

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет бізнесу і права

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

**РОЗРОБКА АСОРТИМЕНТУ ХОЛОДНОЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ
ДЛЯ РИБНОГО РЕСТОРАНУ**

Кваліфікаційна робота (проект)
на здобуття ступеня вищої освіти «бакалавр»

Виконала: студентка IV курсу 421 групи
заочної форми навчання

Спеціальності: 241 Готельно-ресторанна справа

Освітньо-професійної програми

«Готельно-ресторанна справа»

Медведева Аврора Андріївна

Керівник: доц. Бурак В.Г.

Рецензент: Лиманець Л.М.

Івано-Франківськ – 2024

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕХНОЛОГІЧНОГО ЦИКЛУ ВИГОТОВЛЕННЯ ХОЛОДНОЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	6
1.1. Організація роботи холодного цеху у закладах ресторанного господарства.....	6
1.2. Організація робочих місць із приготування холодної кулінарної продукції у ресторані.....	9
1.3. Оцінка якості готової холодної кулінарної продукції у ресторані.....	13
РОЗДІЛ 2. ВДОСКОНАЛЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХОЛОДНОЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ У РЕСТОРАНІ «RUBA HUB».....	15
2.1. Загальна характеристика ресторану «RUBA HUB».....	15
2.2. Оперативне планування роботи холодного цеху ресторану «RUBA HUB».....	21
2.3. Складання плану-меню та розрахунок потреби у сировині у ресторані «RUBA HUB».....	28
2.4. Розробка та документальне оформлення авторської страви у ресторані «RUBA HUB».....	45
ВИСНОВКИ.....	46
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	48

ВСТУП

Актуальність теми. Ресторанний бізнес - це сфера громадського харчування та індустрія гостинності.

Слово « *restaurer* », належить природно модній Франції, де на початку 17 століття все починалося з окремого закладу, в якому готувалася страва, яку подають відвідувачі, зокрема в меню був один суп. Однак і це не можна вважати родоначальником громадського харчування.

Так саме в Китаї в 13 столітті у великих міських центрах були відкриті невеликі заклади, які пропонували своїм відвідувачам скуштувати різні ласощі.

З середини 19 століття у питних до алкоголю стали подавати ще й гарячі страви, закуски, пироги та чай. Пізніше з'явилися шинки з національною кухнею, розраховані на багатих людей. З кінця 19 століття відкриваються всілякі чайні, кав'ярні, харчевні та перші недорогі ресторани. Вже тому етапі можна було простежити особливу концепцію кожного закладу.

Масове поширення ресторанного бізнесу початок 20 століття. З'являються ресторани різних категорій, а також розвиваються заміські ресторани.

Серед еліти ресторани завжди були улюбленим місцем. На них ніяк не позначилася ні революція, ні війна, ні дефіцит 80-х років.

Перебудова, вивели ресторанний бізнес на новий рівень. Почали відкриватися перші приватні ресторани, з'явилися ресторатори, які вносили нову концепцію та своєрідний дух до свого закладу. Ресторани почали відрізнятися за класом – від елітних до бюджетних кафе; по кухні - традиційна, національна, змішана; за типом харчування - фаст-фуди, фрі-фло та інше.

Ресторанний бізнес у 21 столітті – не лише цікавий, прибутковий та

успішний бізнес, а й високо конкуруючий та складний. Тому так важливо правильно організувати роботу підприємства ресторанного бізнесу та планувати її техніко-економічні показники.

Метою і задання роботи є розробка асортименту холодної кулінарної продукції для рибного ресторану вищого класу на 150 місць.

Завданнями кваліфікаційної роботи є

✓ охарактеризувати ресторан та обґрунтувати його структури виробництва;

✓ дослідити управління підприємства, скласти зразкову схему управління;

✓ охарактеризувати холодний цех;

✓ розрахувати кількість споживачів;

✓ визначити кількість страв та напоїв, що підлягають виготовлення та реалізації;

✓ розбити страву за асортиментом;

✓ розрахувати кількість гарячих та холодних напоїв; борошняних, кондитерських та булочних виробів, хліба;

✓ скласти розрахункове меню ресторану;

✓ скласти план – меню;

✓ розрахувати кількість продуктів, напівфабрикатів та кулінарних виробів;

✓ скласти таблицю реалізації страв за годинами завантаження торгового залу;

✓ підібрати технологічне обладнання за нормами обладнання;

✓ розрахувати площу холодного цеху;

✓ розрахувати чисельність працівника холодного цеху;

✓ скласти графік виходу на роботу;

✓ скласти техніко-технологічну карту;

✓ скласти калькуляційну картку;

✓ скласти вимоги до комори;

Об’єкт дослідження – ресторан «RUBA HUB».

Предметом дослідження: технологія рибної продукції в ресторанному бізнесі.

Методи дослідження.

Вибрану тему вважаємо актуальною, оскільки саме рибних ресторанів, які забезпечують населення дієтичними стравами з риби та морепродуктів, мало, на наш погляд. Рибні продукти є основними джерелами білків, мінеральних речовин та вітамінів.

Структура роботи. Робота складається: вступ, два розділа (csv підрозділів), висновок, список використаних джерел (40 найменувань), Загальний обсяг роботи – 52 сторінки.

РОЗДІЛ 1.

ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕХНОЛОГІЧНОГО ЦИКЛУ ВИГОТОВЛЕННЯ ХОЛОДНОЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

1.1 Організація роботи холодного цеху у закладах ресторанного господарства

«Холодний цех призначений для випуску широкого асортименту виробів: бутербродів, холодних страв та закусок, солодких страв, холодних супів та напоїв. У ході їх приготування найбільше продуктів не піддається кулінарній тепловій обробці, тому необхідно на робочому місці дуже ретельно дотримуватися правил санітарії та особистої гігієни. При плануванні холодного цеху рекомендується враховувати, що у літній час температура у ньому має бути досить низькою, тому вікна варто звертати північ. Необхідний зручний зв'язок цього цеху з кухнею та залом» [3].

У цеху розміщують холодильні шафи, збірно-розбірні камери, низькотемпературні прилавки, льодогенератори та спеціальне механічне оснащення.

Для організації робочого місця кухарі встановлюють модульні секції - столи з холодильною шафою та гіркою для зберігання компонентів холодних страв, із вбудованою ванною, над якою зміцнюють змішувач холодної та гарячої води з гнучким шлангом та душовою насадкою. Під стільницею передбачена допоміжна полиця для зберігання посуду та висувні ящики. Зручна стіл-секція з ящиками та полицями, призначена для встановлення та підключення до електричної мережі засобів малої механізації.

«У цеху організують деякі робочі місця для приготування холодних страв та закусок, солодких страв бутербродів. З оснащення застосовують універсальний привід, овочерізку з набором різних ножів, хліборізку, слайсер, пристосування для нарізки олії, сиру, та різні виїмки, ножі, посуд та форми. Велике значення має оформлення холодних страв і закусок, а їх

вигляд залежить від форми нарізки, поєднання кольорів і розташування продуктів і, природно, від кваліфікації кухаря. Число необхідного посуду, тари та виробничого інвентарю визначають залежно від обсягу продукції, що випускається, асортименту страв і кулінарних виробів» [4].

Потрібно розмежовувати приготування м'ясних, рибних та солодких страв. Фронт роботи кожного кухаря має дорівнювати 1,5-1,8 метра. Якщо в цеху організовано випікання тарталеток, то для виробничого столу та жарової шафи виділяють окреме приміщення.

«Холодні страви та закуски роблять у міру їхньої реалізації, проте всі напівфабрикати необхідно зробити завчасно. Проливні та желювальні страви рекомендується робити заздалегідь реалізації. Овочі, оселедець обробляють і зберігають у нарізаному чи цілому вигляді при температурі 4-8°C. Зелену цибулю, петрушку, салат перебирають, промивають і в лотках ставлять у холодильну камеру. М'ясні гастрономічні вироби (ковбаску, шинку, сир та ін.). Зачищають заздалегідь, а нарізають лише за відпустки. Рибну гастрономію обробляють та зачищають від кісточок, не видаляючи шкіри; нарізають у міру потреби. Салати та інші холодні страви заправляють та оформляють саме перед подачею. Термін зберігання чистих овочевих напівфабрикатів при температурі 2-6°C не більше 12год, тому потрібно заздалегідь знати час надходження страв до буфетів та магазинів кулінарії та їх число. Буфетники щодня дають у цех замовлення-заявку та отримують продукцію 1-2 рази на день» [5]

Число кухарів у холодному цеху визначається відштовхуючись від потужності підприємства. Асортимент холодних страв та закусок потребує високої кваліфікації працівників (ЧЕТВЕРТИЙ-VI розрядів). Кухарі виконують певний обсяг робіт, що забезпечує їхнє рівномірне завантаження протягом робочого дня. Бригадир цеху організує планомірний випуск виробів для основного виробництва та його філій.

Характеристика технологічного циклу виготовлення холодної кулінарної продукції (за асортиментом).

«Призначення холодного цеху – приготування холодних страв та закусок із м'яса, риби, овочів та інших продуктів, а також солодких страв та бутербродів. При розміщенні холодного цеху повинен бути передбачений його зручний зв'язок з кухнею, де виробляється теплова обробка продуктів для холодного цеху, і із заготовочними цехами, звідки до холодного цеху надходять продукти, які потім реалізуються без теплової обробки. Вироби холодного цеху відпускаються споживачам у столовому посуді, тому мийна має знаходитися у безпосередній близькості до холодного цеху» [6].

Основні операції, що здійснюються в цеху, – нарізка підготовлених продуктів, порціонування та оформлення холодних страв та закусок. Відповідно до цього організуються робочі місця кухарів, використовуються відповідне обладнання, інвентар, інструменти.

У зв'язку з тим, що в цеху готуються страви та холодні закуски не лише з напівфабрикатів, що пройшли теплову обробку, а й із сирих продуктів, важливо розмежувати робочі місця із виготовлення продукції із сировини різних видів. Продукція цеху в основному швидкопсувна, тому обов'язково холодильне обладнання – шафи достатньої ємності та холодильні камери з додатковими полицями-решітками для короткочасного зберігання приготовлених виробів, низькотемпературний прилавок та льодогенератор.

Основне обладнання холодного цеху - універсальний привід з комплектом змінних механізмів, а також слайсер, машина для нарізки овочів, виробничі столи з гірками, ємностями, що охолоджуються, і холодильною шафою.

У гірці зберігають продукти для приготування салатів та вінегретів. У холодильній шафі протягом короткого часу зберігають сири, ковбасу, заливне та ін. На столі повинні бути також обробні дошки та ваги. Для обробки сирих овочів використовують окремі дошки із маркуванням.

Для очищення та нарізки продуктів вручну використовуються спеціальні пристрої та інструменти – яйцерізки, яблукорізки, виїмки та ін.

«У ресторанах із солодких страв готують желе, муси, компоти,

реалізують консервовані та свіжі фрукти, морозиво з фруктами та варенням, збиті вершки та ін. , щипці. На робочому столі кухаря, що готує солодкі страви, повинна бути ванна, виробничий стіл з шафою, що охолоджується, ваги ВНЦ-2, різний посуд, спеціалізований універсальний привід зі змінними механізмами для протирання фруктів, ягід, збивання мусів, кремів, самбуків. При організації робочого місця кухарі для порціонування холодних страв та закусок ліворуч від виробничого столу ставлять стелаж із чистим посудом, під кришкою столу зміцнюють полиці для інструментів та інвентарю, на столі встановлюють гірку для спецій та приправ та ваги. Праворуч встановлюють стелаж із підносами для приготовлених страв та закусок» [7].

На великих підприємствах виділяється робоче місце для приготування бутербродів.

У великих ресторанах готують морозиво із сухих або рідких сумішей. Для цього він встановлюють фризер. У невеликих ресторанах реалізують морозиво, що надходить із холодокомбінатів.

Керує роботою у холодному цеху бригадир, який організовує відпустку страв та контролює якість. Кухарі 5-х розрядів готують найбільш відповідальні та трудомісткі замовні та банкетні страви, порціонують та оформлюють їх. Кухарі 4 розряди готують продукти – варять картоплю та овочі, смажать м'ясні та рибні напівфабрикати для холодних страв, нарізають овочі, обробляють оселедець.

1.2. Організація робочих місць із приготування холодної кулінарної продукції у ресторані

Робочі місця слід розташовувати під час технологічного процесу. Їх обладнують такими модульованими секціями-столами: СОЕСМ-2 з шафою, що охолоджується, СОЭСМ-3 з шафою, що охолоджується, гіркою і ємністю для зберігання компонентів холодних страв; СМВСМ із вбудованою мийною ванною; СМСМ для зберігання спецій, кухонного посуду, інвентарю,

встановлення та підключення до електромережі засобів малої механізації.

«Робочі місця повинні бути оснащені також різними видами механічного обладнання: машиною для нарізування гастрономічних продуктів типу МРГ-300А або МРГУ-370; машиною для нарізування варених овочів типу МРОВ-160; слайсером; універсальним приводом для холодного цеху типу ПХ-0,6, до складу якого входять наступні типи змінних механізмів: У цеху організують лінії приготування холодних страв та закусок, холодних перших страв, солодких страв та холодних напоїв з виділенням наступних робочих місць» [8]:

1. для нарізування сирих та варених овочів, заправки, порціонування та оформлення салатів та вінегретів;
2. нарізання гастрономічних м'ясних та рибних продуктів, порціонування та оформлення страв та бутербродів;
3. приготування заливних страв;
4. з'єднання компонентів та порціонування холодних супів (нарізати продукти можна на першому робочому місці);
5. приготування та порціонування солодких страв та холодних напоїв.

Організація зберігання та підготовки до реалізації холодної кулінарної продукції.

Продукцію громадського харчування слід виготовляти у такій кількості та такими партіями (у тому числі на індивідуальні замовлення споживачів), щоб її реалізація здійснювалася у строки, встановлені СП 2.3.6.1079-01 та СанПіН 2.3.2.1324-03.

«При реалізації продукції громадського харчування у залі підприємства громадського харчування використовують посуд та прилади, зокрема одноразові. При реалізації продукції на винос на замовлення споживачів та поза підприємством використовують споживчу тару відповідно до розділу 9 ДСТУ У 50763-2007 "Послуги громадського харчування. Продукція громадського харчування, що реалізується населенню. Загальні технічні умови"» [9].

При реалізації температура гарячих страв (супів, соусів, напоїв) має бути не менше 75 °С, страв та гарнірів – не менше 65 °С, холодних супів та напоїв – не більше 14 °С.

«Термін реалізації страв, що знаходяться на марміті, на гарячій плиті та в ємностях з підігрівом для "шведського столу", повинен бути не більше трьох годин з моменту їх виготовлення та розфасовки.

Холодні страви, закуски та напої повинні бути виставлені в порціонованому вигляді в прилавки-вітрини, що охолоджуються, які поповнюють продукцією в міру її реалізації.

Термін реалізації холодних страв у охолодженому стані має бути не більше однієї години з моменту їх виготовлення та заправлення.

Для роздачі готових страв використовують чистий, сухий посуд та Столові прилади . Повторне використання одноразового посуду та приладів забороняється.

Роздатковий інвентар повинен бути чистим, достатньою для кожного виду готової продукції (страви).

Напівфабрикати, готові страви та інші вироби, вироблені організаціями для реалізації через торговельну мережу, виготовляються за технологічними інструкціями, нормативною та технічною документацією, погодженою з органами Рос потреб нагляду в установленому порядку» [10].

Продукція, що реалізується поза організацією через торговельну мережу, повинна мати санітарно-епідеміологічний висновок органів Держпродспоживслужбу.

При необхідності транспортування готової продукції вона повинна доставлятися в термосах і в спеціально виділеному, добре вимитому посуді з кришками, що щільно закриваються. Термін зберігання гарячих перших та других страв у термосах не повинен перевищувати 3 години (включаючи час їх транспортування).

Для доставки напівфабрикатів із заготівельних до доготівельних, або магазинів кулінарії використовують чисту оборотну марковану тару, що

відповідає вимогам нормативної та технічної документації, із щільно пригнаними кришками, а також пакувальні матеріали, дозволені органами Держпродспоживслужби в установленому порядку.

«При реалізації продукції мають бути створені умови для роздільного зберігання та відпустки напівфабрикатів та готової продукції.

Харчові відходи збирають у спеціальну промарковану тару (відра, бачки з кришками), яку поміщають в камери, що охолоджуються, або в інші спеціально виділені для цієї мети приміщення.

Бачки та відра після видалення відходів промивають миючими та дезинфікуючими засобами, обполіскують гарячою водою 40-50°C просушують. Виділяється місце для миття тари для харчових відходів.

Для транспортування відходів використовують спеціально призначений цієї мети транспорт» [11].

«При реалізації продукції комунального громадського харчування виконавець послуг зобов'язаний надати споживачам інформацію, що містить:

- фірмове найменування (найменування) пропонованої продукції із зазначенням способів приготування та входять до її складу основних рецептурних компонентів;

- відомості про масу (обсяг) порції продукції громадського харчування (страви, вироби), ємності пляшки пропонованого алкогольного напою та обсяг його порцій;

- відомості про харчову цінність продукції громадського харчування (хімічний склад та калорійність);

- позначення нормативних документів, відповідно до яких виготовлено продукцію» [12].

Інформацію про реалізованої продукції комунального харчування обов'язково доводять до споживачів у різний спосіб: розміщенням у меню, в преїскуранті, на цінниках, етикетках, інформаційних листках, на дошці споживача чи іншим способом, обраним виконавцем послуг на власний розсуд.

При виробництві та реалізації продукції громадського харчування персонал зобов'язаний дотримуватися правил особистої гігієни, періодично проходити медичні огляди, гігієнічну підготовку та атестацію в установленому порядку.

Інвентар, тара, посуд, пакувальні матеріали, прилади та технологічне обладнання, що застосовуються під час приготування та реалізації продукції громадського харчування, мають бути виготовлені з матеріалів, дозволених до використання у встановленому порядку.

1.3. Оцінка якості готової холодної кулінарної продукції у ресторані

«Кулінарні страви виготовляються за органолептичними показниками: смаком, запахом, зовнішнім виглядом, кольором, консистенцією. Залежно від цих показників даються оцінки виробам - "відмінно", "добре", "задовільно", "незадовільно" (брак).

Оцінка "відмінно" дається таким стравам та кулінарним виробам, які відповідають за смаком, кольором та запахом, зовнішнім виглядом та консистенцією, затвердженою рецептурою та іншими показниками, передбаченими вимогами.

Оцінка "добре" дається стравам та кулінарним виробам, які мають один незначний дефект (недосол.).

Оцінка "задовільно" надається стравам та кулінарним виробам, які мають відхилення від вимог кулінарії, але придатні для продажу без переробки.

Оцінка "незадовільно" (брак) дається виробам, які мають такі недоліки: сторонній, невластивий виробам смак і запах, різко пересолені, різко кислі, гіркі, недоварені, недосмажені, підгорілі, що втратили свою форму, мають невластиву консистенцію або інші ознаки, що ганьблять вироби.

Оцінки якості страв та кулінарних виробів заносяться до журналу встановленої форми, оформлюються підписами всіх членів комісії» [13].

Після перевірки якості готових страв (виробів) комісія перевіряє на роздачі правильність зберігання їжі, наявність необхідних компонентів для оформлення, відпустки страв, температуру відпустки страв.

При порушенні технології приготування їжі комісія зобов'язана зняти вироби з продажу, направити їх на доопрацювання або переробку, а за необхідності - на дослідження до санітарно-харчової лабораторії.

«Кожне підприємство комунального харчування має мати бракеражний журнал встановленої форми (виданий вищою організацією), куди заноситься оцінка якості продукції на початок її реалізації. Бракеражний журнал має бути пронумерований, прошнурований та скріплений сургучним друком. Записи у шлюберажному журналі засвідчуються підписами всіх членів комісії. Зберігається шлюберажний журнал у завідувача виробництва.

На підприємстві громадського харчування відповідальність за якість їжі несуть директор підприємства (голова шлюберажної комісії), його заступник, завідувач виробництва, його заступник та кухарі, які готують продукцію.

Особи, винні у незадовільному приготуванні страв та кулінарних виробів, притягуються до матеріальної та іншої відповідальності» [14].

РОЗДІЛ 2

ВДОСКОНАЛЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХОЛОДНОЇ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ У РЕСТОРАНІ «RUBA HUB»

2.1. Загальна характеристика ресторану «RUBA HUB»

Ресторан «RUBA HUB» знаходиться м. Херсон, вул. Університетська, 34.

1. Організаційно – правова форма:

- товариство з обмеженою відповідальністю «Аміго».

2. Характер виробництва :

- доготівкове.

3. Тип та клас підприємства (з урахуванням визначення за ДСТУ У 50762-2007 «Послуги громадського харчування. Класифікація підприємств громадського харчування».

А) За характерними рисами обслуговування, асортименту продукції, послуг (тип підприємства):

- Ресторан.

Б) За якістю та обсягом наданих послуг – вищий клас.

4. По асортименту продукції, що реалізується:

- Спеціалізований.

5. За місцезнаходженням:

- в окремій будівлі.

6. За інтересами споживачів

- Клубний ресторан.

7. За методами та формами обслуговування:

- Ресторан з обслуговуванням офіціантами.

8. За складом та призначенням приміщень:

- Стаціонарне.

9. Години роботи з 10:00 до 24:00

Місія та концепція підприємства

Назва ресторану «RUBA HUB»

Місія нашого ресторану надати гостю смачно приготовлені рибні страви та страви з морепродуктів у незвичайному оформленні, дати можливість провести добре слухаючи живу музику.

Інтер'єр. Гостей порадує дизайн інтер'єру, створений у морському стилі. Акваріум на всю стіну з дивовижними морськими мешканцями допоможе створити спокійний та розслаблений настрій.

У ресторані є невелика окрема зала для проведення часу з друзями. Ми створили окремих куточок з романтичною обстановкою, де ви можете наодинці провести час зі своєю другою половинкою. У «RUBA HUB» є танцювальний майданчик, де наші гості можуть потанцювати під гарну музику.

У нас свіжа риба, ви можете вибрати її або живу з акваріума, або охолоджену на прилавку. Смачно та красиво.

Наші офіціанти одягнені у форму моряків.

Наша аудиторія – люди з високим достатком, віком від 25 до – 60 років.

Середній чек – 500 грн.

Маркетинг: Знижка постійним відвідувачам 10%.

Всі елементи концепції гармонують один з одним і створюють єдиний образ.

Методи просування ресторану:

- реклама ресторану (на TV, радіо, журналах та в газетах);
- вулична реклама (на білбордах, розтяжках, листівках, у транспорті чи на АЗС);
- проведення в ресторані акцій та різних заходів, створення в заклад системи знижок та купонів на послуги ресторану реклама в інтернеті

Характеристика та обґрунтування структури виробництва.

У роботі вважаємо за доцільне організувати цехову структуру виробництва.

«Цехова структура – організується на підприємствах, які працюють на

сировину, з великим обсягом виробництва. Цехи поділяються на заготівельні (м'ясний, рибний, птахогольовий, м'ясо – рибний, овочевий), доготівельні (гарячий, холодний), спеціалізовані (борошняний, кондитерський, кулінарний). На підприємствах громадського харчування, які працюють на напівфабрикатах, організуються цех доопрацювання напівфабрикатів, цех обробки зелені» [15].

«Робоче місце – це частина виробничої площі, де працівник виконує окремі операції, використовуючи у своїй відповідне устаткування, посуд, інвентар, інструменти. Робоче місце для підприємства комунального харчування мають особливості залежно від типу підприємства, його потужності, характеру виконуваних операцій, асортименту своєї продукції

Виробнича ділянка – це частина підприємства, де здійснюється закінчена стадія виробничого процесу.

Цех - це відокремлена у технологічному відношенні частина підприємства, де протікає закінчений процес виробництва. Залежно від характеру технологічного процесу та обсягу роботи цехи можуть мати виробничі ділянки, відділення або потокові лінії.

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

При розміщенні холодного цеху повинен бути передбачений його зручний зв'язок з кухнею, де виробляється теплова обробка продуктів для холодного цеху, і із заготовочними цехами, звідки до холодного цеху надходять продукти, які потім реалізуються без теплової обробки. Вироби холодного цеху відпускаються споживачам у столовому посуді, тому мийна має знаходитися у безпосередній близькості до холодного цеху. Приміщення цеху має бути досить світлим, причому бажано, щоб вікна виходили північний захід» [16].

Основні операції, що здійснюються в цеху, - нарізка підготовлених продуктів, порціонування та оформлення холодних страв та закусок (табл. 2.1). Відповідно до цього організуються робочі місця кухарів,

використовуються відповідне обладнання, інвентар, інструменти.

Таблиця 2.1

Організація роботи структурного підрозділу

Найменування цеху	Асортимент продукції	Мікроклімат, розташування	Перелік робочих місць, ділянок, технологічних ліній	Устаткування	Інвентар, інструменти
холодний цех	Холодні страви, закуски, салати, бутерброди, солодкі страви, холодні супи та напої.	+16 - +18 ⁰ С, відносна вологість повітря 60-70%. Зв'язок із заготовочним, гарячим цехом, роздачею, мийним столовим посудом.	Лінія приготування салатів та вінегретів, лінія нарізки овочів для салатів та супів, лінія для обробки продуктів для солодких супів, лінія для нарізки гастрономії, лінія холодних закусок, напоїв, лінія приготування бутербродів.	Холодильні шафи, низькотемпературні прилавки, льодогенератори, слайсер, овочерізальна машина, блендери, міксери.	Виробнича дошка, ножі, яйцерізка, ручні соковитискач, прилади для розкладання страв, столова ложка, рукавички.

Таким чином, складено характеристику структурного підрозділу.

Управління підприємством комунального харчування.

Організаційно – виробнича структура підприємства.

Весь персонал досліджуваного підприємства (табл.2.2) - вимоги до персоналу поділяються на:

- адміністративний;
- виробничий;
- обслуговуючий

Таблиця 2.2

Вимоги до персоналу

Категорія працівників	Структура персоналу, %	Усього, чол.
1. Адміністративний персонал: директор; зам директора; головний бухгалтер; менеджер із виробництва.	9%	5 1 2 1 1
2. Виробничий персонал: шеф повар; Су шеф; кухарі; кондитери; прибиральники приміщень; мийники посуду; вантажники.	56%	31 1 3 16 2 2 4 3
3. Обслуговуючий персонал: метрдотель; офіціанти; бармени; сомельє; баріста.	35%	19 2 10 2 2 3
Всього:	100	55

Форми та методи обслуговування.

«Метод обслуговування споживачів - спосіб реалізації споживачем продукції комунального харчування. На підприємствах громадського харчування застосовуються такі методи обслуговування, як самообслуговування, обслуговування офіціантами та барменами та комбінований метод.

Самообслуговування застосовується в їдальнях та закусочних. У цьому випадку споживач сам отримує страви, доставляє їх до столу та прибирає за собою використаний посуд.

Для прискорення обслуговування застосовується метод часткового самообслуговування, у якому можливе попереднє накриття столів. Цей метод часто застосовується у їдальнях при навчальних закладах. На столи ставлять супниці, з яких споживач сам наливає суп, а використаний посуд забирає на мийку.

За способом розрахунку самообслуговування буває з попередньою оплатою, з наступною оплатою, з оплатою після їди.

При самообслуговуванні з попередньою оплатою споживач, ознайомившись з меню, вибирає і оплачує страву, що сподобалася, через касу. Пробивши чеки, отримує по них страву на роздачі» [17].

При самообслуговуванні з подальшою оплатою споживач вибирає страви на роздачі та оплачує їх у касі, розташованій наприкінці роздавальної лінії. Цей метод розрахунку прискорює процес обслуговування. Крім того, споживач бачить страву, яку він хоче взяти.

У барах застосовується самообслуговування з безпосереднім розрахунком, у якому споживач вибирає страву, одержує та оплачує. Всі ці операції виконує один працівник бармен. Цей спосіб також можливий при обслуговуванні в буфетах та закусочних.

«При самообслуговуванні з оплатою після прийому пиши споживач діє, як і при самообслуговуванні з наступною оплатою, з тією різницею, що чек, отриманий у касі, оплачується при виході із зали.

Обслуговування офіціантами та барменами застосовується у барах, ресторанах та кафе. Обслуговування офіціантами використовується тих підприємствах, де реалізуються як послуги харчування, а й організується відпочинок споживача.

При комбінованому методі обслуговування поєднуються два методи - самообслуговування та обслуговування офіціантами. Так, кафе може вдень працювати методом самообслуговування, а ввечері використовувати обслуговування офіціантами.

Залежно від класу до ресторану висуваються певні вимоги щодо методів обслуговування. У ресторанах класу люкс та вищого класу

допускається обслуговування лише тими офіціантами, барменами, метрдотелями, які мають спеціальну освіту та пройшли професійну підготовку. У барах класу люкс та вищого класу допускається обслуговування лише барменами» [18].

У ресторанах першого класу при готелях, аеропортах, великих універмагах, а також кафе допускається самообслуговування.

Форма обслуговування споживачів — організаційний прийом, що складається з різновидів чи поєднання методів обслуговування. Форми обслуговування - це, наприклад, "шведський стіл" або відпустка скомплектованих обідів.

2.2. Оперативне планування роботи холодного цеху ресторану «RUBA HUB»

«Ефективність роботи структурного підрозділу визначається розрахунком запланованого товарообігу, собівартості, валового доходу, прибутку з продукції власного виробництва.

Товарообіг - це найважливіший показник, що характеризує господарську діяльність підприємств торгівлі та громадського харчування

Вартість сировини у громадському харчуванні є собівартістю продукції власного виробництва.

Недоліки виробництва підприємств харчування визначаються без вартості сировини, що використовується для виготовлення продукції» [19].

Ціни на страви, кулінарні та кондитерські вироби, напівфабрикати, що реалізуються на підприємствах комунального харчування, визначаються шляхом калькулювання. При цьому як прямі витрати в калькуляцію включається тільки вартість сировини. Інші витрати виробництва та звернення, і навіть прибуток враховуються у ціні лише непрямым шляхом у націнках і торгових знижках. Сума націнок та торгових знижок становить валовий дохід підприємств громадського харчування.

Прибуток - постає як перевищення доходів від продажу товарів

(послуг) над виробленими витратами.

Прибуток одна із узагальнюючих оцінних показників діяльності підприємств (організацій, установ).

«Рентабельність - показник ефективності одноразових та поточних витрат. У загальному вигляді рентабельність визначається ставленням прибутку до одноразових вкладень та поточних витрат, завдяки яким отримано цей прибуток. Розрізняють «рентабельність виробництва» та «рентабельність продукції» [20].

1. Розрахунок собівартості продукціїє

Таким чином, собівартість сировини становить 157 056,38 грн.

1. Денний товарообіг структурного підрозділу визначається результатом складання цін всіх реалізованих страв, напоїв і виробів протягом дня.

$$T = 869\,510 \text{ грн.}$$

2. Запланований валовий дохід структурного підрозділу визначається за такою формулою:

$$ВД = T - СС,$$

$$ВД = 869\,510 - 157\,056,38 = 712\,453,62 \text{ грн.}$$

де: ВД - валовий дохід, грн.; Т - денний товарообіг, грн.; СС - собівартість сировини, грн.

3. Сума витрат виробництва та обігу розраховується за формулою:

$$I = t/\text{про} * УІ,$$

де: I - витрати виробництва та звернення підприємства,

УІ - рівень витрат з розрахунку, %,

t/об - товарообіг.

$$I = 869510 * 45 : 100 = 391279,5$$

4. Запланований прибуток від продукції власного виробництва визначається за формулою:

$$\Pi = \text{ВД} - I,$$

$$\Pi = 712453,62 - 391279,5 = 321174,12 \text{ грн.}$$

де: Π - прибуток від продукції власного виробництва, грн.; ВД - валовий дохід, грн.; I – витрати виробництва та звернення, грн.

5. Рентабельність продажів визначається за такою формулою:

$$P = \frac{\Pi}{T} \cdot 100\%$$

$$P = 321174,12 : 869510 * 100\% = 37\%$$

де: P - рентабельність продажів, %; Π – прибуток від продукції власного виробництва, грн.; T - денний товарообіг, грн.

Таблиця 2.3

Заплановані показники

Показники	За добу, грн.	За місяць, грн.
1. Товарообіг	869510	26085300
2. Собівартість	157056,38	4711691,4
3. Валовий дохід	712453,62	21373608,6
4. Рівень витрат на підприємстві, %	45%	45%
5. Сума витрат	391279,5	11738385
6. Прибуток від продукції власного виробництва	321174,12	9635223,6
7. Рентабельність продажів, %	37%	37%

На підприємство затверджено план товарообігу за місяць, виходячи з цього плану складається виробнича програма щодня.

Оперативне планування роботи виробництва включає такі елементи:

- складання планового меню на тиждень,
- на його основі розробити план-меню, що відображає денну виробничу програму підприємства;
- складання та затвердження меню;
- розрахунок потреби у продуктах для приготування страв, передбачених планом меню, та складання вимог на сировину;

Оформлення вимог накладної на відпуск продуктів із комори на виробництві та отримання сировини. Розподіл сировини між цехами та визначення завдань кухарям відповідно до плану - меню.

Розрахунок кількості споживачів. Визначення кількості страв, що підлягають виготовленню.

Кількість споживачів може бути визначена на основі графіка завантаження залу чи оборотності місць протягом дня.

Кількість споживачів, що обслуговуються за 1 годину роботи підприємства, визначається за такою формулою:

$$N_{ч} = \frac{P \cdot \varphi \cdot x}{100},$$

де $N_{ч}$ – кількість споживачів, що обслуговуються за 1 год;

P – місткість зали (кількість місць);

φ - оборотність місця в залі протягом цієї години;

x – завантаження залу на цю годину, %.

загальна кількість споживачів на день становитиме:

$$N_{д} = \sum N_{ч},$$

$$150 \times 1,5 \times 50 : 100 = 113$$

$$150 \times 1,5 \times 60 : 100 = 135$$

Таблиця 2.4

Графік завантаження торгового залу

Годинник роботи торгового залу	Показники			
	Оборотність місяця за 1 год	Середній % завантаження залу	Кількість споживачів на годину	Коефіцієнт перерахування страв для цієї години
10 – 11	1,5	50	113	0,08
11 – 12	1,5	60	135	0,09
12 – 13	1,5	90	203	0,14
13 - 14	1,5	100	225	0,15
14 – 15	1,5	90	203	0,14
15 – 16	1,5	60	135	0,09
16 - 17	1,5	50	113	0,08
17 - 18	перерва			
18 - 19	0,4	50	30	0,02
19 - 20	0,4	100	60	0,04
20 – 21	0,4	100	60	0,04
21 – 22	0,4	100	60	0,04
22 – 23	0,4	80	48	0,03
23 – 24	0,4	60	36	0,02
Разом:			1421	1

Загальна кількість споживачів на день становитиме 1421 людину.

K – коефіцієнт перерахунку для цієї години, визначається за формулою:

$$K = \frac{N_{ч}}{N_{д}}$$

де $N_{ч}$ - кількість споживачів, які обслуговуються за 1 годину;

$N_{д}$ - Кількість споживачів, що обслуговуються за день.

Визначення кількості страв та напоїв, що підлягають виготовленню та реалізації.

Вихідними даними визначення кількості страв є кількість споживачів і коефіцієнт споживання страв.

Загальна кількість страв визначається за такою формулою:

$$n = N \times m,$$

$N = 1127$ – кількість відвідувачів вдень.

294 – кількість відвідувачів увечері.

$1127 \times 3 = 3381$ - кількість страв днем.

$294 \times 4 = 1176$ – кількість страв увечері.

де n - кількість страв, що реалізуються підприємством протягом дня;

N – кількість споживачів протягом дня;

m – коефіцієнт споживання страв

Таким чином, ресторан випускає на день 4557 страв

Розрахунок страв та напоїв відповідно до асортиментної розбивки та норм споживання.

Розбивка страв з асортименту.

Загальна кількість страв, що реалізуються на підприємстві, залежить від його типу оснащення та визначається за формулою:

$$m = m_{\text{холодных бл.}} + m_{\text{супов}} + m_{\text{вторых бл.}} + m_{\text{сладких бл.}}$$

Таблиця 2.5

Розбивка страв за асортиментом

Страви	Відсоткове співвідношення страв		Кількість страв
	від загальної кількості, %	від цієї групи, %	
Холодні страви	40	60	1823
рибні			
Салати	5	40	729
Гарячі закуски			
Перші страви	10	100	228
Гарячі страви рибні	30		456
Солодкі страви та		100	1367
гарячі напої:		70	684
Солодкі страви		30	479
Гарячі напої	15		205
Разом:	100		4557

Таким чином, розбиті страви за асортиментом.

Розрахунок кількості холодних напоїв, борошняних кондитерських та булочних виробів, хліба.

Кількість гарячих та холодних напоїв, борошняних кондитерських та булочних виробів, хліба визначається за нормами споживання на одного

Таблиця 2.6

Розрахунок кількості гарячих та холодних напоїв, борошняних кондитерських, хлібобулочних виробів та хліба

Найменування	Кількість споживачів	Норма споживання на 1 особу на день	Загальна кількість	
			у літрах, штуках	у порціях, склянках
Прохолодні напої: фруктова вода, л мінеральна вода, л натуральний сік, л напій власного виробництва, л	1421	0,25	355,3	1776,5
		0,05	71,1	355,5
		0,08	113,7	568,5
		0,02	28,4	142
		0,1	142	710

Продовження таблиці 2.6				
Борошняні кондитерські вироби, г	1421	0,5	711	711
Хліб та хлібобулочні вироби. г		100	142,1	2842
В тому числі:	1421			
житній		50	71,050	1421
пшеничний		50	71,050	1421

Таким чином, розраховано кількість холодних напоїв, борошняних кондитерських та булочних виробів, хліба.

2.3. Складання плану-меню та розрахунок потреби у сировині у ресторані «RUBA HUB»

Складання плану-меню та розрахунок потреби у сировині.

Складання розрахункового меню підприємства.

Розрахункове меню являє собою перелік найменувань страв із зазначенням виходу готової страви та кількості страв. Воно складається за діючими Збірниками рецептур страв та кулінарних виробів (або інших нормативних документів) з урахуванням асортиментного мінімуму для різних типів підприємств громадського харчування, сезонності продуктів, різноманітності страв по днях тижня, прийомів теплової обробки, особливостей смаків місцевого населення.

Таблиця 2.7

Розрахункове меню підприємства

Номер рецептури страви	Найменування страви	Вихід, г	Кількість порцій
	Холодні страви та закуски		
ТТК1	Асорті рибне		
ТТК2	Закуска з хлібних кошиків із сьомгою та каперсами	200	182
ТТК3	Мус із лосося з сиром «Рікотта»	225	182
ТТК4	Тар - тар із сьомги з карпаччо з морських гребінців	180	182
ТТК5	Тар - тар із сьомги з карпаччо з морських гребінців	200	182
ТТК6	Террін із копченого лосося	200	182
ТТК7	Салат з руколою та креветками	210	182
ТТК8	Салат «Морський бриз»	200	182
ТТК9	Салат «По – міланськи»	215	183
ТТК10	Рулєт із судака	250	183
	Осетрина в соусі з волоським горіхом	250	183
	Гарячі закуски		
ТТК11	Кулі лососеві з соусом «Тар – Тар»		
ТТК12	Жульєн із копченої риби під сирним соусом	215 175	114 114
	Супи		
ТТК13	Юшка «по-фінськи»		
391	Суп пікантний із креветками	250	114
ТТК14	Томатний суп з рисом та морепродуктами	250	114
ТТК15	Крем суп з мідій	220	114
	Гарячі страви		
ТТК16	Стейк із сьомги	225	124
ТТК17	Лосось у беконі	200	124
ТТК18	Риба «по-французьки з грибами»	215	124
ТТК19	Рибні фрикадельки у томатному соусі	220	124
ТТК20	Риба «по-грецьки»	220	124
ТТК21	Осетр «по – скандинавськи»	220	124
ТТК22	Кошички «Дари Нептуна»	200	124
ТТК23	Різотто з морепродуктами	215	124
ТТК24	Кальмар у славно – сирному соусі	240	125
ТТК25	Медальйони з лобстера на подушці з	225	125

ТТК26	салату Рокет з білою та зеленою спаржею Паста з морепродуктами	225	125
ТТК27	Солодкі страви Штрудель яблучний		
ТТК28	Профітролі з полуничною начинкою	125	40
ТТК29	Тарталетки з мусом з білого шоколаду	120	40
ТТК30	та м'яти Тістечко «Есторхайз»	120 135	40 40
714	Гарячі напої Чай з лимоном		
724	Кава чорна зі збитими вершками по-	200	40
ТТК31	віденськи	200	40
736	Глінтвейн	200	40
	Напій з лимона та кмину	200	40
757	Прохолодні напої Крюшон ананасовий	200	40
ТТК32	Коктейль шоколадний	200	40
ТТК33	Гоголь Моголь	200	40
ТТК34	Коктейль «Смузі» Полунична хмара	200	40
ТТК35	Борошняні кондитерські вироби Торт «Прага»	135	40
ТТК36	Кільця з сиром	125	41
ТТК37	Тірамісу	130	41
ТТК38	Торт «Медовий»	135	41
ТТК39	Кекс з цитрусовими	110	41

Таким чином, склали розрахункове меню підприємства.

Складання плану – меню.

«Основним етапом оперативного планування є складання плану – меню. План – меню складається напередодні дня приготування їжі керівником виробництва на підставі наявності наявних на складі підприємства продуктів та затверджується директором підприємства» [21].

Таблиця 2.7

План-меню

№ п / п	Страви та гарніри			Кількість порцій	Ціна продажу однієї порції, грн.	Сума, грн.
	Найменування	Номер за збіркою рецептур	Вихід однієї страви, г			
1	2	3	4	5	6	7
	Холодні страви та закуски					
1	Асорті рибне	ТТК1	200	182	550-00	100100
2	Закуска з хлібних кошиків із сьомгою та каперсами	ТТК2	225	182	450-00	109200
3	Мус із лосося з сиром «Рікотта»	ТТК3	180	182	600-00	81900
4	Тар - тар із сьомги з карпаччо з морських гребінців	ТТК4	200	182	450-00	81900
5	Террін із копченого лосося	ТТК5	200	182	450-00	81900
6	Салат з руколою та креветками	ТТК6	200	182	450-00	81900
7	Салат «Морський бриз»	ТТК7	200	182	450-00	81900
8	Салат «По – міланськи»	ТТК8	200	183	450-00	82350
9	Рулет із судака	ТТК9	250	183	450-00	82350
10	Осетрина в соусі з волоським горіхом	ТТК10	250	183	470-00	86010
	Гарячі закуски					
1	Кулі лососеві з соусом «Тар – Тар»	ТТК11	215	114	450-00	51300
2	Жульєн із копченої риби під	ТТК12	175	114	450-00	51300

	сирним соусом					
	Супи					
1	Юшка « по - фінськи»	ТТК13	250	114	450-00	51300-00
2	Суп пікантний із креветками	ТК391	250	114	450-00	51300-00
3	Томатний суп з рисом та морепродуктами	ТТК14	220	114	450-00	51300-00
4	Крем суп з мідій	ТТК15	220	114	480-00	54720-00
	Гарячі страви					
1	Стейк із сьомги	ТТК16	225	124	400-00	49600-00
2	Лосось у беконі	ТТК17	200	124	400-00	49600-00
3	Риба «по-французьки з грибами»	ТТК18	215	124	480-00	59520-00
4	Рибні фрикадельки у томатному соусі	ТТК19	220	124	450-00	55800-00
5	Риба «по - грецьки»	ТТК20	220	124	480-00	59520-00
6	Осетр «по – скандинавськи»	ТТК21	220	124	470-00	58280-00
7	Кошички «Дари Нептуна»	ТТК22	200	124	480-00	59520-00
8	Різотто з морепродуктами	ТТК23	215	124	470-00	58280-00
9	Кальмар у славно – сирному соусі	ТТК24	240	125	450-00	56250-00
10	Медальйони з лобстера на подушці з салату Рокет з білою та зеленою спаржею	ТТК25	225	125	570-00	71250-00
11	Паста з морепродуктами	ТТК26	225	125	400-00	50000-00
	Солодкі страви					
1	Штрудель яблучний	ТТК27	125	40	450-00	18000-00
2	Профітролі з полуничною	ТТК28	120	40	450-00	18000-00

	начинкою					
3	Тарталетки з мусом з білого шоколаду та м'яти	ТТК29	120	40	450-00	18000-00
4	Тістечко «Есторхайз»	ТТК30	135	40	470-00	18800-00
	Гарячі напої					
1	Чай з лимоном	ТК714	200	40	250-00	10000-00
2	Кава чорна зі збитими вершками по-віденськи	ТК724	200	40	285-00	11400-00
3	Глінтвейн	ТТК31	200	40	280-00	11200-00
4	Напій з лимона та кмину	ТК726	200	40	280-00	11200-00
	Прохолодні напої					
1	Крюшон ананасовий	ТК757	200	40	280-00	11200-00
2	Коктейль шоколадний	ТТК32	200	40	210-00	8400-00
3	Гоголь Моголь	ТТК33	200	40	250-00	10000-00
4	Коктейль «Смузі» Полунична хмара	ТТК34	200	40	250-00	10000-00
	Борошняні кондитерські вироби					
1	Торт «Прага»	ТТК35	135	40	270-00	10800-00
2	Кільця з сиром	ТТК36	125	41	250-00	10250-00
3	Тірамісу	ТТК37	130	41	270-00	11070-00
4	Торт «Медовий»	ТТК38	135	41	275-00	11275-00
5	Кекс з цитрусовими	ТТК39	110	41	255-00	10455-00

Таким чином, склали план меню.

Розрахунок кількості продуктів, напівфабрикатів та кулінарних виробів.

У основу розрахунку товарів покладено план – меню. Добова кількість

продуктів визначається за такою формулою:

$$G = \frac{g_p \times n}{1000},$$

де G – кількість продуктів цього виду, кг;

g_p - норма продукту на одну страву за Збірником рецептур, г;

n – кількість страв, реалізованих підприємством протягом дня.

$$G_{\text{общ.}} = G_1 + G_2 + \dots + G_n = \sum_1^n \frac{g_p \times n}{100}$$

«На підприємства, що працюють на напівфабрикатах, надходять напівфабрикати різного ступеня готовності та кулінарні вироби. Для таких підприємств роблять розрахунок необхідної кількості напівфабрикатів та кулінарних виробів, а не продуктів, які витрачаються на їхнє виготовлення.

Після розрахунку кількості продуктів завжди складається зведена продуктова відомість і оформляється вимога складу.

Складання графіка реалізації страв за годинами завантаження залу.

Основою для складання цього розрахунку є графік завантаження залу та розрахункове меню. Кількість страв, що реалізуються за кожну годину роботи підприємства, визначається за такою формулою» [23]:

$$n_{\text{ч}} = n_{\text{Д}} \times K,$$

$n_{\text{ч}}$ - кількість страв, що реалізуються за 1 годину роботи зали;

$n_{\text{Д}}$ - кількість страв, що реалізуються за весь день (з розрахункового меню);

K – коефіцієнт перерахунку для цієї години.

Розрахунок чисельності працівників цеху та складання графіка виходу на роботу.

Чисельність виробничих працівників у цехах може бути визначена: за нормами часу (для холодного та гарячого цехів), за нормами виробітку (для заготівельних цехів) з урахуванням фонду робочого часу одного працюючого за певний період та виробничої програми цеху за той же період.

Чисельність виробничих працівників за нормами часу визначається за такою формулою:

$$N_1 = \sum \frac{n \times t}{3600 \times T \times \lambda},$$

$$N_1 = 141588 : 3600 : 11,5 : 1,14 = 3 \text{ особи}$$

де N_1 - чисельність виробничих працівників, безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, людина; n – кількість виробів, що виготовляються, задень, шт., кг, страв; t – норма часу виготовлення одиниці виробу, з. (Підручник 31, додаток 6); T – тривалість робочого дня кожного працюючого, з ($T = 7 - 7,2$ год, $8 - 8,2$ год чи $11,5$ год); λ - Коефіцієнт, що враховує зростання продуктивності праці ($\lambda = 1,14$).

Загальна чисельність виробничих працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток, днів хвороби визначається за формулою:

$$N_2 = N_1 \times K_1,$$

де K_1 - коефіцієнт, що враховує вихідні та святкові дні

($K_1 = 1,32; 1,59$).

Таблиця 2.8

Асортимент рибної продукції

Найменування	n	t, °C	Загальна кількість часу
Асорті рибне	200	60	12000
Закуска з хлібних кошиків із сьомгою та каперсами	225	70	15750
Мус із лосося з сиром «Рікотта»	180	60	10800
Тар - тар із сьомги з карпаччо з морських гребінців	200	60	12000
Террін із копченого лосося	200	70	14000
Салат з руколою та креветками	200	70	14000
Салат «Морський бриз»	200	70	14000
Салат «По – міланськи»	200	70	14000
Рулет із судака	250	70	17500
Осетрина в соусі з волоським горіхом	250	70	17500
Разом			141588с

$$K = 1,32$$

$$N_{2=3} = 3 * 1,32 = 4 \text{ особи}$$

Число виробничого персоналу – 4 особи.

Складання графіка виходу працюючого персоналу.

Після розрахунку чисельності працівників складається графік виходу працюючих. Графіки можуть бути лінійними, ступінчастими (ковзаючими), сумованого обліку робочого часу, бригадними, комбінованими. Вони повинні забезпечити необхідну чисельність працюючих на виробництві за кожен годину роботи цеху протягом робочого дня.

Підбір обладнання, інвентарю та засобів малої механізації та розрахунок площі цеху.

Підбір виробничого обладнання.

Підбір обладнання здійснюється за нормами оснащення та фактичною потребою в ньому. При цьому враховується тип підприємства, його потужність, асортимент продукції, що випускається, особливості технологічного процесу. Підберемо обладнання необхідне досліджуваного структурного підрозділи.

Таблиця 2.9

Підбір обладнання

Найменування обладнання	Тип, марка, основні параметри	Кількість
<i>Механічне:</i> 1. Слайсер 2. Овочерізка 3.Блендер	MEC GT 250RS GASTRORAG HILK - 300	1 1 1
<i>Немеханічне:</i> 1. Стіл секційний виробничий 2.Секція - стіл із вбудованою мийною ванною; 3.Стійка роздавальна 4. Ванна мийна; 5.Раковина.	-	2 1 1 1 2
<i>Холодильне:</i> 1.Холодильна шафа 2.Стіл з охолодженням шафою та гіркою	ШХ – 0,40М СОЕСМ - 3	3 3

Таким чином підібрали виробниче обладнання.

«Розрахунок та підбір допоміжного обладнання.

Розрахунок та підбір допоміжного обладнання здійснюється з метою визначення необхідної кількості виробничих столів, ванн та стелажів.

Розрахунок кількості виробничих столів ведеться за кількістю одночасно працюючих у цеху та довжині робочого місця на одного працівника. Загальна довжина столів визначається за такою формулою» [25]:

$$L = N \times l ,$$

де N – кількість одночасно працюючих у цеху, людина;

l - Довжина робочого місця на одного працівника, м (в середньому $l = 1,25$).

Виходячи із загальної довжини виробничих столів, вибирають конкретні види: стіл виробничий секційно - модульний з шафою, що охолоджується, і гіркою СОЕСМ-3; стіл виробничий СП-1470; секція – стіл із вбудованою мийною ванною СМВСМ.

Розрахунок площі цеху.

Після підбору обладнання обчислюються його розміри та розраховується корисна та загальна площа цеху.

Площа виробничих приміщень розраховується за такою формулою:

$$S_{\text{общ.}} = \frac{S_{\text{пол.}}}{K} ,$$

де $S_{\text{общ.}}$ - загальна площа цеху, м^2 ; $S_{\text{пол.}}$ – корисна площа цеху, зайнята під обладнання, м^2 ; K – коефіцієнт використання площі, що враховує проходи між обладнанням ($K = 0,4$ для холодного цеху)

Таблиця 2.10

Розрахунок корисної площі цеху

Найменування обладнання	Тип марки	Кількість одиниць	Габарити, мм		Площа однієї одиниці обладнання, м ²	Загальна площа займана обладнанням, м ²
			довжина	ширина		
Універсальний привід	П - П	1	540	300	0,162	0,162
Холодильна шафа	ШХ – 0,40М	3	750	755	0,566	1,698
Стіл з шафою, що охолоджується, і гіркою	СОЕСМ - 3	3	1680	840	1,411	4,233
Секція низькотемпературна	СН - 0,15	1	1260	840	1,058	1,058
Стіл секційний виробничий	СП-1050	2	1050	840	0,882	1,764
Стіл секційний виробничий	СП-1470	2	1470	840	1,23	12,46
Разом:						21,4

$$S_{\text{общ.}} = \frac{S_{\text{пол.}}}{K}$$

$$S_{\text{пол.}} = 21,4 \text{ м}^2$$

$$K = 0,4$$

$$S_{\text{заг}} = 54,5 \text{ м}^2$$

Таким чином, площа холодного цеху становить 54,5 м².

Підбір інвентарю, посуду.

Кожне робоче місце кухаря має бути забезпечене достатньою кількістю

інструментів, інвентарю, посуду; які мають бути міцні, надійні, виготовлені з нешкідливих та безпечних для здоров'я людей матеріалів.

Таблиця 2.11

Оснащення виробничого підрозділу посудом, інвентарем,
засобами малої механізації

Найменування інструментів, інвентарю, посуду	Кількість
1.Бак для харчових відходів	2
2.Радуга	2
3.Вилка кухарська	2
4. Вилка з бризком	3
5.Гірка для спецій.	2
6.Утримувач для кухонних ножів	2
7.Дошка обробна	4
8. Голка кухарська	2
9. Голка шпигувальна	2
10.Коструля 1,5 - 2,3 літрові	2
11.Консерврозкривач	2
12.Ложки порційні	4
13.Лімонова вичавка	2
14.Ніж - скребок	2
15.Ніж для карбування та різання	1
16.Ніж-пила	2
17.Ніж для виїмки кісток	2
18.Ніж для обробки риби	2
19.Ніж для сиру	2
20.Ніж для ковбаси	2
21.Ніж для хліба	2
22.Набір для фігурного різання овочів.	2
23.Литва	
24.Ливо для риби	4
25.Сотейник	2
26.Сковорода	2
27.Скалка для тесту	2
28.Сіто	1
29.Ступки з маточкою	2
30. Скребок для риби.	1
31.Тарталетниця	4
32.Форми для желе, самбука, різні	4
33.Форми для розливних	2
34.Черпак	
35.Шпажки	2
36.Штопор	2

37.Щипці	2
38. Яблукорізання	2
39.Яйцерізання	

Таким чином, підібрали обладнання виробничого підрозділу посудом, інвентарем, засобами малої механізації.

Ведення обліково-звітної документації.

Методика та розрахунок техніко-технологічної карти.

До нових страв (виробів) відносяться страви (вироби), які готуються на основі нової рецептури та технології або нового виду сировини протягом встановленого терміну.

«До фірмових страв належать страви, що готуються за спеціально розробленою рецептурою та технологією з урахуванням національних, регіональних та інших особливостей підприємства.

Рецептури на нові та фірмові страви (вироби) розробляють колективно чи індивідуально. Фахівець (колектив фахівців), що розробляє страву (виріб), є її автором. Фірмові страви (вироби) розробляють із будь-якої, що застосовується на підприємстві громадського харчування, сировини. За відсутності будь-якого компонента, що входить до рецептури, фірмову страву (виріб) не готують.

Рецептура є основною частиною технологічної документації, що містить нормовану закладку всіх видів сировини (продуктів) та напівфабрикатів для приготування встановленої одиниці готової продукції (страви, виробу). При розробці рецептур страв (виробів) використовують старовинні забуті рецепти, рецептури національних та заграничних кухонь, власний досвід роботи спеціалістів підприємства» [27].

«Відпрацювання рецептур проводять на кондиційній сировині, що відповідає вимогам стандартів, що діють (ДСТУ У, ТІ, ТУ, СанПіН). При розрахунку норм витрати сировини у рецептурі страви (вироби) керуються діючими у галузі нормативами, а за їх відсутності – тимчасово

встановленими. Спочатку складають проект рецептури на блюдо (виріб), де вказують:

- найменування використаної сировини (продуктів) у технологічній послідовності, починаючи з основного;
- норми закладення сировини (продуктів) масою бруто та нетто;
- масу напівфабрикатів (за потреби), одержуваних у процесі приготування страви (виробу);
- вихід напівфабрикату та готової страви (виробу)» [36].

При складанні проекту рецептур страв (виробів) враховують їхню новизну, кулінарні переваги, поєднання продуктів, оформлення страви при відпустці.

Під час розрахунку проекту рецептур страв (виробів) виробничі втрати визначаються шляхом проведення контрольних відробітків.

Для визначення тривалості теплової обробки використовують секундомір або годинник із секундною стрілкою, або таймер (за наявності на обладнанні).

«Температурний режим теплової обробки визначають за допомогою нертутних термометрів у металевій оправі або інших засобів вимірювання. Вимірювання температури виробляють в геометричному центрі продукту. Готову страву (виріб) зважують після остигання при температурі 40 град. С – страви (вироби), що відпускаються у гарячому вигляді (супи, другі страви тощо), при температурі 14⁰С страви (вироби), що відпускаються в холодному вигляді (закуси, холодні страви, солодкі страви і т.п.)» [40].

Відпрацювання проекту рецептури та технології проводять на невеликих партіях, з розрахунку отримання готової продукції в кількості 3 кг (3 л) або 10 порцій (10 шт.) у 5-кратній повторності. При відхиленнях виходу страви (виробу) понад $\pm 3\%$ відпрацювання рецептури повторюють.

Техніко-технологічні карти на нові страви (вироби) затверджує керівник підприємства, на якому вони розроблені. Власником оригіналів ТТК є завідувач виробництвом (начальник цеху) або інша особа, визначена для цього.

Методика та розрахунок калькуляційної карти.

Необхідно відпрацювати рецептуру, розрахувати норми видатків сировини, а також закупівельні ціни на сировину та заповнити графі калькуляційної картки. Якщо необхідно розрахувати калькуляцію страв на нове меню, то тоді необхідно зібрати інформацію про перелік продуктів, витрату кожної сировини з розрахунку на 100 порцій страви, а також про ціну, за якою здійснюватиметься закупівля кожного продукту.

Потім скласти таблицю та записати до неї перелік всіх продуктів, норми їх витрати на 100 страв та ціну. Скористайтеся електронними таблицями Microsoft Excel, за допомогою яких можна буде легко розрахувати собівартість 1 страви, потім перемножте норми витрат кожного продукту на ціну і розділіть число, що вийшло на 100.

Коли собівартість буде вирахована, розрахувати калькуляцію страв та додати націнку. Після цього ми отримаємо продажну ціну однієї страви. Зроблений розрахунок заносимо до калькуляційної картки.

Упорядкування вимоги до комори.

Вимога у комору. Форма ОП-3 – документ, який призначений для супроводження процедури відпуску певних продуктів із комори того чи іншого підприємства відповідним особам. Документ має спеціалізовану форму, затверджену законодавством України.

У цій формі обов'язково відображається найменування структурного підрозділу підприємства, з якого відбувається видача продукції (комора), а також підрозділ, до якого ця продукція передається. При цьому вказується прізвища та ініціали осіб, які безпосередньо беруть участь у процесі відпустки та отримання певної кількості продукції. Також обов'язково слід зазначити порядковий номер документа форми ОП-3 і дату його складання.

Сам документ полягає у вигляді таблиці, в якій вказується продукція, що відпускається з комори відповідно до їх найменування. При цьому слід зазначити одиниці виміру продуктів та їх кількість. Підписується документ завідувачем виробництва та керівником підприємства.

Вимога у комору складається в єдиному екземплярі на наступний день

приготування тієї чи іншої страви на кухні підприємства, організації чи іншої установи. Саме на підставі цього документа виписується накладна на відпустку необхідного товару.

Документ вимога до комори (форма ОП-3) застосовується визначення відпустки необхідної кількості продуктів із комори.

Складається в одному примірнику з урахуванням потреби у сировині (продуктах) на наступний день та залишку сировини на виробництві (кухні) на початок дня.

З вимоги виписується накладна відпустку товару.

Упорядкування накладної на відпустку товарів та інших матеріальних цінностей.

Накладна на відпустку товару за формою ОП-4 застосовується для оформлення відпустки продуктів (товарів) та тари з комори організації у виробництво (кухню), буфети, дрібнороздрібну мережу, а також при одноразовій відпустці готових виробів з кухні до філій, буфетів, дрібнороздрібної мережі, роздаткову, якщо вона відокремлена від основного виробництва. Код за формою ЗКУД 0330504.

Накладні виписуються виходячи з вимог у комору.

Накладна складається у двох примірниках. Один екземпляр залишається у матеріально відповідальній особі, яка отримує товар, другий - разом із товарним звітом здається до бухгалтерії.

Підписується завідувачем виробництва та затверджується керівником організації.

Акт опрацювання страв.

Акт опрацювання страв - документ, що визначає витрату сировини, її втрати при холодній та тепловій обробці, що встановлює характеристики продажу та якості страви. На підставі акту опрацювання складається технологічна карта, за якою і провадиться розрахунок собівартості страви.

2.4. Розробка та документальне оформлення авторської страви у ресторані «RUBA HUB»

На блюдо «Мус із лосося з сиром Рікотто» потрібно скласти дані документу:

Акт опрацювання

Технологічну карту

Вимога у комору

Калькуляційну карту

Фотопослідовність	Технологічний процес
 	<p>Інгредієнти для приготування "Мусса з лосося з сиром Рікотто".</p> <p>Підготовка інгредієнтів</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Рибу обробити на чисте філе та нарізати кубиком. ❖ Сирний сир «Рікотта» зважити на терезах. ❖ Часник очистити та нарізати дрібним кубиком.
 	<p>Технологія приготування сирної маси</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Подрібнення в блендері сиру "Рікотта" з додаванням вершків, червоної паприки та часнику.
 	<p>Технологія приготування мусу з лосося</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Подрібнення в блендері слабосоленого лосося, вершкового масла мастила з із додаванням соку свіжого лимона.
 	<p>Оформлення та відпустка страви</p> <p>У келих за допомогою кондитерського мішка відсадити сирну масу та мус із лосося.</p> <p>Декорувати лимоном, гілочкою кропу та скибочкою лосося .</p>
 	<p>Келих поставити на підстановкову тарілку із серветкою.</p> <p>Температура подачі +10 +12С.</p>

ВИСНОВКИ

На основі зробленої роботи на тему «Розробка асортименту холодної кулінарної продукції для рибного ресторану вищого класу» було проведено всебічний розгляд даного питання на прикладі ресторану «RUBA HUB».

Як уже говорилося вище, незважаючи на велику популярність ресторанів даного формату у світі, даний формат обслуговування відносно не задіяний і ризикований в Україні, однак, якщо такий заклад витримає конкуренцію і набуде популярності - успіх при такому збігу обставин гарантовано.

Конкурентоспроможна діяльність підприємства в умовах ринкової економіки повинна забезпечуватися виробництвом продукції та послуг, які відповідають певним вимогам: якості та різноманітності асортименту, задовольняють вимоги споживача, зумовлюють отримання прибутку, відповідають застосовуваним стандартам та технічним умовам, відповідають чинному законодавству та іншим вимогам товариства. цінами, що відповідають цільовій аудиторії.

Найважливішу роль виконанні цих завдань покладено правильну організацію роботи виробництва.

У ході виконання даної роботи при створенні проекту холодного цеху рибного ресторану на 150 місць мною було виконано такі завдання: підібрано обладнання, інвентар, засоби малої механізації для холодного цеху рибного ресторану на 150 місць, розраховано чисельність працівників цеху, складено графік виходу на роботу, розраховано кількість споживачів, визначено кількість страв та напоїв, що підлягають виготовленню та реалізації, розбито найменування страв за асортиментом відповідно до коефіцієнтів споживання, розраховано кількість гарячих та холодних напоїв, борошняних кондитерських та булочних виробів та хліба, складено план – меню, таблиця реалізації блюд, калькуляційні та техніко-технологічні карти, розрахована

потреба у сировині, складено вимоги до комори.

На підставі проведених розрахунків, ресторан визнаю рентабельним; концепцію, місію та організацію технологічного процесу – професійними та оригінальними, а розроблений асортимент страв актуальним для сучасного підприємства.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Бурак В.Г. Професійна підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи: дефінітивний аналіз. Педагогічний альманах. 2020. № 46. С. 124–131.
2. Бурак В.Г. Досвід професійної підготовки фахівців готельно-ресторанного господарства в закладах вищої освіти. Інноваційна педагогіка. 2020. № 29. Т. 1. С. 88–92.
3. Бурак В. Г. Підготовка майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи в закладах вищої освіти: теорія та методика: монографія. Київ: Компринт, 2022. 537 с.
4. Бурак В. Г., Тюхтенко Н. А. Цифровізаційні аспекти антикризового управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу. Economic synergy. 2023. № 1 (7). С. 32–47.
5. Дорохіна М.О. Технологія продукції харчування: Рек.МОНУ як навч. посібник для студентів ВНЗ / М.О. Дорохіна, Т. В. Капліна. – К.: Кондор, 2012. – 280 с.
6. ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги»
7. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
8. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших закладів ресторанного господарства / автор-розробник і укладач: О.В.Шалимінов. К.: Арій, 2011. 992 с.
9. Збірник рецептур. Національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. 2-ге вид., виправ. Та доповн. К.: Арій, 2013. 1008 с.
10. Колтунов В. А. Технологія зберігання продовольчих товарів .[Електронний ресурс]: навчальний посібник. Реком. МОНУ / В. А. Колтунов, Є. Б. Белінська. К.:ЦУЛ, 2014. 138 с.

11. Корягіна М. Ф. Технологія продукції громадського харчування: Навчальний посібник / М. Ф. Корягіна, А. І. Юліна, Т. Ф. Петренко. Київ : КНТЕУ, 2002. 132 с.
12. Махальська О. А. Українська кухня / О. А. Махальська. Харків: Ранок, 2011. 256 с.
13. Пересічний М. І. Теоретичні та практичні передумов комплексної оцінки якості продукції громадського харчування / М. І. Пересічний // Вісн.Київ. держ. Торг.-екон.ун-ту. 2020. №2 С.107 – 115.
14. Пересічний М. І. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика / М.І.Пересічний, М.Ф.Кравченко, В.Н.Корзун, О.М.Григоренко. К.: КНТЕУ, 2002. – 526 с.
15. Пересічний М.І. теоретичні та практичні передумови комплексної оцінки якості продукції громадського харчування / М.І. Пересічний // Вісн.Київ. держ. Торг. Екон.-екон.унту. 2008. №2. №2 с. 107 – 115
16. Пятницька Г.Т., Пятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії. Навч. посібник для вищ.навч. закл. / Пятницька Г.Т, Пятницька Н.О. К.: Кондор. Видво, 2013. 250 с.
17. Сирохман І.В. Асортимент і якість кондитерських виробів [Електронний ресурс]: Реком. МОНУ як навч.посібник для студ.ВНЗ / І.В.Сирохман, В.Т. Лабдинець. К: ЦУЛ, 2019. 636 с.
18. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня.[Електронний ресурс] : навч. посібник для студ. ВНЗ.Реком. МОНУ / Т.В.Капліна, О.А. Білоусько, Н.І.Шаповал, Л.І.Куш. К.: ЦУЛ, 2018. 280 с.
19. Технологія приготування їжі: українська кухня: Навч.посібник. реком. МОНмолодь України для студ. ВНЗ В.М.Михайлов, Л.О.Радченко, О.В.Новіков, Л.Д.Льовшина. – Харків: Світ книг, 2012. – 537с.
20. Технологія виробництва ресторанної продукції. Частина 1: опорний конспект лекцій / М.І.Пересічний, С.М.Пересічна, І.Ю.Антонюк, М.Ф.Кравченко. К.:КНТЕУ, 2012. 371с.

21. Технологія продукції ресторанного господарства: опорний конспект лекцій: Частина 1, / Пересічний М.І., Пересічна С.М., Кравченко М.Ф. КНТЕУ, 2010. 182 с.
22. Ратушенко А.Т. Страви з риби та морепродуктів: навч. посібн. для студ. ВНЗ. Реком. МОНУ / А.Т. Ратушенко. К.: Кондор, 2010. 232 с.
23. Ростовський В.С. Сучасна українська кухня: навч. посібник для студ. ВНЗ. реком. МОНУ / В.С. Ростовський. К.: Кондор, 2013. 134с.
24. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина: навч. посібник для студ. ВНЗ. Реком. МОНУ / В.С. Ростовський К.: Кондор, 2017. 200с.
25. Ростовський В.С. Збірник рецептур / В.С. Ростовський, Н.В. Дібровська, В.Ф. Пасенко. ЦУЛ, 2012. 320с.
26. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. посібник.- К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
27. Технологія продуктів дієтичного та лікувально-профілактичного призначення: методичні вказівки для студентів для самостійного вивчення дисципліни. Рекомендовано вченою радою Мукачівського державного університету, 2018. 94с.
28. Плюта О. П. Кухня як репрезентант гастрономічної культури сучасного суспільства. Питання культурології. 2017. Вип. 32. С. 128–147.
29. Kozłowska A. Reklama w procesie budowania zaufania do marki. Budowanie kapitału relacyjnego organizacji / red. A. Wiśniewska. Warszawa: Wyższa Szkoła Promocji, Mediów i Show Business. 2015. S. 10- 25
30. Andriushchenko I. E., Ivanenko T. Ya., Burak V. H., Kovalenko G. V., Zamferesko O. V. Technologies for training specialists in the hotel and catering industry in ukraine in the context of lifelong learning. GeoJournal of Tourism and Geosites. 2021. Year XIV. № 37 (3). P.838–843.
31. Abiltarova E., Poberezhets H., Androshchuk I., & Burak V. The methods for improving vocational education and training in modern conditions. Journal of higher education theory and practice. 2022. Vol. 22. №12. P. 203–211.

32. Kashyna G., Nazarova K., Burak V. Development of scientific and natural competence of technology teachers in the system of postgraduate education by means of information and communication support. *Edukacja – Technika – Informatyka*. 2019. № 4 (30). P. 151–155.

33. Dzyundzya O., Burak V., Averchev A., Novikova N., Ryapolova I., Antonenko A., Brovenko T., Kryvoruchko M., Tolok G. Investigation of technological properties of powder of eggplants. *Eureka: life sciences*. 2018. № 5. P. 22–29.

34. Dzyundzya O., Burak V., Averchev A., Novikova N., Ryapolova I., Antonenko A., Brovenko T., Kryvoruchko M., Tolok G. Obtaining the powder-like raw materials with the further research into properties of eggplant powders. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2018. № 11–95. T. 5. P. 14–20.

35. Dzyundzya O., Burak V., Ryapolova I., Voievoda N., Shinkaruk M., Antonenko A., Brovenko, T., Tolok G., Kryvoruchko M., Mihailik V. Establishing the effect of eggplant powders on the rheological characteristics of a semi-finished product made from liver pate masses. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2019. Vol. 4. № 11 (100). P. 56–63.

36. Kravchenko M., Mihailik V., Yakymchuk D., Dzyundzya O., Burak V., Romanenko O., Valko M., Korolenko E., Osypenkova I., Bondarchuk Z. Research into the structural-mechanical properties of shortbread dough with oilseed meals. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2019. T. 3. № 11 (99). P. 52–59.

37. Yakymchuk D., Dzyundzya O., Burak V., Shvets I., Shvets Yu., Myrhorodska N., Polishchuk O., Karneyenka Dz., Krasner S. Economic efficiency of textile materials cutting designer costumes of hospitality facilities. *Fibres and Textiles*. 2018. № 4. P. 90–94.

38. Yakymchuk O., Yakymchuk D., Kushevskiy N., Chepelyuk E., Koshevko J., Myrhorodska N., Dzyundzya O., Burak V. Prerequisites for the development of hydro-jet technology in designing women's headgear at hospitality establishments. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2018. № 1(1) (91). P. 36–46.

39. Burak V. Modernization of professional training of specialists in hotel and restaurant industry. European potential for the development of pedagogical and psychological science : Collective monograph. Riga, Latvia: «Baltija Publishing», 2021. C. 121–146.

40. Burak V. Training of future specialists in hotel and restaurant industry in higher educational establishments in the conditions of distance learning. ScienceRise: Pedagogical Education. 2020. № 6 (39). P. 16–20.

