

**Відокремлений структурний підрозділ
«Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державний торговельно-економічний університет»**

ЗВІТ

Назва практики	<u>Практична підготовка : виробнича практика 2</u>
Циклова комісія	<u>Харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму</u>
Галузь знань	<u>24 Сфера обслуговування</u>
Спеціальність	<u>241 Готельно- ресторанна справа</u>
Освітньо-професійна програма	<u>Готельно- ресторанна справа</u>
Прізвище, ім'я по батькові здобувача	<u>Дімова Ольга Володимирівна</u>
Курс, академічна група	<u>3 курс, ГРБ-22</u>

Календарний графік проходження виробничої практики

№		Тижні проходження практики		Відмітка про виконання
		1	2	
1	Оформлення на практику, знайомство з інфраструктурою закладу. Інструктаж з техніки безпеки	3+		виконано
2	Характеристика закладу ресторанного господарства як суб'єкта підприємницької діяльності. Типова характеристика закладу ресторанного господарства	+		виконано
3	Організація виробничого процесу на підприємстві: - організація роботи складського та тарного господарства; - організація роботи заготівельних цехів, доготівельних цехів		+	виконано
4	Вивчення організації контролю якості кулінарних напівфабрикатів, готових страв і виробів		+	виконано
5	Аналіз наявності технологічних ліній, технічного оснащення окремих технологічних операцій і процесу в цілому		+	виконано
6	Технологія обслуговування: - технологія подачі страв; - технологія обслуговування банкетів та прийомів. - види посуду, столових приборів, білизни; - види сервіровки столів		+	виконано
7	Вивчення та аналіз ефективності системи виробничого контролю якості: вхідного, операційного, вихідного		+	виконано
8	Ознайомлення з стандартом поведінки працівників закладів ресторанного господарства. Нормування праці		+	виконано
9	Виконання індивідуального завдання		+	виконано
10	Написання та оформлення звіту		+	виконано

Керівник практики
від коледжу



Тетяна МІРОШНИЧЕНКО

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1. Загальна характеристика бази практики	5
2. Організація роботи складського та тарного господарства	7
3. Організація технологічного процесу в заготівельних цехах	8
4. Організація технологічного процесу в доготівельних цехах	10
5. Організація обслуговування споживачів в закладі ресторанного господарства	12
6. Індивідуальне завдання	14
ВИСНОВКИ	15
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	17
ДОДАТКИ	18

Вступ

Сфера ресторанного господарства відіграє важливу роль у сучасному суспільстві, оскільки забезпечує споживачів якісним харчуванням, комфортним обслуговуванням та приємною атмосферою для відпочинку. В умовах високої конкуренції на ринку громадського харчування ефективна організація роботи підприємства, оптимізація виробничих процесів та вдосконалення обслуговування є ключовими чинниками успіху.

Метою даної роботи є аналіз організації технологічного процесу та обслуговування споживачів у ресторані Nikas, який є сучасним закладом громадського харчування з акцентом на якість страв, індивідуальний підхід до клієнтів та високий рівень сервісу. У ході роботи розглядаються особливості роботи заготівельних та доготівельних цехів, порядок організації обслуговування споживачів, а також розробка нового меню для ресторану.

У процесі аналізу було розглянуто складські приміщення, системи постачання та зберігання сировини, основні виробничі цехи та їх оснащення, технологічні процеси приготування страв, а також методи та форми обслуговування клієнтів. Додатково в роботі проведено дослідження конкурентного середовища та запропоновано заходи для покращення діяльності ресторану.

Одним із важливих аспектів є розробка нового меню, що враховує уподобання клієнтів, сучасні гастрономічні тенденції та оптимізацію витрат на сировину. Також було створено пропозицію банкетного меню, що дозволяє розширити спектр послуг ресторану та залучити нових клієнтів.

Таким чином, дана робота містить комплексний аналіз організації роботи ресторану Nikas та пропозиції щодо його вдосконалення, що сприятиме підвищенню конкурентоспроможності закладу та покращенню якості обслуговування споживачів.

1. Загальна характеристика бази практики

Ресторан «Nikas» розташований у Шевченківському районі Харкова, за адресою вул. Університетська, 2. Заклад належить до приватної форми власності та функціонує як повносервісний ресторан. Загальна кількість місць для гостей становить близько 100, включаючи основний зал, VIP-зал на 20 осіб та літню терасу. Контингент споживачів складається з мешканців міста та туристів, які цінують авторську кухню та високий рівень обслуговування.

Ресторан «Nikas» функціонує як товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ) «Кронос-плюс», зареєстроване 20 грудня 2016 року. Основними цілями закладу є надання послуг громадського харчування та створення комфортної атмосфери для відпочинку гостей. Види діяльності включають приготування та реалізацію страв європейської, середземноморської, італійської та паназіатської кухонь, а також організацію банкетів та інших заходів. Організаційна структура управління складається з директора, адміністративного персоналу, шеф-кухаря, кухарів, офіціантів та допоміжного персоналу.

Ресторан спеціалізується на авторській кухні з акцентом на європейські та азійські страви. Особливістю закладу є відкрита кухня та рабата-гриль із живим вогнем у центрі основного залу, що дозволяє гостям спостерігати за процесом приготування страв. Додаткові послуги включають бізнес-ланчі у будні дні, авторські коктейлі та організацію приватних заходів у VIP-залі або на літній терасі з видом на Бурсацький узвіз.

Виробничий процес у ресторані «Nikas» організований таким чином:

Постачання сировини: Заклад співпрацює з перевіреними постачальниками, які забезпечують регулярні поставки свіжих продуктів.

Зберігання: Продукти зберігаються у спеціально обладнаних складських приміщеннях з дотриманням санітарно-гігієнічних норм.

Підготовка: На кухні здійснюється первинна обробка сировини, підготовка напівфабрикатів та приготування страв відповідно до

технологічних карт.

Обслуговування: Готові страви подаються гостям офіціантами у залах ресторану або на літній терасі.

Характеристика складу приміщень підприємства ресторанного господарства та його аналіз з точки зору нормативних документів – ДБН

Ресторан «Nikas» – це сучасний заклад, що поєднує стильний інтер'єр, високий рівень обслуговування та унікальну атмосферу. Він розташований на одному рівні та пропонує кілька функціональних зон для різних форматів відпочинку.

Основний зал – це просторе приміщення з елегантним дизайном, відкритою кухнею та рабата-грилем, розташованим у центрі. Такий формат дозволяє гостям спостерігати за процесом приготування страв, створюючи ефект залученості та довіри до якості кухні.

VIP-зал – затишний простір, розрахований на 20 гостей, ідеально підходить для проведення приватних зустрічей, святкувань та бізнес-зустрічей. Окреме приміщення забезпечує комфортну атмосферу та можливість усамітнення.

Кальянна зала – зона відпочинку, оформлена в сучасному східному стилі, де гості можуть насолоджуватися ароматним кальяном у приємній компанії. Тут панує розслаблена атмосфера, що сприяє неспішному відпочинку після напруженого дня.

Літня тераса – відкрита зона з мальовничим видом на Бурсацький узвіз. Простір оформлений у легкому, повітряному стилі та доповнений декоративним фонтаном, що створює атмосферу гармонії та затишку. Це ідеальне місце для вечірнього відпочинку під відкритим небом або романтичної вечері.

Кожна зона ресторану «Nikas» розроблена з урахуванням потреб гостей, пропонуючи різні формати проведення часу – від гастрономічного задоволення до повноцінного релаксу.

Усі приміщення відповідають вимогам Державних будівельних норм

(ДБН) щодо закладів громадського харчування, забезпечуючи безпеку та комфорт для гостей і персоналу.

2. Організація роботи складського та тарного господарства

Основні та додаткові джерела надходження сировини, напівфабрикатів, готової продукції та предметів матеріально-технічного забезпечення на підприємство харчування включають співпрацю з локальними та міжнародними постачальниками. Ресторан «Nikas» працює з перевіреними постачальниками, які забезпечують стабільні поставки високоякісних продуктів. Ритмічність постачання залежить від типу продукції: овочі та фрукти доставляються щодня, м'ясо та риба – двічі на тиждень, а бакалія – раз на тиждень.

Порядок і методи приймання товарів за кількістю і якістю передбачають вхідний контроль продукції відповідно до санітарно-гігієнічних норм. Приймання товарів здійснюється комірником разом із відповідальним кухарем, який перевіряє свіжість, якість і відповідність замовленій кількості. Документальне оформлення включає накладні, сертифікати якості та ветеринарні документи для м'ясних і молочних продуктів.

Умови вантажно-розвантажувальних робіт та переміщення товарів в ресторані організовані таким чином, щоб мінімізувати контакт продукції з зовнішнім середовищем. Для цього передбачено спеціально відведені місця для приймання продукції, які розташовані окремо від основних виробничих приміщень.

Складські приміщення в ресторані «Nikas» розподілені за видами продукції: холодильні камери для м'ясних і рибних виробів, окремий склад для сухих продуктів і спецій, морозильні камери для зберігання напівфабрикатів. Всі склади обладнані системами контролю температури та вологості.

Санітарно-гігієнічні вимоги щодо зберігання сировини, напівфабрикатів

та готової продукції в ресторані дотримуються відповідно до державних норм. Продукти зберігаються у відповідних контейнерах, з чітким маркуванням термінів придатності. Виконується регулярна санітарна обробка складів та інвентарю.

Контроль якості сировини та напівфабрикатів під час відпуску на виробництво здійснюється відповідальним кухарем та адміністратором зміни. Перед передачею на кухню продукти проходять додаткову перевірку щодо відповідності замовленням і нормам якості.

Організація роботи тарного господарства включає контроль за використанням тари, її зберіганням та утилізацією. Використовується багаторазова тара для зберігання сухих продуктів, а одноразова тара проходить утилізацію відповідно до екологічних стандартів.

Порядок відпуску товарів на виробництво та зв'язок складських приміщень з виробничими цехами забезпечується чітко організованою системою логістики. Продукти надходять на кухню за заявками шеф-кухаря та передаються у відповідні виробничі цехи відповідно до технологічних карт. Це забезпечує оптимальне використання ресурсів та ефективність роботи ресторану.

Виходячи з цього, ресторан «Nikas» дотримується сучасних вимог до організації системи постачання, зберігання та реалізації продукції, що дозволяє підтримувати високий рівень якості та безпеки харчових продуктів.

3. Організація технологічного процесу в заготівельних цехах

Ресторан «Nikas» має чітку цехову структуру, що забезпечує ефективну організацію виробничого процесу. Основні заготівельні цехи включають овочевий, м'ясний та рибний цехи, кожен з яких оснащений сучасним технологічним обладнанням. Взаємозв'язок між цехами організований таким чином, щоб забезпечити безперебійну передачу продуктів між зонами з дотриманням санітарних норм.

Заготівельні цехи ресторану «Nikas» є важливим елементом виробничого процесу, оскільки забезпечують якісну підготовку сировини для подальшого приготування страв. Всі технологічні операції виконуються відповідно до нормативно-технологічної документації, що включає збірники рецептур, технологічні карти та державні стандарти якості. Внутрішні інструкції визначають порядок обробки продуктів, контроль санітарних норм та дотримання термінів зберігання сировини та напівфабрикатів.

Кожен заготівельний цех має окремі технологічні лінії, що забезпечують раціональне розміщення обладнання та ефективну організацію праці. В овочевому цеху здійснюється очищення, миття, нарізка та підготовка овочів для подальшого використання. М'ясний цех відповідає за розрубку м'яса, видалення кісток, порціонування та підготовку напівфабрикатів. У рибному цеху проводиться патрання, філеювання, маринування та інші види обробки рибної продукції.

Щоденна обробка сировини включає близько 100 кг овочів, 50 кг м'яса та 30 кг риби. Асортимент продукції змінюється залежно від поточного меню та сезонних особливостей поставок. Сировина надходить до заготівельних цехів згідно з узгодженим графіком постачання та проходить ретельний контроль якості перед передачею в обробку. Всі операції фіксуються у внутрішній документації, що дозволяє відстежувати рух сировини та забезпечувати контроль залишків.

Цехи оснащені сучасним обладнанням, що включає овочерізки, м'ясорубки, вакуумні пакувальні машини, професійні ножі, обробні столи та холодильні камери. Розміщення обладнання сплановане так, щоб мінімізувати зайві рухи працівників та оптимізувати робочий процес. Крім того, використання сучасних технологій, таких як вакуумне пакування, сприяє збільшенню терміну зберігання напівфабрикатів та збереженню їхньої якості.

Зберігання напівфабрикатів здійснюється у спеціально обладнаних холодильних камерах із суворим контролем температури. Овочі можуть зберігатися не більше 24 годин, м'ясні вироби – до 48 годин, рибні продукти –

до 36 годин. Також забезпечується окреме зберігання різних видів сировини, щоб уникнути перехресного забруднення.

Технологічні процеси підготовки продуктів чітко регламентовані. Овочі проходять етапи очищення, миття, нарізки та сортування. М'ясо обробляється, нарізається порційно та за необхідності проходить попередню термічну обробку. Риба очищується, патрається, філеюється та може маринуватися або солитися перед приготуванням.

Для забезпечення безперервного виробничого процесу заготівельні цехи працюють у дві зміни. Загальна чисельність працівників становить 6 осіб: по двоє кухарів у м'ясному, овочевому та рибному цехах. Графік роботи передбачає змінний режим з 8-годинними змінами, що дозволяє рівномірно розподілити навантаження та забезпечити безперебійне постачання напівфабрикатів до доготівельних цехів.

Окрім основних технологічних процесів, у заготівельних цехах ресторану «Nikas» активно впроваджуються заходи щодо підвищення якості продукції. Регулярно проводяться перевірки дотримання санітарно-гігієнічних норм, а також навчання персоналу з метою підвищення професійного рівня.

Завдяки цьому, заготівельні цехи ресторану «Nikas» працюють за чітко регламентованою схемою, що забезпечує високу якість продукції, ефективність виробничого процесу та відповідність сучасним стандартам ресторанного бізнесу.

4. Організація технологічного процесу в доготівельних цехах

Доготівельні цехи ресторанного господарства відіграють ключову роль у процесі приготування страв, адже вони забезпечують переробку сировини та напівфабрикатів у готову продукцію. У ресторані Nikas функціонують гарячий і холодний цехи, які виконують свої технологічні завдання відповідно до нормативно-технологічної документації.

Технологічний процес в доготівельних цехах регулюється технологічними картами, стандартами підприємства та санітарно-гігієнічними нормами. Асортимент кулінарної продукції включає страви паназійської та італійської кухні, зокрема суші, пасту, морепродукти, м'ясні та овочеві страви. Попит на продукцію аналізується на основі реалізації страв протягом дня, тижня та місяця.

До кожного цеху надходять різні види сировини та напівфабрикатів згідно з графіком поставок. Облік продукції ведеться за допомогою спеціалізованих журналів та автоматизованих систем. Технологічні лінії в цехах організовані з урахуванням послідовності виробничих процесів. Гарячий цех оснащений пароконвектоматами, плитами, фритюрницями, тоді як холодний цех обладнаний холодильними вітринами, овочерізками та міксерами.

Оснащення цехів передбачає використання професійного обладнання, інструментів та інвентарю, розташованих з урахуванням раціонального використання простору. Персонал дотримується правил експлуатації обладнання та техніки безпеки для мінімізації виробничих ризиків.

Готова продукція зберігається відповідно до санітарних вимог із суворим контролем температурного режиму та термінів придатності. Чисельність працівників визначається відповідно до обсягів виробництва та робочого навантаження. Графіки роботи складені з урахуванням пікових годин відвідуваності ресторану.

Структурно-технологічні схеми виробничого процесу відображають послідовність виконання технологічних операцій, розміщення обладнання та рух сировини й готової продукції в межах цеху. Отже, правильна організація роботи доготівельних цехів дозволяє ресторану Nikas ефективно функціонувати, забезпечуючи високу якість страв та швидкість обслуговування відвідувачів.

5. Організація обслуговування споживачів в закладі ресторанного господарства

Обслуговування споживачів у ресторані Nikas базується на високих стандартах гостинності, комфорті та професіоналізмі персоналу. Головна мета закладу – забезпечити відвідувачам не лише якісне харчування, а й приємний досвід перебування, що включає уважне ставлення персоналу, швидке обслуговування та атмосферу затишку.

Приміщення для обслуговування відвідувачів оформлені у відповідності до сучасних архітектурно-дизайнерських тенденцій, поєднуючи стильний інтер'єр з ергономічністю та комфортом. Зал оснащений зручними меблями, стильним декором та якісним освітленням, що створює приємну атмосферу для гостей. Всі столи сервіруються відповідно до стандартів ресторанного бізнесу – використовується високоякісний посуд, столові прибори та текстиль.

Меню ресторану містить широкий вибір страв паназійської та італійської кухні, адаптованих до смаків гостей. Меню оформлене у друкованому форматі для традиційного ознайомлення, а також представлено в електронному вигляді – клієнти можуть переглядати страви через спеціальні планшети або QR-коди на столах. Оформлення замовлень здійснюється через автоматизовану систему обліку, що забезпечує оперативну передачу інформації на кухню та мінімізує ризики помилок у замовленнях.

Методи та форми обслуговування включають класичне ресторанне обслуговування офіціантами, де кожен відвідувач отримує персональну увагу та якісне консультування щодо вибору страв і напоїв. Також у закладі передбачена можливість самостійного вибору деяких позицій у форматі відкритої кухні, де гості можуть спостерігати за процесом приготування їжі.

Ресторан Nikas розрахований на різні формати відвідування – від романтичних вечерів і ділових зустрічей до святкувань та корпоративних заходів. Для цього передбачені окремі зони, включаючи основний зал, VIP-зону, кальяний зал і літню терасу. Оптимальне розташування столів та зонування простору дозволяє рівномірно розподіляти потік клієнтів і

ефективно завантажувати персонал.

Додаткові послуги ресторану включають організацію банкетів, весільних прийомів, корпоративних заходів, фуршетів та кейтерингове обслуговування. Для зручності гостей ресторан пропонує попереднє бронювання столиків через телефон або онлайн-форму, а також спеціальні програми лояльності для постійних клієнтів.

Процес обслуговування в обідній залі продуманий таким чином, щоб забезпечити високу швидкість та якість подачі страв. Від моменту оформлення замовлення до його подачі проходить мінімальний час, завдяки чіткій координації між офіціантами та кухнею. Персонал ресторану проходить регулярні тренінги щодо підвищення кваліфікації, навчання ефективному спілкуванню з клієнтами та дотриманню етикету обслуговування.

Окрему увагу приділено зворотному зв'язку з гостями. Після відвідування ресторану клієнти можуть залишати свої відгуки через електронну систему оцінки сервісу, що дозволяє керівництву оперативно реагувати на побажання відвідувачів та вдосконалювати якість обслуговування.

У результаті, високий рівень сервісу, зручне зонування простору, різноманітність меню та сучасні технології обліку замовлень роблять ресторан Nikas привабливим місцем для відвідувачів. Це сприяє зростанню кількості постійних клієнтів та підвищенню репутації закладу на ринку ресторанного бізнесу.

6. Самостійна робота

Ресторан «Nikas» є сучасним закладом громадського харчування, який поєднує високу якість страв, комфортну атмосферу та професійний сервіс. Як структурний підрозділ, ресторан виконує важливу функцію в організації харчування відвідувачів, дотриманні санітарно-гігієнічних норм та забезпеченні належного рівня обслуговування. Підрозділ взаємодіє з адміністрацією (планування роботи, фінансовий контроль), складським господарством (забезпечення сировиною), кухнею (організація процесу приготування страв), маркетинговим відділом (реклама, акції, програми лояльності) та службою обслуговування клієнтів (бронювання, робота з відгуками).

Для оцінки якості роботи ресторану було проведено аналіз відгуків відвідувачів та опитування клієнтів. Серед основних переваг закладу відзначаються високий рівень обслуговування, широкий асортимент страв паназійської та італійської кухні, стильний інтер'єр, швидкість подачі страв та зручна система замовлення. Однак було виявлено й аспекти, що потребують вдосконалення, зокрема необхідність розширення банкетного меню, оптимізація цінової політики та впровадження додаткових розважальних програм.

Конкурентний аналіз показав, що ресторан «Nikas» має низку сильних сторін, таких як відкрита кухня, поєднання різних кулінарних традицій та вигідне розташування. Водночас деякі конкуренти випереджають ресторан у сфері маркетингу та взаємодії із клієнтами через соціальні мережі.

З метою підвищення конкурентоспроможності та вдосконалення роботи ресторану розроблено комплекс управлінських заходів. Насамперед планується розширення меню, особливо для банкетів і корпоративних заходів. Важливим кроком стане вдосконалення маркетингової стратегії – активна взаємодія в соціальних мережах, запуск акцій, створення бонусної програми для постійних клієнтів. Також буде запроваджено систему контролю якості

обслуговування, що включатиме регулярні опитування клієнтів та навчання персоналу. Крім того, передбачається розширення спектру послуг – організація тематичних вечорів, гастрономічних майстер-класів та музичних програм. Для залучення ширшого кола клієнтів буде розроблена гнучка цінова політика.

Отже, реалізація цих заходів сприятиме покращенню конкурентних позицій ресторану, підвищенню рівня задоволеності клієнтів та забезпеченню довгострокового розвитку закладу.

7. Індивідуальне завдання

Розробка меню для закладу ресторанного господарства «Nikas»

Холодні закуски	Карпаччо з яловичини Тартар з лосося Асорті сирів з горіхами та медом
Салати	Грецький салат Цезар з куркою або креветками Теплий салат з морепродуктами
Гарячі закуски	Жульєн з грибами та куркою Креветки в клярі
Перші страви	Брускети з лососем Крем-суп з гарбуза Борщ український
Основні страви	Том Ям з креветками Паста Карбонара Лосось на грилі з овочами Рибний стейк з лимонним соусом Медальйони з яловичини
Гарніри	Картопляне пюре Грильовані овочі Рис з овочами
Десерти	Тірамісу Чизкейк Нью-Йорк
Напої	Панна-котта з ягідним соусом Фреші (апельсиновий, яблучний) Чай та кава Коктейлі (Мохіто, Піна Колада, Апероль Шприц)

Банкетне меню ресторану «Nikas»

Закуси	Асорті м'ясних делікатесів Сет із сирів із горіхами та медом Тарталетки з червоною ікрою Рулетики з лососем та крем-сиром
Салати	Олів'є з телятиною Цезар з креветками Салат із качиною грудкою та ягідним соусом
Гарячі закуски	Жульєн у хрусткій корзинці Креветки у вершковому соусі Запечені гриби з сиром
Основні страви	Філе міньйон із трюфельним соусом Лосось під соусом теріякі Дорадо, запечена з овочами
Гарніри	Картопля по-селянськи Овочі-гриль Різотто з білими грибами
Десерти	Шоколадний фондан Мус із манго та маракуї Класичний тірамісу
Напої	Вино біле та червоне (на вибір) Асортимент безалкогольних коктейлів Фруктові фреші

Висновки

Під час проходження виробничої практики у закладі ресторанного господарства Nikas було вивчено організацію технологічного процесу виробництва кулінарної продукції та страв і методи обслуговування споживачів у ресторані. Досліджено всі ключові етапи виробничого процесу, включаючи роботу заготівельних та доготівельних цехів, організацію складського господарства, систему постачання та зберігання сировини. Значна увага приділялася відповідності всіх виробничих процесів санітарно-гігієнічним нормам та стандартам якості, що забезпечує безпеку та високу якість страв.

Оцінка якості обслуговування гостей показала, що ресторан Nikas має низку переваг, серед яких високий рівень кулінарного мистецтва, широкий асортимент страв, сучасне обладнання та професійний персонал. Водночас були виявлені аспекти, які потребують удосконалення, такі як розширення спектру додаткових послуг, покращення маркетингової стратегії та впровадження інноваційних технологій у систему обслуговування.

На основі отриманих даних було запропоновано розробку нового меню, яке враховує сучасні гастрономічні тенденції, сезонність продуктів та смаки гостей. Крім того, створено пропозицію банкетного меню, що сприятиме залученню нових відвідувачів та збільшенню прибутковості закладу. Важливим кроком стало вдосконалення сервісу, що передбачає навчання персоналу, автоматизацію процесів замовлення та зворотного зв'язку з клієнтами.

Запропоновані вдосконалення сприятимуть подальшому розвитку закладу, підвищенню його конкурентоспроможності, покращенню фінансових показників та збільшенню лояльності клієнтів. Успішна реалізація цих заходів дозволить ресторану зміцнити свої позиції на ринку та відповідати високим стандартам сучасного ресторанного бізнесу.

Список використаних джерел інформації

1. Круль Г. Я. Основи ресторанної справи : навчальний посібник. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. 496 с.
2. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник / Назаренко І. А., Боднарук О. А. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
3. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Технологія ресторанної справи» для першого (бакалаврського) рівня освіти для студентів спеціальності «Туризм» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» / Укл.: Кукліна Т. С. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2021. 46 с.
4. Організація ресторанного господарства : конспект лекцій для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання зі спеціальності 242 Туризм / Соколенко А. С., Баландіна І. С. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2022. 120 с.



Рисунок 1. Фасад ЗРГ «Nikas»



Рисунок 2. Інтер'єр закладу



Рисунок 3. Страви з меню ресторану «Nikas»