1. Планування приміщень і дизайн інтер'єру.
2. Доступність інгредієнтів.
3. Сезонність.
4. Тип устаткування.
5. Робоча сила.
6. Бюджет.
7. Бажання і потреби відвідувача.

*Меню* – це перелік розташованих в певній послідовності закусок, страв і напоїв, які є на підприємстві (у ресторані, кафе, барі) протягом всього часу роботи залів. При складанні меню повинна враховуватися наступна *послідовність пропозиції страв*:

- I. Фірмові страви.
- II. Закуси (холодні й гарячі).

III. Супи.

IV. Основні страви (окремо рибні, м'ясні, вегетаріанські).

V. Солодкі страви.

VI. Напої (безалкогольні, гарячі, алкогольні).

Напої зазвичай ділять на дві великі групи: алкогольні й безалкогольні.

Алкогольні напої у свою чергу підрозділяються на три підгрупи: вина, пиво, спиртні напої.

Класифікацію меню здійснюють за наступними ознаками:

*За цільовим призначенням:*

- меню сніданку;
- меню обіду;
- меню вечері;
- меню денного раціону;
- банкетне меню;
- меню офіційно-ділових прийомів.

*За технологічним призначенням:*

1) План-меню – організатор технологічного процесу приготування страв; технологічний документ, що лежить в основі розробки виробничої програми підприємства.

2) Меню, прейскурант – організатор технологічного процесу сервісного обслуговування – рекламний буклет закладу.

3) Карта-меню, карта вин – організатор тематичних банкетів та офіційних прийомів.

*За ціновим (вартісним) призначенням:*

1) А-ля карт – широкий асортимент страв вільного вибору, ціна фіксована на кожну окрему страву і напій. Тут немає яких-небудь комплексних обідів або особливо дорогих страв;

2) Меню з фіксованою ціною. Такі меню іноді називають «All inclusive» або «table d'hote». Вони прямо протилежні меню «а-ля карт». Встановлюється одна ціна за набір продуктів або за яке-небудь поєднання позицій.

*За терміном розробки й використання:*

1) Планове меню (стандартні карти) – стратегічне, статичне, перспективне (на етапі відкриття підприємства, реконструкції або введення нових страв, – розширення, оновлення асортименту).

2) Меню-замовлення (при проведенні банкетів, фуршетів тощо) – розробляється за безпосередньої участі гостя за 2–3 місяці або 2–3

дні до початку проведення заходу;

3) План-меню – щоденне меню, що лежить в основі розробки виробничої програми підприємства;

4) Меню – рекламний буклет з визначенням послідовності подачі страв та напоїв (типографське виконання на 2–3 мовах), що подається гостям;

*Спеціальні карти меню:*

- карта фірмових страв;
- карта десертів, сирів, морозива;
- карта бізнес-ланчу;
- карта денного раціону (за фізіологічними нормами);
- дієтичні карти;
- вегетаріанські карти;
- сезонні карти;
- тематичні карти;
- карта дегустаційного меню;
- карта готельного обслуговування;
- дитяча карта.

Останнім часом виокремлюють меню сніданків, які надаються при готелях: *Простий сніданок; Складний сніданок; Доповнений сніданок; Континентальний сніданок; Доповнений континентальний сніданок; Біосніданок (вегетаріанський).*

#### **Питання до самопідготовки:**

1. Визначення меню.
2. Бажання й потреби відвідувача ресторанних закладів.
3. Перелік напоїв в меню.
4. Додаткові послуги в меню.
5. Меню продуктів.
6. Компонування меню.
7. Види меню.



## Тема 7. Математика ресторану по шагах.

План:

1. Аналітичний консалтинг ресторанного бізнесу.
2. Витрати ресторанів.
3. Співвідношення виручки бару та кухні.
4. Аналіз виручки за днями тижня, годинами, середнім чеком.
5. ABC-аналіз меню закладу.
6. «Menu engineering».

В основу підходу до аналізу діяльності ресторану покладено принцип поетапної роботи з групами даних, що впливають на генерацію прибутку закладу. На зростання цього показника безпосередньо впливають два параметри – мінімізація витрат і зростання продажів.

Тому першим кроком в аналізі діяльності будь-якого ресторану є дослідження і контроль структури витрат, а також процентне співвідношення груп витрат і операційного прибутку.

Наступний етап – розподіл витрат (обороту) за категоріями послуг (кухня/бар, «а-ля карт»/ланч/банкет) і її процентне співвідношення. Дані параметри безпосередньо пов'язані з плановою концепцією ресторану і з тим, чи відповідає вона дійсності.

Аналіз структури виручки доповнюється наступним етапом – набором показників, які в рамках даного методу називаються «потік чеків».

На четвертому етапі аналізу ресторану можна переходити до меню закладу. Тут вже приблизно знаємо, хто і коли до нас ходить; розуміємо, що наші гості хочуть отримати.

Основним математичним інструментом цього етапу є модифікований ABC-аналіз меню.

Завершує аналіз діяльності ресторану п'ятий етап – дослідження *сировинної матриці*. Дані, отримані на попередньому етапі, доповнюються інформацією про склад і собівартості страв.

Мета цього дослідження – збільшити маржинальність меню і скоротити витрати на зберігання і приготування продуктів.

Роботу будь-якого ресторану аналізуємо з позиції визначення портрета гостя, концепції закладу і меню-інжинірингу.

*Витрати* – це витрати на виробничі фактори, які

використовувалися для виробництва і реалізації продукції. Щодо обсягу продажів всі витрати доцільно розділити на постійні й змінні. Постійні витрати не залежать від обсягу продажів, тоді як змінні витрати, навпаки, від обсягу продажів залежать.

До *постійних витрат* слід віднести наступні показники:

- оренда приміщень,
- експлуатаційні витрати,
- комунальні платежі,
- ФОП (фонд оплати праці) за окладами + податки і відрахування ПФ (Пенс.фонд),
- витрати на рекламу.

До змінних показників слід віднести наступні показники:

- собівартість реалізованої сировини,
- товарний залишок на кінець розрахункового періоду,
- преміальні виплати співробітникам і бонуси,
- операційний прибуток.

Для *класичного ресторану* це співвідношення буде таким: 30% – бар, 70% – кухня.

Зробивши перші два кроки, необхідно рухатися далі: зрозумівши, на що ми витрачаємо і на чому заробляємо, слід з'ясувати, коли до нас приходять гості й хто вони. У цьому нам допоможе аналіз потоку чеків в різних розрізах:

- по днях тижня,
- за часом відкриття,
- по тривалості відвідування.

Що дає нам такий аналіз? В першу чергу – розуміння, за чим до нас приходять гості, що для них важливо і чому необхідно приділити особливу увагу.

*ABC-аналіз заснований на законі Парето* (Закон Парето, Принцип Парето або принцип 20/80 – емпіричне правило, назване на честь економіста і соціолога Вільфредо Парето, в найзагальнішому вигляді формулюється так: «20% зусиль дають 80% результату, а інші 80% зусиль – лише 20% результату »).

*ABC-аналіз* – це ранжування асортименту за різними параметрами. Ранжувати таким чином можна і постачальників, і складські запаси, і покупців, і тривалі періоди продажів – все, що має достатню кількість статистичних даних.

*Результатом ABC-аналізу* є групування об'єктів за ступенем

впливу на загальний результат. Залежно від цілей аналізу може бути виділено довільну кількість груп. Найчастіше виділяють 3, рідше 4–5 груп.

*Класичне співвідношення груп ABC-аналізу: А – 80%, В – 15%, С – 5%.*

Саме широке застосування ABC-аналіз знайшов в ритейлі, де він дозволяє управляти асортиментом товарів, що продаються і лежить в основі «категорійного менеджменту». По суті, *ABC-аналіз – це ранжування асортименту продукції* (в нашому випадку – страв) по їхньому внеску в досягнення результату.

Якісно проведений ABC-аналіз меню ресторану – досить трудомістка і непроста задача. Для кожної категорії позицій, що вийшла в результаті аналізу, є свої рекомендації, які дозволяють в кінцевому підсумку істотно збільшити прибуток ресторану. Все логічно: якщо розуміти, навіщо потрібна кожна категорія, стають ясно і як їй управляти!

«*Menu engineering*», як і раніше розглянутий ABC-аналіз, дозволяє швидко і точно аналізувати дані про продажі і отримувати загальну картину по всьому меню, а також давати рекомендації для кожної окремої позиції. Його *авторами є американські фахівці в області ресторанного консалтингу Майкл Касавана й Дональд Сміт (Kasavana, M. L. and Smith, D. I. (1982), Menu Engineering: A Practical Guide to Menu Analysis, Okemos MI: Hospitality Publications)*. В основі цього методу лежить модель Бостонської матриці (Матриця БКГ), яку Касавана і Сміт розширили й адаптували для ресторанного бізнесу. З того часу «*Menu engineering*» є основним інструментом для аналізу економічної ефективності та збалансованості меню різних закладів.

Аналіз структури меню визначає, який внесок в прибуток закладу вносить кожна з позицій меню в залежності від його маржинального прибутку і популярності.

*Маржинальний прибуток* – це сума грошей, яка дозволяє оплачувати витрати на заробітну плату й операційні витрати, а також отримувати операційний прибуток.

Визначаючи популярність і валовий прибуток кожної позиції меню і порівнюючи їх із середніми значеннями для всієї структури меню, все позиції розподіляють за чотирма групами:

– *Зірки* – позиції з високою популярністю і високим рівнем прибутковості.

– *Робочі конячки* – позиції з високою популярністю, але низьким рівнем прибутковості.

– *Загадки* – позиції з низькою популярністю, але високим рівнем прибутковості.

– *Собаки* – позиції з низькою популярністю і низьким рівнем прибутковості.

Очевидно, що всім рестораторам подобаються в меню зірки й не подобаються собаки.

У 1983 році Девід Павесік для аналізу меню запропонував керуватися комбінацією трьох змінних: собівартістю страв, маржинальним прибутком і обсягом продажів. Він пропонує розглядати зважену маржинальний прибуток кожної страви (твір маржинального прибутку з однієї страви і його частки в загальних продажах) в залежності від його обсягу продажів, а потім зіставляти її з собівартістю.

– *Prime* – позиції з високим зваженим маржинальним прибутком і низьким відсотком собівартості.

– *Standarts* – позиції з високим зваженим маржинальним прибутком, але високим відсотком собівартості.

– *Sleepers* – позиції з низьким зваженим маржинальним прибутком, але низьким відсотком собівартості.

– *Problems* – позиції з низьким зваженим маржинальним прибутком і високим відсотком собівартості.

Остаточний крок аналізу буде також відноситися до меню. А точніше, до його логіці з точки зору цін, виходів, наповнення груп. У цьому допоможе *сировинна матриця*. Як і в попередньому кроці, для її складання необхідно виписати всі найменування страв з їх цінами і собівартістю, підрахувати націнки. Далі для кожної страви підраховується його вихід і заноситься в таблицю.

*Повна сировинна матриця*, яку отримаєте, дає широкі можливості для аналізу меню: наприклад, з її допомогою ви легко визначите страви-конкуренти. Проаналізуйте входження інгредієнтів в кожен окремо взяту групу меню (для цього необхідно розглянути кожен окремо).

*Оцінка виходу страв*. Наступний етап аналізу: оцінюємо вихід страв в меню. Найчастіше вихід страв в закладах не регламентований, тобто немає відповідних стандартів. Це означає, що страви одного типу мають різною вагою: виходять або менше за вагою, або більше.

Що дає цей етап аналізу? Він дозволяє оцінити вихід страв в меню і зрозуміти, чи не завищений чи він. Адже часто саме через великі обсяги страви гості не можуть «подужати», наприклад, десерт ...

*Обґрунтованість цін.* Гість завжди повинен приблизно розуміти, як відбувається ціноутворення в ресторані. Тому аналіз цін на страви повинен стати регулярним процесом. Навіть самий лояльно налаштований гість може обуритися, якщо салат виявиться дорожче основної страви!

Процес управління меню — це нескінченне заняття. Неможливо просто надрукувати меню і забути про нього до наступного разу, коли проводитиметься аналіз продажів: можна упустити масу можливостей або, ще гірше, надовго залишити не усуненими вже виявлені помилки.

#### **Питання до самопідготовки:**

1. ABC-аналіз.
2. Метод «Menu engineering».
3. Метод зваженого маржинального прибутку
4. Управління меню.

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Кукліна Т.С., Сердюк О.М., Ткач В.О., Камушков О.С. Технологія ресторанної справи: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2011. – 132 с.
2. Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій / Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2014. – 235 с.
3. Кукліна Т.С., Прусс В.Л., Каптюх Т.В. Ресторанна справа: технологія і організація обслуговування: навчальний посібник. – Запоріжжя: Просвіта, 2018. – 392 с.
4. Гаталяк О.М., Мальська М.П., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів: Підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
5. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навчальний посібник. – 2-ге видання. – К.: Ліра-К, 2016. – 388 с.
6. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 200 с.
7. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания. – М.: Высшая школа, 2011. – 98 с.
8. Оборудование. – Електронний ресурс. - режим доступу до сайту - <http://business.damotvet.ru/search/6347/index.htm>. Посилання дійсне на 15.06.2019 р.
9. Ресторанное дело. – Електронний ресурс. - режим доступу до сайту - <http://do.gendocs.ru/docs/index-173719.html>. Посилання дійсне на 15.06.2019 р.
10. Аудит операционной деятельности ресторана. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <http://cavabara.com/portfolio/audit-operacionnoj-deyatelnosti-restorana-restoranniy-consulting/> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.
11. Организация ресторанной деятельности. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://www.openmanager.ru/opman-531.html>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.
12. Организация работы заведений ресторанного хозяйства. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://www.nibu.factor.ua/golden/doc.html?id=1706>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.
13. Особенности планирования деятельности ресторана. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://obabseently.ucoz.ua/news/osobennosti/planirovaniya/deyatelnosti/restorana/2012/-65>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.
14. Основы ресторанного бизнеса. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <<http://mir-restoratora.ru/?p=1186>> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.
15. Каталог нормативних документів України. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <<http://csm.kiev.ua/nd/nd.php?b=1>>. Посилання дійсне на 15.06.2019 р.