

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ**

**Інститут (факультет) Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені
проф. В.Ф. Доценка
Кафедра Технології ресторанної і аюрведичної продукції**

«До захисту в ЕК»

Директор інституту(декан факультету)

Віта ЦИРУЛЬНІКОВА

(підпис)

(ім'я та прізвище)

« » _____ 2022р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри

Олександра НЄМІРІЧ

(підпис)

(ім'я та прізвище)

« » _____ 2022р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА

зі спеціальності 181 Харчові технології

(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми Технології харчування

на тему: Моделювання рецептури і технології коктейлів для кафе загального типу

Виконав: здобувач 2 курсу, групи ХЧ-4-13ск

Вискушенко Єгор Ігорович

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

(підпис)

Керівник Захаров Володимир Володимирович

(прізвище, ім'я та по батькові повністю)

(підпис)

Консультанти _____

(ім'я та прізвище)

(підпис)

Рецензент _____

Богдан ПАЩЕНКО

(ім'я та прізвище)

(підпис)

Я як здобувач(ка) Національного університету харчових технологій розумію і підтримую політику університету з академічної доброчесності. Я не надавав(-ла) і не одержував(-ла) недозволеної допомоги під час підготовки цієї роботи. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело

Здобувач _____

(підпис)

Київ – 2022р.

З А В Д А Н Н Я
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Вискушенка Єгора Ігоровича

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Моделювання рецептури і тетехнології коктейлів для кафе загального типу»

керівник роботи Захаров Володимир Володимирович, к.т.н.,

(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від “18” квітня 2022 року №166

2. Строк подання здобувачем роботи 04.06.2022

3. Вихідні дані до роботи технології «Мохіто», «Віскі Сауер», «Бульвардье»; матеріали, зібрані під час проходження переддипломної практики; методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи

4. Зміст пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Вступ; Розділ 1 Обґрунтування рецептур та технологій інноваційної продукції для ЗРГ; Розділ 2 Техніко-економічне обґрунтування проекту; Розділ 3 Організаційно-технологічний; Висновки та пропозиції; Список використаної літератури та інтернет-ресурсів; Додатки.

5. Перелік графічного матеріалу

Аркуш 1 - Апаратурно-технологічна схема виробництва інноваційної продукції для ЗРГ; Аркуш 2 – План виробничих цехів; Аркуш 3 – Матеріали інноваційних досліджень

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис,	
		дата завдання видав	завдання прийняв

7. Дата видачі завдання 18 квітня 2022р

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ З№	Назва етапів виконання кваліфікаційної роботи	Строк виконання етапів роботи	Примітка
	Вступ РОЗДІЛ 1 ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗРГ Висновки за розділом 1	18.04-25.04.2022	виконано
	РОЗДІЛ 2 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ Висновки за розділом 2	26.04-02.05.2022	виконано
	РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО- ТЕХНОЛОГІЧНИЙ Висновки за розділом 3	03.05-16.05.2022	виконано
	Висновки та пропозиції. Список використаної літератури та інтернет- ресурсів. Додатки	17.05-22.05.2022	виконано
	Перевірка кваліфікаційної роботи на плагіат	з 01.06.2022	виконано
	Графічна частина Аркуш 1 - Креслення «Апаратурно- технологічна схема виробництва інноваційної продукції для ЗРГ» Аркуш 2 – План виробничих цехів Аркуш 3 – Матеріали інноваційних досліджень	23.05-30.05.2022	виконано
	Оформлення кваліфікаційної роботи	31.05-03.06.2022	виконано
	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	04.06.2022	виконано

Здобувач

_____ (підпис)

Вискушенко Є.І

_____ (прізвище та ініціали)

Керівник роботи

_____ (підпис)

Захаров ВОЛОДИМИР

_____ (ім'я та прізвище)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувач: Вискушенко Єгор Ігорович

Факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф.

В.Ф.Доценка

Денна форма навчання, спеціальність: 181 Харчові технології

Освітньо-професійна програма: Технології харчування

Тема кваліфікаційної роботи: «Моделювання рецептури і технології
коктейлів для кафе загального типу»

Керівник кваліфікаційної роботи: Захаров В.В.

Термін захисту «_____» червня 2022 р.

Робота захищена з оцінкою _____

АНОТАЦІЯ

Дипломний проект викладено на 90 сторінках пояснювальної записки та містить 32 таблиці, 9 рисунків, 3 креслення, 3 додатки, 22 джерела. В ході роботи було досліджено вплив харчування на організм людини та розроблено три рецептури алкогольних коктейлів: «Полуничний мохіто» «Бульвардье 2.0», «Сицилійський сауер». Дані коктейлі мають високі органолептичні властивості та смакові якості. Розроблено кафе загального типу на 80 місць у Подільському районі міста Києва під назвою «У Підворітті».

Розроблена структурно-технологічна схема кафе, виробнича програма закладу. На основі розрахунків визначено необхідну кількість механічного, холодильного, теплового та допоміжного обладнання.

Розроблена організаційна структура та об'ємно-планувальне рішення закладу.

Об'єкт дослідження: Технологія приготування коктейлів Мохіто», «Бульвардье», «Віскі сауер».

Предмет дослідження: алкогольні коктейлі «Мохіто», «Бульвардье», «Віскі сауер» та їх інноваційні аналоги.

Ключові слова: коктейль, кафе, виробнича програма, технологічне обладнання, мохіто, бульвардье, сауер.

ANNOTATION

The diploma project is presented on 90 pages of explanatory and contains 32 tables, 9 figures, 3 drawings, 3 appendices, 22 sources.. In the course of the work the influence of nutrition on the human body was studied and three recipes of alcoholic cocktails were developed: "Strawberry Mojito", "Boulevard", "Sicilian Sauer". These cocktails have high organoleptic properties and taste. A general type cafe for 80 people has been developed in the Podilskyi district of Kyiv called "In the Yard".

The structural and technological scheme of the cafe, the production program of the institution has been developed.

Based on the calculations, the required amount of mechanical, refrigeration, thermal and auxiliary equipment was determined.

The organizational structure and spatial planning solution of the institution have been developed.

Object of research: Technology of preparation of cocktails Mojito", "Boulevard", "Whiskey Sauer.

Subject of research: alcoholic cocktails "Mojito", "Boulevard", "Whiskey Sauer"
"Strawberry Mojito", "Sicilian Sauer", "Boulevard 2.0"

Key words: cafe, production program, technological equipment.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
РОЗДІЛ 1 ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗРГ.....	9
1.1. Аналітичний огляд літератури.....	9
1.2. Вибір об'єкту, предметів та методів досліджень.....	9
1.3. Шляхи вирішення завдання та розробка проектів нормативної документації на інноваційну продукцію для ЗРГ;.....	17
Висновки до Розділу 1.....	25
РОЗДІЛ 2 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ.	27
2.1 Характеристика району, де планується розмістити заклад ресторанного господарства, та обґрунтування вибору місця будівництва..	27
2.2 Обґрунтування необхідності будівництва закладу ресторанного господарства у відповідності до розрахункових нормативів розвитку мережі.....	30
2.3 Аналіз існуючого ринку ресторанних послуг та обґрунтування вибору типу закладу ресторанного господарства і методу обслуговування.....	31
2.4 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	36
2.5 Обґрунтування режиму роботи закладу ресторанного господарства та визначення концептуальних засад його діяльності.....	37
2.6 Інженерні дослідження та обґрунтування технічної можливості будівництва закладу ресторанного господарства.....	42

					Моделювання рецептури і технології коктейлів для кафе загального типу			
		№ докум.	Підпис					
Розробив		Вискушенко Є.І			ЗМІСТ	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник		Захаров В.В					6	90
						НУХТ ХЧ-4-13ск		
Н. Контр.								
Затвердив		Неміріч О.В.						

Висновки до Розділу 2.....	43
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	44
3.1 Розробка виробничої програми ЗРГ.....	44
3.2 Розроблення та характеристика структурно-технологічної схеми виробництва ЗРГ.....	57
3.3 Проектування виробничих цехів ЗРГ.....	59
3.3.1 Складання денної виробничої програми цехів та розрахунок необхідної кількості працівників.....	59
3.3.2 Організація роботи виробничих цехів.....	64
3.3.3 Розрахунок та підбір обладнання виробничих цехів.....	65
3.3.4 Розрахунок площі виробничих цехів.....	69
3.4 Розроблення заходів щодо забезпечення санітарно-гігієнічних умов в проєктованому ЗРГ.....	71
3.5 Визначення загальної площі підприємства.....	73

					ЗМІСТ	Арк
Зм	Кіль	№ документа	Підпис	Дата		7

ВСТУП

Ресторанна справа в світі є однією з найприбутковіших. За статистикою, середній обіг коштів, вкладених у ресторан, відбувається в 5-6 разів швидше, ніж інвестиції, вкладені, наприклад, у магазин одягу. У країнах Західної Європи, США і Японії зафіксовано збільшення витрат клієнтів на проведення дозвілля саме в ресторанах та кафе.

Ресторанне господарство є галуззю основу якої складають підприємства, що характеризуються єдністю форм організації виробництва і обслуговування споживачів і розрізняються за типами і спеціалізацією.

Розвиток ресторанного господарства:

- дає істотну економію суспільної праці завдяки більш раціональному використанню техніки, сировини, матеріалів;
- надає робітникам і службовцям протягом робочого дня гарячу їжу, що підвищує їх працездатність, зберігає здоров'я;
- дає можливість організації збалансованого раціонального харчування в дитячих і навчальних закладах.

Ресторанне господарство однією з перших господарчих галузей України перейшло на ринкові відносини. Після приватизації підприємств змінилася організаційно-правова форма системи ресторанного господарства, з'явилася велика кількість приватних підприємств.

Підприємства ресторанного господарства є чисто комерційними (ресторани, шашличні, вареничні, пі церії, бістро та ін.), але разом з тим розвивається і громадське харчування: їдальні при виробничих підприємствах, студентські, шкільні. З'являються комбінати, фірми, які беруть на себе завдання організації громадського харчування.

Конкуренція - невід'ємна складова ринкової економіки, оскільки у відвідувачів з'являється можливість вибору. Основне завдання кожного

					Моделювання рецептури і технології коктейлів для кафе загального типу		
		№ докум.	Підпис				
Розробив	Вискушенко Є.І			ВСТУП	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник	Захаров В.В					8	90
Н. Контр.							
Затвердив	Неміріч О.В.						
					НУХТ ХЧ-4-13ск		

підприємства- підвищення якості продукції та послуг, що надаються. Успішна діяльність підприємства (фірми) визначається якістю наданих послуг, які повинні:

- чітко відповідати певним потребам;
- задовольняти вимоги споживача;
- відповідати прийнятним стандартам і технічним умовам;
- відповідати чинному законодавству та іншим вимогам суспільства;
- надаватися споживачу за конкурентоспроможними цінами;
- забезпечувати отримання прибутку.

Для досягнення поставлених цілей підприємство має враховувати всі технічні, адміністративні і людські чинники, які випивають на якість продукції та її безпеку.

За ситуації, коли пропозиції перевищують попит, необхідний маркетинговий підхід до організації роботи і конкурентоспроможність послуг харчування та обслуговування, повинні забезпечуватися основні критерії конкурентоспроможності - безпека, якість, асортимент, ціна, сервісні послуги. Важливо проводити маркетингові дослідження якості послуг. Об'єкт дослідження - споживачі, їх ставлення до послуг, вимоги до якості та асортименту продукції і послуг.

Результати дослідження визначають систему якості. Така система має багато сегментів. Вона включає відповідальність керівництва, закупівлю сировини і продуктів, розробку нових видів продукції, управління виробництвом, контроль, ідентифікацію послуги і продукції, попередження неправильних дій, керування процесами обслуговування, статистичні методи, безпека продукції, маркетинг, підготовка кадрів. В даній дипломній роботі я проводив досліди з алкогольними коктейлями та удосконалював їх рецептуру для зміни смаку коктейлів, та зміни технології за для поліпшення їх впливу на

					ВСТУП	Арк
						9
Зм	Кіль	№ документа	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 1 ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗРГ

1.1. Аналітичний огляд літератури

Значення напоїв у харчуванні людини є загальновідомим. Пов'язано воно, насамперед із харчовою та біологічною цінністю цих продуктів. Напої є джерелом вуглеводів, органічних кислот, мінеральних речовин, інших біологічно активних компонентів. Важливе значення мають смакові властивості напоїв, їх здатність вгамовувати спрагу, зручність у вживанні. Напої надають на організм загально-зміцнюючу дію, коригують водно-сольовий обмін, сприяють нормальній діяльності шлунково-кишкового тракту, засвоєнню інших продуктів.

За рахунок напоїв людина покриває близько 30-50% від потреби у воді. Втрата організмом понад 10% рідини загрожує його життєдіяльності. Тому людина має щодня заповнювати витрати води. Однак при надмірному споживанні води створюється додаткове навантаження на серце нирки, збільшується виділення мінеральних солей та вітамінів. Суб'єктивним показником нестачі води у раціоні є відчуття спраги (хоча існує і помилкова спрага). Напої задовольняють спрагу краще, ніж вода, і тому запобігають надмірному споживанню рідини.

1.2. Вибір об'єкту, предметів та методів досліджень

Аналіз традиційної рецептури класичних коктейлів

Об'єктами даного дослідження є алкогольні напої, а саме «Мохіто», «Сауер», «Бульвардье». Матеріалами для досліджень даної роботи є сировина, з якої виготовляють обрану продукцію.

«Мохіто». Цей освіжальний коктейль із характерним смаком асоціюється з безтурботним літом, відпочинком біля моря та тропічним бризом.

				Моделювання рецептури і технології коктейлів для кафе загального типу			
		№ докум.	Підпис				
Розробив	Вискушенко Є.І			РОЗДІЛ 1 ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗРГ	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник	Захаров В.В					11	90
Н. Контр.					НУХТ ХЧ-4-13ск		
Затвердив	Неміріч О.В.						

Батьківщиною мохіто вважають Кубу. Традиційно такий напій готували на основі рому з обов'язковим додаванням свіжої м'яти й тростинного цукру. Завдяки американським туристам, котрі побували на Кубі, освіжальний мікс став популярним у США. А вже після підкорення Сполучених Штатів коктейлі мохіто завоювали весь світ. За версією Міжнародної асоціації барменів, цей напій входить у топ коктейлів, що вважаються сучасною класикою. Прощу ознайомитися з технологією, яка затверджена Міжнародною асоціацією барменів.

Табл 1.1 Органолептичні показники традиційного «Мохіто»

Зовнішній вигляд	- прозора жовтувато-зелена рідина з включеннями м'яти.
Смак	-відповідає вхідним інгредієнтам. Без стороннього присмаку.
Запах	-відповідає вхідним інгредієнтам. Без стороннього запаху.



Рис. 1.1. Традиційні напій «Мохіто»

Табл. 1.2. Вихід за інгредієнтами традиційного «Мохіто»

Найменування	Вага брутто	% при холодній обробці	Вага нетто	% при тепловій обробці	Вихід
Лайм	70,0	0	70	0	70,0
Лід	150,0	2,0	147,0	0	147,0
М'ята очищенна	15,0	2	13,0	0	13,0
Світлий ром	50,0	0	50,0	0	50,0
Тросниковий цукор	20,0	0	20,0	0	20
Спрайт	150,0	0	150,0	0	150
Вихід	-	-	-	-	450,0

Табл. 1.3 БЖВ та енергетична цінність традиційного «Мохіто»

	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
На 450 г	1,335	0,130	33,680	251,650
На 100	0,297	0,029	7,484	55,922

Технологія приготування традиційного «Мохіто»

У високий келих нарізають лайм шматочками, додають м'яту, цукор тростини, роздавлюють весь вміст за допомогою мадлера. Додають лід-крихту, наливають білий ром, доливають спрайт, розмішують барною ложкою. Готовий коктейль Мохіто прикрашають двома стиками, лаймом та м'ятою. У склянку вставляють дві коктейльні трубочки.

Віскі «Сауер» (англ. Whiskey sour) — сауер коктейль на основі віскі. Назва походить від спиртного напою віскі, який є основним інгредієнтом коктейлю, а термін сауер вказує на кислий сік цитрусових та наявність компонентів, які підсолоджують. Коктейль «Віскі сауер» являє собою змішаний напій, що містить віскі (частіше бурбон), лимонний сік та цукор, крім того за бажанням, може бути додана невелика кількість ячного білка. Варіант коктейлю з додаванням ячного білка іноді називають «Бостон сауер» (англ. Boston Sour) і готують для тих, хто не відчуває релігійних проблем та не страждає алергічною реакцією на курячий білок. Належить до офіційних напоїв Міжнародної асоціації барменів (ІВА), категорія «Незабутні» (англ. The Unforgettables).

Табл. 1.4 Органолептичні показники традиційного Віскі «Сауер»

Зовнішній вигляд	-від світло-жовтого до помараневого кольору, на поверхні пінка.
Смак	-відповідає вхідним інгредієнтам. Без стороннього присмаку. Особливо відчувається кислинка та солодкий присмак
Запах	-відповідає вхідним інгредієнтам. Без стороннього запаху.



Рис. 1.2 Віскі «Сауер»

Табл. 1.5 Вихід за інгредієнтами традиційного Віскі «Сауер»

Найменування	Вага брутто	% при холодній обробці	Вага нетто	% при тепловій обробці	Вихід
Віскі	40	0	40	0	40
Лід	200	0	200	0	200
Лаймовий сік	10	0	10	0	10
Білок перепелиного яйця	30	5	25	0	25
Апельсин	85	5	80	0	80
Сироп кориці	20	0	20	0	20
Цукровий сироп	30	5	25	0	25
Вихід	-	-	-	-	400

Табл. 1.6 БЖВ та енергетична цінність традиційного Віскі «Сауер»

	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
На 400 г	2,43	0,1	50,1	310
На 100 г	0,6	0,02	12,5	77,5

Технологія приготування традиційного Віскі «Сауер»

Перш за слід покласти в шейкер четвєртинку апельсина й потиснути мадлером. Потім налити білок перепелиного яйця, лаймовий сік, сироп кориці, шотландський віскі і цукровий сироп. Далі потрібно наповнити шейкер кубиками льоду та ретельно збити. Збивати треба так сильно, щоб білок дійшов стану білої піни. Для цього слід додати не дуже багато льоду до шейкеру, щоб було більше простору для збивання. Останнім роком застосовують переливання через стрейнер та ситечко в охолоджений келих сауер, в якому уже є новий лід.

«**Бульвардє**» схожий на коктейль «Негроні», в ньому є два з трьох його інгредієнтів. Він відрізняється від «Негроні» використанням бурбона або житнього віскі як основний компонент замість джину. Рецепти варіюються пропорціями його компонентів. У первинному рецепті компоненти містилися в рівній пропорції, зараз існує різноманітність рецептів - деякі вимагають 1,5 частини, а не 1 частина віскі, або навіть подвійну частину бурбона на одну частину вермуту та одну частину Кампарі.



Рис. 1.3 Традиційний «Бульвардье»

Табл. 1.7 Органолептичні показники традиційного «Бульвардье»

Зовнішній вигляд	-від помаранчевого до червоного кольору.
Смак	-відповідає вхідним інгредієнтам. Без стороннього присмаку. Коктейль досить міцний
Запах	-відповідає вхідним інгредієнтам. Без стороннього запаху.

Табл. 1.9 БЖВ та енергетична цінність традиційного «Бульвардье»

	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
На 230 г	2	0,1	72	396
На 100 г	0,9	0,04	31,3	172

Табл. 1.8 Вихід за інгредієнтами традиційного «Бульвардье»

Найменування	Вага брутто	% при холодній обробці	Вага нетто	% при тепловій обробці
Бурбон	45	0	45	0
Червоний вермут	30	0	30	0
Бітер Кампарі	30	0	30	0
Апельсинова цедра	1	5	1	0
Лід	120	5	120	0
Вихід	-	-	-	-

Технологія приготування традиційного «Бульвардье»

Спочатку потрібно заповнити рокс кубиками льоду догори, потім налити в келих червоний вермут та червоний біттер. Потім додається витриманий бурбон та розміщується коктейльною ложкою. Дуже важливо готувати коктейль саме за технологією прання і добре змішати компоненти, щоб знемагати відшарування. Наприкінці прикрашається цедрою апельсина.

1.3 Шляхи вирішення завдання та розробка проектів нормативної документації на інноваційну продукцію для ЗРГ

На сам перед обираючи сировину для приготування зміненого по технології коктейлю, я опирався на зміну вигляду, можливо, удешешення, та можливість зробити його більш корисним для здоров'я людини, тому проконсультувавшись зі знайомими барменами вирішив у всім звичний «Мохіто» додати імбирний напів-фабрикат, полуничний напів-фабрикат.

Табл. 1.10 Імбирний н/ф розрахунок на 1 порц.

Назва	Грм
Імбир	30
Цукор	7
Бад'ян	0,5
Лим.фреш	10
Вода	10

Технологія приготування напів-фабрикату

Беремо столову ложку та починаємо чистити корінь імбиру від шкіри(ложку тому що це полегшує цю роботу), потім натираємо його на терку. Закидуємо перетертий імбир та всі інші інгредієнти в сотейник, доводимо до кипіння і даємо прокипіти 1-2 хвилини, перебиваємо міксером, та перетироємо через сито. Заморожену полуницю кидаємо в сотейник, додаємо туди воду та цукор, кип'ятимо, перебиваємо и перетираємо.

Табл. 1.11 Полуничний н/ф розрахунок на 1 порц.

Назва	грам
Полуниця	40
Цукор	15
Вода	15

Табл. 1.12 Технологічна карта на «Полуничний Мохіто»

Найменування	Вага брутто	% при холодній обробці	Вага нетто	% при тепловій обробці	Вихід
Світлий ром	50	0	50	0	50
Лід	200	0	200	0	200
Лимонний фреш	10	0	10	0	10
Імбирний н\ф	30	5	25	0	25
Полуничний н\ф	30	0	30	0	30
Лайм	10	0	10	0	10
М'ята	10	3	7	0	7
Спрайт	100	-	-	-	100
Вихід					432

Зовнішній вигляд	- Червоно-рожевий колір.
Смак	-відповідає вхідним інгредієнтам. Без стороннього присмаку. Краще від інших інгредієнтів відчувається смак полуниці, імбиру та лайму.
Запах	-Виражений запах полуниці та м'яти . Без стороннього запаху.

Вимоги до оформлення коктейлю «Полуничний Мохіто»

Усім відомий коктейль Мохіто – це напій типу лонг, тобто відноситься до коктейлей, які п'ються повільно. Такі коктейлі потребують гарної презентації, адже гість має оцінити подачу. Перш за все, коктейлі прикрашаються його складовими. Це робиться для того щоб не зіпсувати смак сторонніми добавками, що можуть його знебарвити. Класичний Мохіто прикрашається гарними листками м'яти на поверхні, а також чипсом лайма.

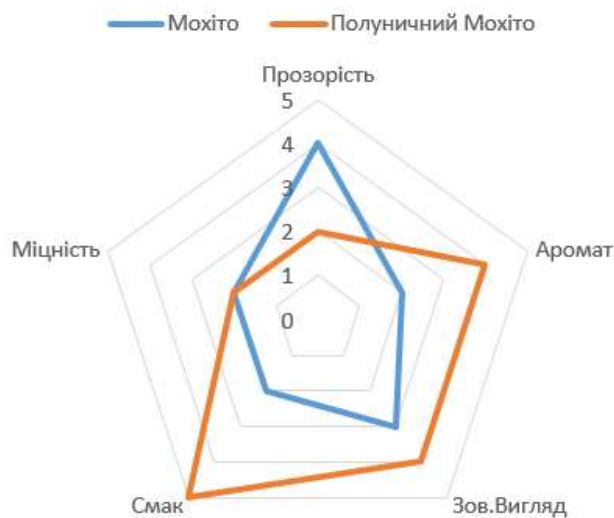


Рис. 1.4 Профілограма порівняння органолептичних показників «Мохіто» та «Полуничний мохіто»

В «Полуничний Мохіто» було додано полуничний та імбірний напів-фабрикати. Це додало коктейлю пряності та свіжості. Змішування таких не стандартних продуктів у взаємодії з м'ятою, лимонним фрешем та лаймом надало аромату, також коктейль став більш корисним для здоров'я завдяки вітамінам С, В1, В2(з імбиря), та С і В (з полуниці).

Зміна концепції коктейлю несе за собою зміну його оформлення. Мохіто потрібно оформити листками м'яти, а також додати полуницю, як елемент декору. Полуницю слід розрізати так, щоб була можливість розмістити її на

краю бокалу. Також, як варіант подачі може бути прикрашення коктейлю лаймовим чипсом, щоб підтримати класичну концепцію Мохіто.

Результат дослідження наведений в профілаграмі.

Табл. 1.13 Технологічна карта на «Сицилійський Сауер»

Найменування	Вага брутто	% при холодній обробці	Вага нетто	% при тепловій обробці	Вихід
Горілка	50	0	50	0	50
Лимонний фреш	30	0	30	0	30
Білок перепелиного яйця	30	5	25	0	25
Апельсиновий сік	50	0	50	0	50
Цукровий сироп	10	0	10	0	10
Гренадин	10	-	-	-	10
Вихід	180				180

Зовнішній вигляд	-від помаранчевого до червоного кольору.
Смак	-відповідає вхідним інгредієнтам. Кислуватий, без стороннього присмаку. Коктейль досить міцний
Запах	-відповідає вхідним інгредієнтам. Без стороннього запаху.

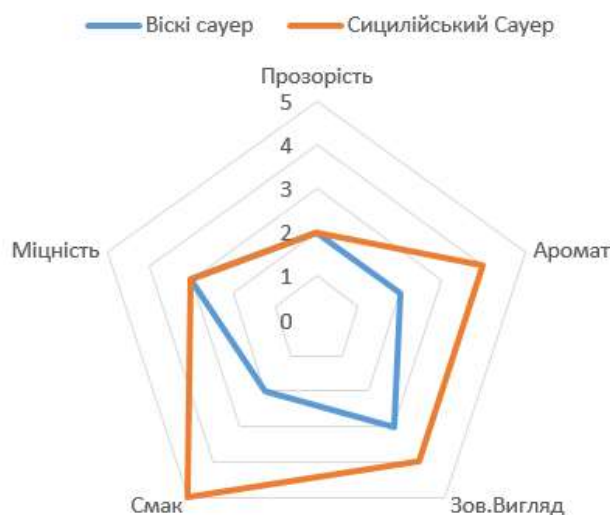


Рис. 1.5. Профілограма порівняння органолептичних показників «Віскі сауер» та «Сицилійський сауер»

Перш за все рецептура Сицилійського Сауеру значно відрізняється від класичного Віскі Сауеру, до авторського коктейлю входить сироп гренадіну та апельсиновий сік. Це змінює колір коктейлю з жовто-гарячого на червоний, або навіть гранатовий. Також можливе використання живих їстівних квітів червоного або оранжевого кольору, це надасть коктейлю особливого вигляду.

Зміна головного компоненту – віскі - може стати великою несподіванкою для споживачів, та коктейль завдяки цукровому сиропу досить добре ховає спиртовий смак та робить цей змішаний напій лаконічним.

Вимоги до оформлення коктейлю “Сицилійський Сауер”

Сицилійський Сауер також входить до коктейлей типу “лонг”. Так як через збитий білок перепелиного яйця на поверхні утворюється кремова пінка, коктейль набуває можливості використання більшої кількості продуктів для його прикрашання. Перш за все рецептура Сицилійського Сауеру значно відрізняється від класичного Віскі Сауеру, до авторського коктейлю входить сироп гренадіну та апельсиновий сік. Це змінює колір коктейлю з жовто-гарячого на червоний, або навіть гранатовий. Для оформлення можна

використовувати апельстновий чипс, спіраль з апельсинової цедри, як основні прикраси. Також можливе використання живих їстівних квітів червоного або оранжевого кольору, це надасть коктейлю особливого вигляду.

Для подачі Сицилійського Сауеру використовують рокс або олд-фешен, місткістю до 300 мл.

Вимоги до оформлення коктейлю “Бульвардье”

Бульвардье входить до міцних алкогольних напоїв. Такий коктейль важко випити одразу, тому загалом гість розтягує смакування напою. Для прикрашання такого коктейлю найчастіше бармени використовують чипс лимону або спіраль з лимонної цедри. Для подачі авторського Бульвардье можна використовувати окрім лимону також чипс апельсину, який зверху присипається перетертим мускатним горіхом. Це надасть прикрасі цікавого вигляду, а самому коктейлю деякого витонченого аромату.

Подача коктейлю відбувається у такому посуді, як рокс, олд-фешен, а також іноді можна побачити подачу у опуклих низьких бокалах, місткість блтзько 300-400 мл.

Зовнішній вигляд	-світло-коричневий .
Смак	-відповідає вхідним інгредієнтам. Приємно солодкуватий. Без стороннього присмаку. Коктейль досить міцний
Запах	-відповідає вхідним інгредієнтам. Без стороннього запаху. Відчувається запах мускатного горіху

Табл. 1.14 Технологічна картка на «Бульвардє»

Найменування	Вага брутто	% при холодній обробці	Вага нетто	% при тепловій обробці	Вихід
Бурбон	50	0	50	0	50
Гіркий вермут	30	0	30	0	30
Ликер	30	0	30	0	30
Мускатний горіх	2	0	2	0	2
Лід	120	0	120	0	120
Вихід	-	-	-	-	230



Рис. 1.6. Профілограма порівняння органолептичних показників «Бульвардє» та «Бульвардє 2.0»

Тут зміна відбулася переважно в одному компоненті. Було додано горіховий лікер замість класичного солодкого вермуту. Це надає коктейлю легкої горіхової нотки, що надає солодкого присмаку. Також для оформлення коктейлю було використано мускатний горіх, який надав незвичайного аромату.

Висновки до Розділу 1

Для виконання мети було проаналізовано теоретичні відомості щодо дії алкогольних напоїв, їх основних тенденцій та історії деяких змішаних напоїв.

Результатом дослідження стали три основні класичні коктейлі, такі як:

- Мохіто,
- Віскі Сауер,
- Бульвардье.

Проаналізувавши склад даних коктейлів та їх органолептичні показники, були зроблені деякі пропозиції щодо зміни рецептури з метою поліпшення змішаних напоїв.

1. В Мохіто було додано полуничний та імбірний напів-фабрикати. Це додало коктейлю пряності та свіжості. Змішування таких не стандартних продуктів у взаємодії з м'ятою, лимонним фрешем та лаймом надало аромату, також коктейль став більш корисним для здоров'я завдяки вітамінам С, В1, В2(з імбиря), та С і В (з полуниці). При реалізації собівартість стає більшою, але на виході отримуємо ледь не зовсім інший продукт, що може активно привернути увагу споживачів.

2. Сицилійській Сауер. У рецептурі відбулися наступні зміни: бурбон був замінений на горілку(це зовсім змінює сауер який ми уявляємо, та собівартість цього продукту), також було додано гренадін заради більш кислого смаку на зміни кольору. Звісно зміна головного компонента – віскі - може стати великою несподіванкою для споживачів, та коктейль завдяки цукровому сиропу досить добре ховає спиртовий смак та робить цей змішаний напій лаконічним.

3. Останній коктейль – це «Бульвардье». Тут зміна відбулася переважно в одному компоненті. Було додано горіховий лікер замість класичного солодкого вермуту. Це надає коктейлю легкої горіхової нотки, що надає солодкого присмаку. Також для оформлення коктейлю було використано мускатний горіх, який надав незвичайного аромату.

					РОЗДІЛ 1 ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗРГ	Арк
Зм	Кіль	№ документа	Підпис	Дата		26

Таким чином, зміна компонентів у класичній рецептурі призвела до покращення органолептичних показників коктейлів, а також їх вітамінізації та збільшення інтересу до не звичайних комбінацій продуктів.

					РОЗДІЛ 1 ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗРГ	Арк
Зм	Кіль	№ документа	Підпис	Дата		27

РОЗДІЛ 2 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ

2.1 Характеристика району, де планується розмістити заклад ресторанного господарства, та обґрунтування вибору місця будівництва

Подільський район, як адміністративна одиниця, заснований 1921 року. До складу району входять: житлові масиви Вітряні Гори, Виноградар, Куренівка, частина Нивок, Рибальський півострів, Мостицький масив та центральна частина – Поділ. В сучасних межах район займає територію 34 кв.км.

Сучасний Поділ тісно пов'язаний зі своєю історією. Особливе місце серед історико-культурних пам'яток Києва займає Андріївський узвіз, який став одним із центрів культурного життя столиці.

Поділ пишається своєю культурною спадщиною, зберігає її і примножує. Історично склалося так, що Поділ з давніх давен був культурним центром, про що згадується ще в древніх літописах.

Подільський район м. Києва межує на сході з Оболонським та Дніпровським районами, на заході – зі Святошинським та Шевченківським, на півночі – з Оболонським та на півдні – з Печерським.

Сучасний Поділ – це високорозвинений промисловий район, один з лідерів столиці України за об'ємами продукції, що випускається. На території району працюють понад 46 підприємств. Серед них підприємства харчової, переробної, легкої промисловості, переробки деревини, целюлозно-паперової та поліграфічної промисловості, хімічної та нафтохімічної промисловості, виробництва неметалевих мінеральних виробів, металургії та обробки металу, машинобудування, ремонту та монтажу машин і устаткування, транспортного машинобудування, медичної та фармацевтичної галузей.

Зм.	Кільк.	№ докум.	Підпис	Дата	Моделювання рецептури і технології коктейлів для кафе загального типу			
Розробив		Вискушенко Є.І			РОЗДІЛ 2 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник		Захаров В.В					28	90
Н. Контр.					НУХТ ХЧ-4-13ск			
Затвердив		Неміріч О.В.						

Підприємства Подільського району є неодноразовими переможцями як вітчизняних, так і іноземних виставок та ярмарків.

Промислові підприємства району такі, як ВАТ «Фармак», ТОВ «Вольф», ПАТ «Квазар», ДП «Тетра Пак Україна», АТ «Київполіграфмаш» та інші, підтримують зовнішньоекономічні зв'язки та здійснюють зовнішньоторговельні операції з країнами СНГ та Європи.

У Подільському районі постійно приділяється увага розвитку торгівельної діяльності та забезпечення населення якісними товарами і послугами. На даний час у Подільському районі функціонує 3 ринки, на яких розташовано 1424 торгових місць: КП «Житній ринок», ТОВ «Виноградар», ДП «Поділ-Артпроект/ринок «Мостицький».

Освіта Подолу славиться багаторічними традиціями та творчим підходом до роботи з обдарованими учнями. На території району знаходяться 5 вищих навчальних закладів – Національний університет Києво-Могилянська академія, Відкритий Міжнародний Університет розвитку людини «Україна», Інститут Реклами, Київська державна академія водного транспорту, Академія муніципального управління. В Подільському районі 43 заклади середньої освіти, 40 дошкільних закладів, 3 інтернатні заклади, 1 дитячий будинок, 2 вечірні середні школи.

Культурна сфера Подільського району розвинена не гірше, ніж промисловість. На Андріївському узвозі споруджується нова будівля для «Театру на Подолі». До того ж в районі розташовані театр «Колесо», Київський музичний театр для дітей та юнацтва, Мала сцена муніципального театру "Київ".

На Подолі 9 музеїв, серед них музей-аптека, музей «Однієї вулиці». Про Поділ можна сказати, що він не тільки найдревніший, а й «перший». Перші аптека, пошта, електричний трамвай, фунікулер. На Подолі жили Т.Шевченко, Л.Українка, О.Купрін, М.Булгаков.

Подільському районі 55 представництв релігійних громад – монастирі, храми, каплички. Нещодавно відновлено церкву Різдва Богородиці,

					РОЗДІЛ 2 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ	Арк.
Зм	№ документу.	Підпис	Дата			29

закінчується реставрація інтер'єру церкви Миколи Набережного, закінчено роботи з реставрації інтер'єру церкви Іоанна Предтечі. На перспективу, буде відновлено Богоявленський собор на території Києво-Могилянської академії.

Історично склалося так, що на Подолі зосереджена найбільша кількість споруд, які є перлинами архітектурно-культурної та історичної спадщини. Завітавши на Поділ, кожен може відчутти душу стародавнього Києва, почути ритми його серця, що пробиваються крізь багатовіковий історичний шар. Незважаючи на те, що за останнє тисячоліття Поділ значно розширився і змінився, дух старовини та самобутності живе і досі. На кожному кроці відчувається подих історії, навіть саме повітря пронизане вічним духом людського розуму та творіння.

Проектований заклад належить до Подільського району в якому проживає 181 тисяча осіб. Заклад планує розмістити за адресою: місто Київ, вулиця Верхній Вал 70.

Заклад який проектується буде мати вдале розташування в історичній частині Києва з великими транспортними потоками. В радіусі 400 метрів знаходиться станція метро «Контрактова площа»,. В 500 метрах від даної території прокладені колії трамваїв (№19; №12; №14; №11; №18). Місцями скупчення потенційних клієнтів є, насамперед, туристичні точки: Андріївський узвіз, Київський фунікулер, Київський річковий вокзал. Потенційним клієнтами можуть стати студенти Національний університет «Києво-Могилянська академія», а також учні та персонал навчальних закладів, що знаходяться поруч, а саме: Київське Вище Професійне Училище Водного Транспорт, ліцей №100, Києво-Могилянська Бізнес-школа.

2.2 Обґрунтування необхідності будівництва закладу ресторанного господарства у відповідності до розрахункових нормативів розвитку мережі

Необхідна кількість місць в загальнодоступній мережі закладів ресторанного господарства району (мікрорайону, міста), Р, місць, для

					РОЗДІЛ 2 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБґРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ	Арк.
Зм		№ документа.	Підпис	Дата		30

визначеної чисельності мешканців району (мікрорайону, міста) розраховується на підставі нормативу місць на 1000 мешканців для різних міст за формулою:

$$P = \frac{N_1 \cdot k \cdot n}{1000} \quad (1.1)$$

де N_1 – чисельність населення району (мікрорайону, міста), осіб;

k – коефіцієнт внутрішньоміської міграції;

n - норматив місць на 1000 жителів, місць/осіб.

Показник n приймається з урахуванням адміністративного статусу міста (села, селища, району, мікрорайону) і його значення в системі розселення.

Коефіцієнт внутрішньоміської міграції, що враховує зміну чисельності населення в районі (мікрорайоні), k , визначається за формулою:

$$k = \frac{(N_1 - (N_2 - N_3)) \cdot p}{N_1} \quad (1.2)$$

де N_2 – кількість людей, що виїждять на роботу до інших районів міста (з 9⁰⁰ до 19⁰⁰), осіб (люди працездатного віку за виключенням непрацюючого населення (дані фонду зайнятості);

N_3 – кількість людей, що приїждять в денний час до району (мікрорайону), осіб (згідно даних відділу статистики щодо кількості робочих місць на підприємствах району);

p - коефіцієнт, який характеризує співвідношення самодіяльного і несамодіяльного населення (самодіяльне – це населення працездатного віку (від 16 до 60 років), у середньому він становить $p=0,65-0,67$.

$$k = \frac{(181000 * (54300 - 126700)) * 0,66}{181000} = 0,92$$

					РОЗДІЛ 2 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ	Арк.
Зм		№ документу.	Підпис	Дата		31

$$181000 * 0,92 * 0,52$$

$$P = \frac{\quad}{1000} = 8659 \text{ місць}$$

Таким чином, необхідна кількість місць у мережі закладів ресторанного господарства Подільського району 8659.

2.3 Аналіз існуючого ринку ресторанних послуг та обґрунтування вибору типу закладу ресторанного господарства і методу обслуговування

Для того, щоб визначити тип та перспективи проектуємого закладу, з'ясуємо кількість та спеціалізацію інших підприємств харчування Подільському району у радіусі 2км від місця майбутнього розташування проектуємого закладу. Результати досліджень оформлено у таблиці 1.1.

Табл. 2.1 Дислокація закладів ресторанного господарства досліджуваного мікрорайону

Діючі заклади ресторанного господарства	Адреса	Кількість місць	Режим роботи
Ресторан «Тіке»	Вул. П.Сагайдачного 31А	90 місць	11:00-23:00
Східний ресторан «Маракеш»	вул. Липська, 15	40 місць	12:00-01:00
Ресторан «Tarantino Grill&Wine»	Вул..П.Сагайдачного 35	146 місць	12:00-01:00
Суши-бар, ресторан «Мураками»	Вул.Сагайдачного 35	70 місць	11:00-00:00
Ресторан «Старе Запоріжжя»	Вул.Сагайдачного 27	150 місць	09:00 - 24:00
ПШО «McDonald's»	Спуск Боричев 10	85 місць	07:00 - 23:00
Ресторан «Корсар»	Вул.Сагайдачного 14В	158 місць	цілодобово
ПШО «Пузата хата»	Контрактова площа 2\1	650 місць	12:00-23:00

Ресторан «Маїїпа»	Вул.Сагайдачного 27Б	160 місць	11:00-2:00
Ресторан «Месьє Оливье»	Вул.Сагайдачного 23\4	70 місць	11:00-24:00
Ресторан «Shooters Cafe»	Вул.Сагайдачного 21	150 місць	цілодобово
Паб «Seria Pub»	Вул.Сагайдачного 8	100 місць	11:00-24:00
Кафе «Алуксандрія»	Вул.Сагайдачного 6	90 місць	11:00 -23:00
Ресторан «Кашемир»	Вул. Андріївська 11\7	55 місць	12:00- 06:00
Кафе «Трюм»	Вул.Сагайдачного 12	50 місць	7:00-23:00
Піцерія «Domino's Pizza»	Контрактова площа 2А	45 місць	10:00 - 24:00
ПШО «Yellow Submarine»	Вул.Сагайдачного 41	25 місць	11:00-23:00
Кафе «Solo Pizza»	Вул.Сагайдачного 31	80 місць	цілодобово
Кав'ярня «Кофе ХАУЗ»	Вул.Сагайдачного 41	75 місць	8:00-23:00
Ресторан «Київський»	Вул. Константинівська 1	150 місць	10:00-22:00
Кав'ярня «Каффа»	Вул.Г.Сковороди 5	65 місць	пн: 11:00 - 22:30; вт-пт: 9:00 - 22:30; сб-нд: 10:00- 22:30
Ресторан «Егупт»	Вул.Межигорська 2А	155 місць	11:00-23:00
Ресторан «San Togi»	Вул.Сагайдачного 41	90 місць	10:00-1:00
Ресторан «Dark Side»	Вул.Ігорівська 14А	45 місць	12:00 -23:00
Паб «Портер Паб»	Вул. Спаська 13	140 місць	9:00 - 2:00
Кав'ярня «Double Coffee»	Вул.Сагайдачного 31	70 місць	пн-пт: 9:00 - 22:00; сб-нд: 11:00-22:00

Зм	№ документу.	Підпис	Дата
----	--------------	--------	------

РОЗДІЛ 2 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ
ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ

Арк.

33

Кафе «Druzi»	Андріївський узвіз 2Д	35 місць	8:00 - 24:00
ПШО «Академія»	Вул.Контрактова 4	130 місць	пн.-пт. 9:00 - 22:00, сб., нд. 10:00 - 22:00
Кондитерська «Львівська майстерня шоколаду»	Андріївський узвіз 2Б	90 місць	10:00-22:00
Ресторан "Shangri-La"	Вул.Сагайдачного 41	85 місць	11:00-2:00
Ресторан "Happy Chicken Grill"	Вул.Сагайдачного 6А	90 місць	11:00-01:00
Ресторан "The Strand Grill"	Вул.Набережно- Хрещатинська 1А	130 місць	6:30-23:00
Рибний ресторан "Пиаф"	Вул.Сагайдачного 8\10	85 місць	10:30-01:00
Ресторан "Восток"	Вул..Набережно- Хрещатинська 1й	98 місць	12:00-01:00
Кафе-бар "Жюль Верн"	Вул..Братська 8	50 місць	10:00-23:00
Ресторан "Формула Суши"	Вул..Борисоглібська 8\13	120 місць	10:00 — 23:00
Ресторан "Таверна Винштуб"	Вул..Андріївська 9	90 місць	11:00-23:00
Кафе "Piano-cafe"	Вул.Ярославська 56А	110 місць	10:00 - 23:00
Кафе - кондитерська «Реприза»	Вул.Сагайдачного 10	90 місць	Пн. -чт.: 10:00 - 22:00 пт. - сб.: 10:00 - 23:00; нд.: 11:00 - 21:00
Пекарня «Львівські плячки»	Вул.Спаська 5	45 місць	08:00-23:00
Місця відвідувачів	зосередження	4252	

ЗМ	№ документу.	Підпис	Дата
----	--------------	--------	------

Для визначення типу проєктованого закладу був проведений аналіз структури мережі по існуючим типам підприємств ресторанного господарства у даному мікрорайоні, результати якого наведені у таблиці нижче

Табл. 2.2 Рекомендоване та існуюче співвідношення ЗРГ

Тип підприємств	Рекомендоване співвідношення	Існуюче співвідношення
Їдальні, у тому числі їдальні дієтичні	15 10	- -
Ресторани, у тому числі спеціалізовані	25 12	58 -
Кафе, у тому числі спеціалізовані	35 15	3 -
Бари	5	8
ПШО, у тому числі спеціалізовані	20 15	15 31
Всього	100	100

Проаналізувавши таблицю можна зробити висновок, що кількість ресторанів перевищує рекомендовану норму в 2 рази.

Та сама тенденція спостерігається і з барами. Відсоток підприємств швидкого обслуговування нижчий за рекомендовану норму в 2 рази.

А % кафе і закусочних – взагалі недостатньо, в 10 раз нижче норми, тому можна вважати, що доцільним є проєктування кафе загального типу.

2.4 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Потужність закладу ресторанного господарства визначаємо на основі аналізу кількості потенційних споживачів, що мешкають в радіусі 2 км від місця забудови

Табл .2.3 Зосередження потенційних гостей закладу

Організація, установа	Режим роботи	Кількість працюючих, осіб	Питома вага споживачів, що користуються послугами закладів ресторанного господарства, %	Кількість потенційних споживачів, осіб
Студенти НаУКМА	8.30-20.00	3600	20	720
Відвідувачі Андріївського узвозу	цілодобово	500	50	250
Користувачі метрополітену	5.40-00.14	2500	55	1375
Студенти Києво-Могилянська Бізнес-школи	9.00-18.00	1000	40	400
Банківські установи	9.00-18.00	100	50	50
Ліцей №100	8.30-18.30	500	35	175
Школа іноземних мов « Green Forest»	9.00-19.00	70	10	7

Бізнес центр «Іллінський»	08.00-22.00	400	15	60
Відвідувачі Київського фунікулеру	6.300-22.00	1000	10	100
Студенти Київського Вищого Професійного Училища Водного Транспорту	8.30-19.00	1600	5	80
Мешканці мікрорайону	—	7000	45	3150
Аптеки мікрорайону	8.00-21.00	80	40	32
Всього:				6399

Проаналізувавши контингент потенційних споживачів було встановлено, що в даному районі їх наявна велика кількість, тому обране місце може бути перспективним і наше кафе потужністю 80 місць ідеально підходить.

2.5 Обґрунтування режиму роботи закладу ресторанного господарства та визначення концептуальних засад його діяльності

З попередніх досліджень структури існуючих конкурентів та контингенту потенційних споживачів ми дійшли висновку, що найдоцільніше в обраному мікрорайоні проектувати кафе загального типу на 80 місць.

Режим роботи кафе (з 9.00 до 22.00) ми обрали, врахувавши графік

					РОЗДІЛ 2 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБґРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ	Арк.
Зм		№ документу.	Підпис	Дата		37

роботи потенційних відвідувачів та режим роботи конкурентів.

Обрана система обслуговування споживачів – офіціантами. Офіціанти зі щирою посмішкою зустрічатимуть гостей(усмішка з власної ініціативи), проводитимуть їх до вільного столику, прийматимуть замовлення, виноситимуть готові замовлення у визначеній послідовності, здійснюватимуть додаткове обслуговування (заміна попільниць, слідкування за чистотою столів і т.д.), розраховуватимуть та бажатимуть гарного дня(теж з власної ініціативи, , запрошуючи їх приходити частіше. Це дозволить відвідувачам не лише задовільнити свої смакові рецептори, а й отримати задоволення від процесу їх обслуговування, і, безумовно, виникне бажання стати постійними гостями та привести до закладу своїх друзів.

Також можлива організація бенкетів, дитячих свят, весіль. З метою заохочування відвідувачів, постійні клієнти зможуть одержати картки знижок. Розрахунок здійснюватиметься як готівкою, так і банківськими картками.

Всі вище перераховані послуги, смачна кухня та дружня гостинна атмосфера кафе забезпечать гідну конкуренцію існуючим ЗРГ.

З метою позиціонування проєктованого закладу необхідно розробити його концепцію та визначити основну ідею функціонування підприємства з орієнтуванням його на певні сегменти споживчого ринку. Для цього використовується найпоширеніший метод збору первинної маркетингової інформації - анкетування.

					РОЗДІЛ 2 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ	Арк.
Зм		№ документа.	Підпис	Дата		38

Табл. 2.4 Анкета-опитувальних для дослідження бажаної концепції

закладу

Запитання	Варіанти відповідей	Кількість відповідей, шт.	Частка відповідей, %
Стать?	чоловіча	20	38
	жіноча	33	62
Ваш вік?	15-18 років;	13	25
	18-30 років;	16	29
	30-50 років;	12	23
	більше 50 років	12	23
Середній дохід в місяць?	1300-2000 грн.;	8	15
	2000-3000 грн.;	11	21
	3000-4500 грн.;	12	23
	4500-7000 грн.;	13	25
	більше 7000 грн.	9	16
Рід занять?	- школяр;	6	11
	- студент;	7	13
	- робітник;	9	17
	- підприємець;	8	15
	- службовець;	7	13
	- домогосподарка;	8	15
	- безробітний;	3	6
	- пенсіонер.	5	10
Як часто Ви користуєтесь послугами закладів ресторанного господарства ?	часто;	18	34
	іноді;	24	45
	не користуюсь.	11	21

Зм	№ документу.	Підпис	Дата
----	--------------	--------	------

Яким закладам ресторанного господарства при відвідуванні Ви надаєте перевагу?	- ресторану;	5	9
	- бару;	6	11
	- кафе;	11	21
	- їдальні;	4	8
	- підприємству швидкого обслуговування;	9	17
	- спеціалізованому (піцерія, кав'ярня, салат-бар та інші);	10	19
	- нічному клубу.	8	15
На що в першу чергу Ви звертаєте увагу відвідуючи новий заклад?	- стиль та інтер'єр;	10	19
	- асортимент страв в меню;	15	28
	- рівень обслуговування;	13	25
	- якість продукції.	15	28
Стравам якої кухні Ви надаєте перевагу?	- українська;	20	38
	- європейська;	17	32
	- мексиканська;	5	9
	- фьюжн;	11	21
	- Ваш варіант	0	0
Чи має для Вас значення місце розташування закладу ресторанного господарства, яке Ви відвідуєте?	- так, має, надаю перевагу закладам у центрі міста;	15	28
	- так, має, надаю перевагу закладам, що знаходяться за містом;	9	17
	- так, має, надаю перевагу закладам, які розташовані в районі, де я мешкаю;	21	40

	- значення не має.	8	15
Яких закладів ресторанного господарства на Вашу думку не вистачає у Вашому районі?	- ресторанів;	5	9
	- барів;	7	13
	- кафе;	10	19
	- їдалень;	3	6
	- підприємств швидкого обслуговування;	11	21
	- спеціалізованих підприємств (піцерія, кав'ярня, салат-бар та інші);	12	23
- нічних клубів;	5	9	
- Ваш варіант	0	0	

Табл. 2.5 Концепція діяльності проєктованого підприємства харчування

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип підприємства	кафе
Клас закладу	-
Спеціалізація	-
Кулінарне спрямування закладу	Європейська кухня
Місце знаходження: - фактичне - знакове	м. Київ, вул. Верхній Вал 70 біля Рибальського мосту
Контингент споживачів	Розосереджений (студенти, працівники державних та приватних установ, мешканці та гості міста тощо)
Формат підприємства	Повносервісний
Формат виробництва	Повний цикл виробництва
Кількість місць	80
Режим роботи	10.00-22.00
Метод обслуговування	офіціантами

2.6 Інженерні дослідження та обґрунтування технічної можливості будівництва закладу ресторанного господарства

Місце, де буде будуватись даний заклад ресторанного господарства, розташоване раціонально щодо підключення необхідних комунікацій, а саме: існує система каналізації для водо- та енергопостачання. Тому існує реальна можливість побудови нового закладу ресторанного господарства.

Заклад, що проєктується буде підключено до мережі існуючих в даному місці комунікацій з дотриманням всіх санітарно-гігієнічних та інженерних вимог.

Характеристика зовнішніх інженерних мереж (для нового будівництва) надається в такому вигляді:

- Мережа енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП № 2 по вул. Верхній Вал 68;

- Мережа водопостачання – міський водогін Ø (діаметр) 200...1000 мм проходить по вул. Верхній Вал 68 на відстані 50 м від межі території забудови;

- Мережа каналізації – районний колектор Ø (діаметр) 500...1500 мм проходить по вул. Верхній Вал 68 на відстані 50 від межі території забудови. Дощова каналізація – приймач дощових вод по вул. Верхній Вал 68 на відстані 50 м від ділянки будівництва;

- Мережа теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ-№ 1 Ø (діаметр) 200...1000 мм проходить по вул. Верхній Вал 68 на відстані 80 м від межі території забудови.

Земельна ділянка для розміщення закладу ресторанного господарства повинна забезпечити можливість облаштування ділянки для відпочинку, підходів, під'їздів, озеленення тощо.

Площа земельної ділянки для окремо стоячих будинків підприємств харчування, S_d , м², розраховується відповідно до нормативу за формулою:

$$S_d = n_3 \cdot N$$

де n_3 – норматив площі земельної ділянки, м²/місце

N – кількість місць у закладі, місць.

$$S_d = 23 \cdot 80 = 1840 \text{ м}^2$$

					РОЗДІЛ 2 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ	Арк.
Зм		№ документу.	Підпис	Дата		43

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Розробка виробничої програми ЗРГ

Виробнича програма – це система завдань з виробництва і доставки продукції споживачам відповідно до номенклатури, асортименту, належної якості і у встановлені терміни згідно з договорами поставок.

До складу виробничої програми мають бути включені ті вироби і послуги, які здатні задовольнити поточні і майбутні потреби потенційних замовників та споживачів.

Основним завданням виробничої програми є максимальне задоволення потреб споживачів у високоякісній продукції, яка випускається підприємствами при найкращому використанні їх ресурсів та отриманні максимального прибутку.

Виробнича програма є планом виробництва та реалізації продукції, виступає основним та вихідним розділом складання плану фінансової діяльності, матеріально-технічного забезпечення, технічного розвитку і організації виробництва, праці та кадрів.

Виробнича програма **визначає:** обсяг випуску продукції; номенклатуру та асортимент виробництва; кількість, якість, строки та вартість виготовлення продукції.

					Моделювання рецептури і технології коктейлів для кафе загального типу			
		№ докум.	Підпис	Дата				
Розр	Вискушенко Є.І				РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО- ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	Стадія	Аркуш	Аркушів
Кері	Захаров В.В						44	90
Н.								
Затв	Немірі							
							НУХТ	ХЧ-4-

АТаблиця 3.1 - Концептуальне меню кафе на 80 місць

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Холодні закуски		
ТК	Куряче патте з: (чорносливом або клюквою)	150
ТК	Форшмак	150
ТК	Бабагануш	150
ТК	Гвіна-левана	150
Гарячі закуски		
ТК	Сирні метеорити чедер	150
ТК	Чіпси з хамону	150
ТК	Лукові кільця	150
ТК	Бастурма	150
ТК	Латкес	150
ТК	Пивна дошка (лукові кільця, метеорити чеддер, кільця кальмару)	300
Основні страви		
ТК	Куряча шрудка з базиліком фрі	300
ТК	Бефстроганов із карпаччо із картоплі	280
ТК	Філе радужної форелі з цвітною капустою та желе з проссеко	300
Десерти		
ТК	Панакота з кокосовими чіпсами із кюлі із вишні	150
ТК	Сирий Чізкейк з солоною карамелью	150
ТК	Шоколадний фондан	150
ТК	Сирники з заварним кремом, малиновим джемом, та горіховим праліне	210
ТК	Наполеон	250

ТК	«Анна Павлова» з солодким джемом з моркви і чіпсами з моркви	180
----	--	-----

Барне меню

	Гарячі та холодні безалкогольні напої власного виробництва	
ТК	Чай чорний (чайник)	350
ТК	Чай зелений (чайник)	350
ТК	Чай трав'яний (чайник)	350
ТК	Чай обліпіха-апельсин	200
ТК	Чай фруктовий (чайник)	350
ТК	Чай Імбир-евкаліпт	200
ТК	Чай Малина-м'ята	200
	Кава	
ТК	Еспресо	30
ТК	Лате	150
ТК	Американо	200
ТК	Допіо	15
ТК	Капучино	200
ТК	Лавандовий Раф	150
	Алкольні Коктейлі	мл
ТК	Negroni	90
ТК	Aperol Spritz	170
ТК	Hugo	190
ТК	BCF Bronze	190
ТК	G-flack	170
ТК	Agave Sour	190
ТК	Honey Apple	170
	Фірмові напої	

ТК	Boulevard	170
ТК	Sicilian Sour	190
ТК	Strawberry Mojito	230
	Винна Карта	
	Ігристі вина	150\750 мл
	Martini Prosecco	750
	Prosecco Spumante	750
	Borgo Sole Lambrusco Bianco	750
	Білі вина	
	Chateau Fonfroide Bordeaux	150\750
	Faro Di Mare Grigio	150\750
	Don Aurelio Verdejo D.O.P.	150\750
	Рожеві вина	
	Comte Alexandre Rose	150\750
	Pierre Brevin Rose d`Anjou	150\750
	Червоні вина	
	Chateau Fonfroide Bordeaux	150\750
	Faro Di Mare Chianti	150\750
	Don Aurelio Syrah	150\750

Отже, меню закладу, що проектується, має не дуже широкий асортимент різних страв, але напоїв власного виробництва достатньо.

Денну кількість відвідувачів встановлюють за допомогою графіка завантаження залів. При складанні цього графіка враховують:

- режим роботи обідньої зали;
- середню тривалість прийому їжі одним відвідувачем (оборотність місця);
- приблизну завантаженість (в процентах) в різні години роботи підприємства чи коефіцієнт заповнення залу.

Погодинна кількість споживачів у обідній залі підприємства харчування, n , осіб, визначається за формулою:

$$n = \frac{N \cdot \eta \cdot k}{100}$$

де N – кількість місць в обідній залі закладу, шт.;

η – оборотність місця за 1 годину, раз;

k – середнє завантаження залу, %.

Табл. 3.1 Графік завантаження обідньої зали

Години роботи	Тривалість прийому їжі, хв.	Коефіцієнт заповнення	Кількість споживачів, осіб
9 – 10	40	0.3	36
10 – 11	40	0.3	36
11 – 12	40	0.4	48
12 – 13	40	0.9	108
13 – 14	40	1.0	120
14 – 15	40	0.9	108
15 – 16	40	0.5	60
16 – 17	40	0.4	48
17 – 18	40	0.3	36
18 – 19	120	0.6	24
19 – 20	120	0.9	36
20 – 21	120	0.9	36
21 – 22	120	0.6	24
Всього ($n_{\text{заг}}$)			720
Денна оборотність місця			9

В результаті проведення розрахунків я визначив, що загальна кількість споживачів кафе протягом дня становитиме приблизно 720 осіб, а оборотність місця в залі за день 9.

Отже, дані свідчать про те, що найбільше завантаження зали даного закладу відбуватиметься з 12 до 15 години, тобто саме в ці години буде реалізована найбільша кількість страв та буде найбільша оборотність одного місця в залі.

Вихідними даними для визначення денної кількості продукції для підприємств харчування є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв.

Кількість страв, які реалізуються за день, $N_{\text{стр}}$, шт., визначається за формулою:

$$N_{\text{стр}} = n_{\text{заг}} \cdot k$$

де $n_{\text{заг}}$ – загальна денна кількість відвідувачів обідньої зали проектного закладу, осіб

k – коефіцієнт споживання страв (сума коефіцієнтів споживання холодних страв та закусок, гарячих закусок, супів, других гарячих і солодких страв, тобто $k=k_{х.з}+k_{г.з}+k_{с}+k_{др}+k_{сол}$); він показує, яка кількість страв в середньому припадає на 1 людину на підприємстві даного типу).

$$N_{\text{стр}} = 720 \cdot 2,5 = 1800 \text{ страв}$$

Для того, щоб визначити асортиментний склад продукції кафе загального типу необхідно знати коефіцієнт споживання для кожної групи страв, а також загальну кількість споживачів за день. Результати даних розрахунків наводимо у вигляді табл.2.4.

**Табл. 3.2 Асортиментний склад продукції кафе загального типу
реалізованої за день**

Група страв	Відсоткове співвідношення,		Кількість страв, шт.
	% від загальної кількості	від даної групи	
1	2	3	4
Холодні страви та закуски:	35		630
рибні		10	63
м'ясні		40	252
кисломолочні продукти		50	315
Гарячі закуски	5		90
Другі гарячі страви:	40		720
рибні		25	180
м'ясні		65	468
Солодкі страви	20		360
Гарячі		20	72
Холодні		80	288
Всього	100		1800

Табл. 3.3 Розрахунок закупівельної продукції для кафе загального типу

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 720 відвідувачів
Гарячі напої:	Л		
Чай		0,04	29
Кава		0,05	36
Вино-горілчані вироби	л	0.1	72

Табл. 3.4 - Денна виробнича програма кафе загального типу

№ рецептури	Назва страви	К-сть порцій	Вихід страви, г
	Холодні закуски		
ТК	Куряче патте з: (чорносливом або клюквою)	252	150
ТК	Форшмак	63	150
ТК	Бабагануш		150
ТК	Гвіна-левана	315	150
ТК	Гарячі закуски		
ТК	Сирні метеорити чедер	15	150
ТК	Чіпси з хамону	15	150
ТК	Лукові кільця	15	150
ТК	Бастурма	15	150
ТК	Латкес	15	150
ТК	Пивна дошка (лукові кільця, метеорити чеддер, кільця кальмару)	15	300

					РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	
Зм		№ докум	Підпис	Дата	РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	53
Зм		№ докум.	Підпис	Дата	ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	52

	Основні страви	К- сть порцій	Вихід
ТК	Куряча грудка з базиліком фрі	234	300
ТК	Бефстроганов із карпаччо із картоплі	234	280
ТК	Філе радужної форелі з цвітною капустою та желе з проссеко	180	300
ТК	Десерти		
ТК	Панакота з кокосовими чіпсами із кюлі із вишні	96	150
ТК	Сирий Чізкейк з солоною карамелью	96	150
ТК	Шоколадний фондан	36	150
ТК	Сирники з заварним кремом, малиновим джемом, та горіховим праліне	20	210
ТК	Наполеон	16	250
ТК	«Анна Павлова» з солодким джемом з моркви і чіпсами з моркви	96	180

ТК	Чай обліпіха-апельсин	5	200
----	-----------------------	---	-----

	Барне меню		
	Гарячі та холодні безалкогольні напої власного виробництва	К-сть порцій	Вихід
ТК	Чай чорний (чайник)	2	350
ТК	Чай зелений (чайник)	3	350
ТК	Чай трав'яний (чайник)	5	350
ТК	Чай фруктовий (чайник)	4	350
ТК	Чай Імбир-евкаліпт	5	200
ТК	Чай Малина-м'ята	5	200
ТК	Кава		
ТК	Еспресо	6	30
ТК	Лате	6	150
ТК	Американо	6	200
ТК	Допіо	6	15
ТК	Капучино	6	200
ТК	Лавандовий Раф	6	150

	Алкольні Коктейлі		мл
	Negroni	7	90
	Aperol Spritz	3	170
	Hugo	4	190
	BCF Bronze	2	190
	G-flack	3	170
	Agave Sour	4	190
	Honey Apple	4	170
	Фірмові напої		
	Boulevard	8	170
	Sicilian Sour	8	190
	Strawberry Mojito	5	230
	Винна Карта		
	Ігристі вина		150\750 мл
	Martini Prosecco	1	750
	Prosecco Spumante	1	750
	Borgo Sole Lambrusco Bianco	1	750
	Білі вина		
	Chateau Fonfroide Bordeaux	1	150\750
	Faro Di Mare Grigio	4	150\750
	Don Aurelio Verdejo D.O.P.	2	150\750

	Рожеві вина		
	Comte Alexandre Rose	2	150\750
	Pierre Brevin Rose d`Anjou	1	150\750
	Червоні вина		
	Chateau Fonfroide Bordeaux	1	150\750
	Faro Di Mare Chianti	7	150\750
	Don Aurelio Syrah	1	150\750

3.2 Розроблення та характеристика структурно-технологічної схеми виробництва ЗРГ

Структурно-технологічна схема організації виробництва є складовою основи проекту підприємства харчування. Ця схема дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів та страв. Обов'язковою умовою виробництва є його поточність на всіх ділянках, випуск напівфабрикатів високого ступеня готовності та готової продукції високої якості, оформлення страв при подачі.

Приймання товарів і сировини відбувається в завантажувальній, після чого вони надходять у складські приміщення для зберігання. Сухі продукти та тара з інвентарем зберігаються в не охолоджувальних коморах, в охолоджувальній камері зберігаються м'ясні, рибні, молочні продукти, фрукти й овочі, напої та жири й гастрономія. Зв'язок зі складськими та виробничими приміщеннями мають адміністративно-побутові та технічні групи приміщень.

Зі складських приміщень сировина направляється на обробку й виготовлення н/ф в заготівельні цехи (м'ясо-рибний та овочевий). Звідти н/ф надходять в доготівельні цехи. У холодному виробляються холодні страви і закуски, десерти та відбувається порціонування гастрономічних продуктів. В гарячому цеху н/ф проходять теплову обробку (варіння, смаження, пасерування, тушкування, запікання), та виготовляються перші, другі страви, соуси та гарячі напої. Виробничі цехи тісно зв'язані з мийною кухонного посуду, яка в свою чергу зв'язана з камерою харчових відходів.

					РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	57
Зм		№ докум.	Підпис	Дата		

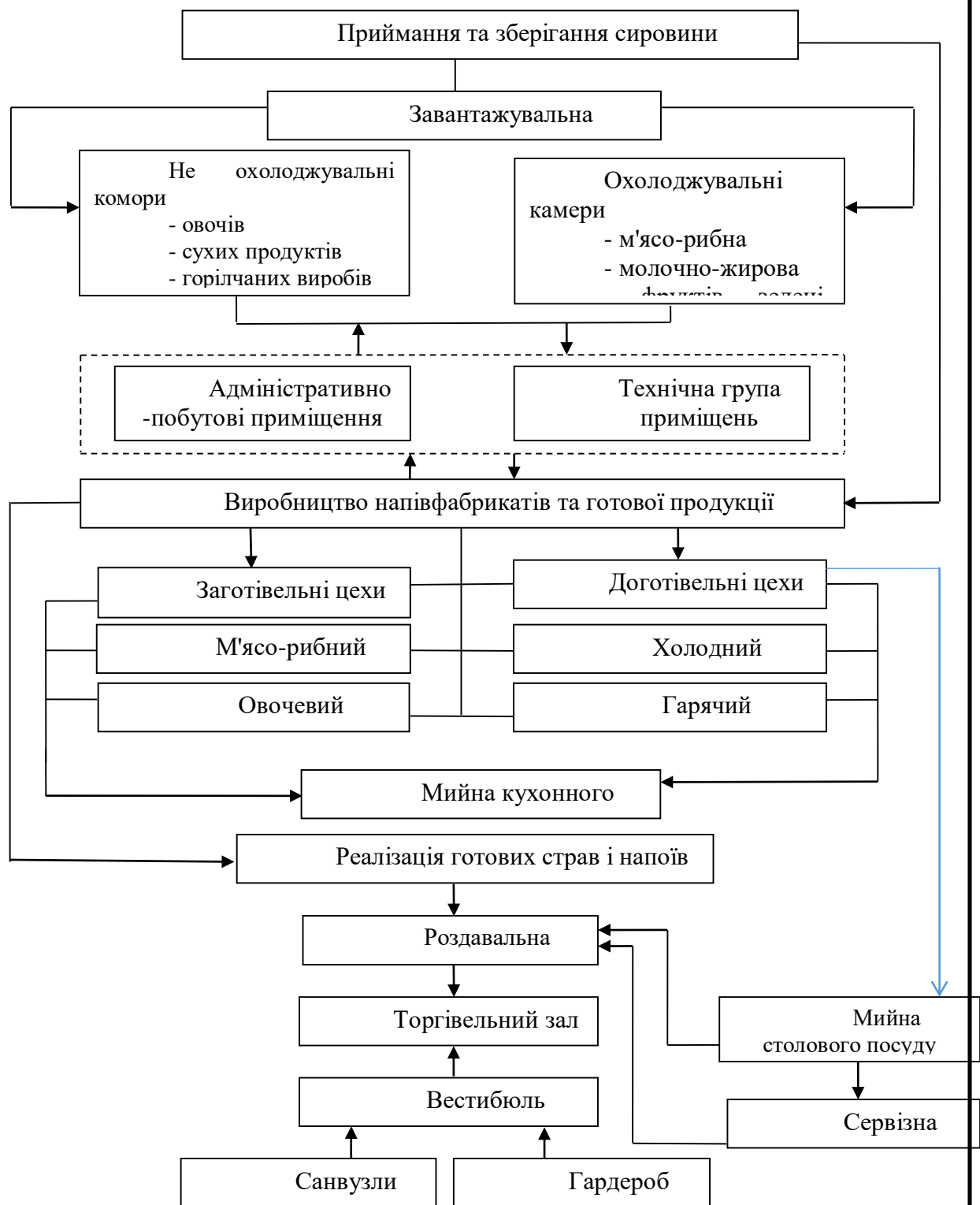


Рис.3.2 - Структурно-технологічна схема організації виробництва кафе загального типу на 80 місць

3.3 Проектування виробничих цехів ЗРГ

Під розрахунком холодного цеху закладу ресторанного господарства ми розуміємо складання денної виробничої програми цехів, визначення кількості робітників, які в них працюють, розрахунок та підбір необхідного технологічного устаткування з подальшим

3.3.1 Складання денної виробничої програми цехів та розрахунок необхідної кількості працівників

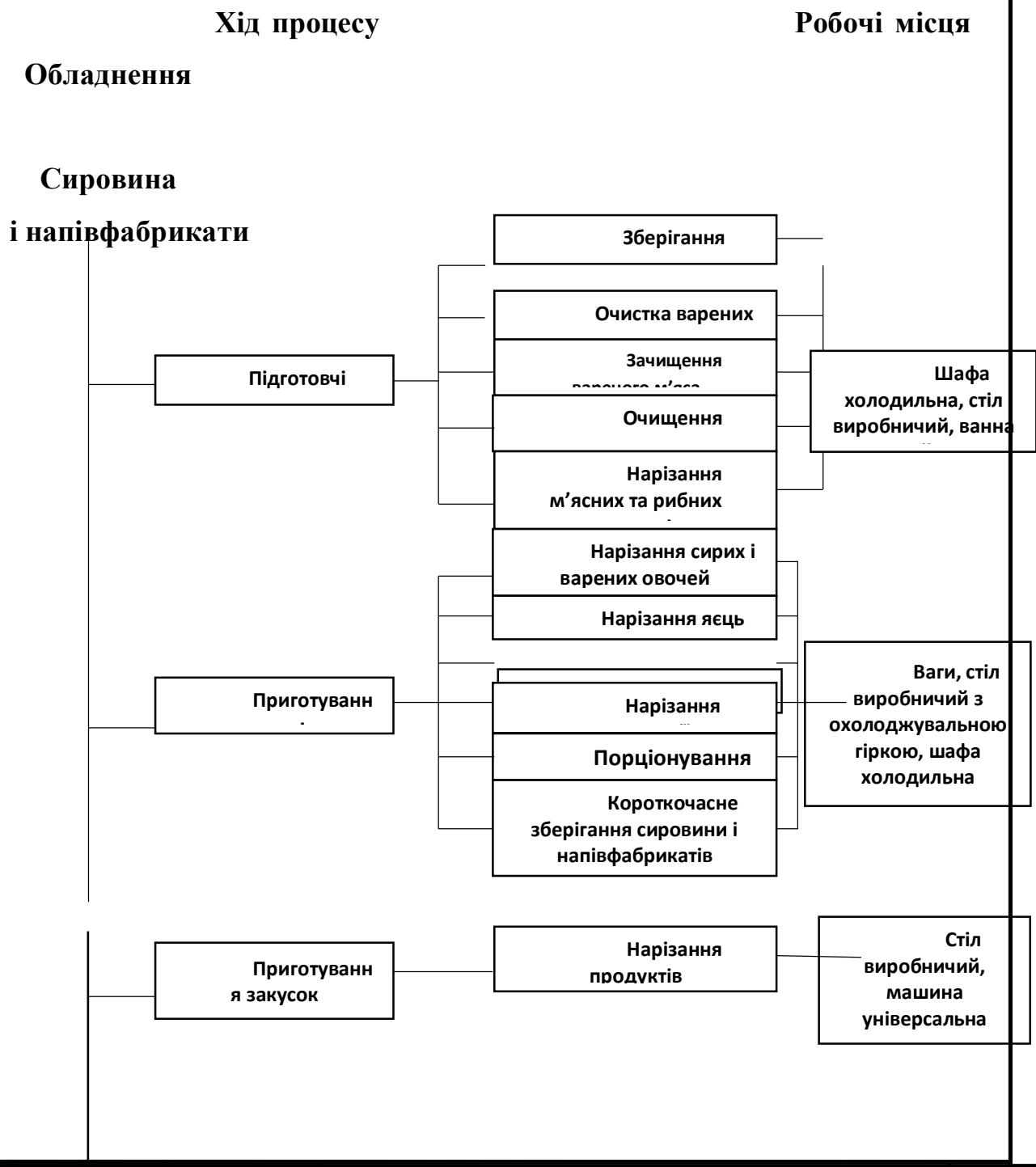
Денна виробнича програма холодного цеху - це перелік сировини, яка переробляється в ньому за день, із зазначенням кількості та розподілом за напівфабрикатами.

Назва страви	Кількість порцій , шт.	Вихід, г
Куряче патте	252	150
Форшмак	63	150
Бабагануш	30	150
Гвіна-левана	315	150
Сирий Чізкейк	96	150
Sitcyly Sour	8	170
Boulevard	8	190
Strawberry mojito	5	230

Табл. 3.5 Денна виробнича програма холодного цеху

На основі денної виробничої програми холодного цеху складається схема технологічних процесів, які відбуваються у цеху Вони необхідні для раціональної організації виробничих ліній в цехах, зокрема для визначення зі складом операції і їх послідовністю виконувана.

Схема технологічних процесів в холодному цеху



Чисельність робітників виробництва у цехах розраховується на основі виробничої програми цеху за:

- нормами виробітку на одного працюючого в годину по операціях;
- нормами часу на одиницю готової продукції.

Розрахунок явочної кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми холодного, гарячого цехів, $N_{яв}$ осіб, здійснюється за нормами часу на одиницю готової продукції за формулою:

$$N_{яв} = \frac{H \times 100}{3600 \times T \times \lambda}$$

де H – кількість людино-годин відповідного цеху, людино-година;

100 – кількість людино-годин, що необхідна для приготування страви,

коефіцієнт трудомісткості якої дорівнює 1, людино-година;

T – тривалість робочого дня працівника, год.;

λ - коефіцієнт, який враховує зростання продуктивності праці ($\lambda=1,14$)

Кулінарні (застосовується тільки при механізації процесу).
страви **Схема технологічних процесів в холодному цеху**

Кількість людино-годин, H , людино-годин, для холодного, гарячого, цехів обчислюється за формулою:

					РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	62
Зм		№ докум.	Підпис	Дата		

$$H = N_{\text{стр}} \times K_{\text{тр}}$$

де $N_{\text{стр}}$ – кількість порцій страви даного виду, що реалізовані за день, шт.

$K_{\text{тр}}$ – коефіцієнт трудомісткості даної страви (додаток Т).

Визначення середньооблікової кількості виробничих працівників, $N_{\text{со}}$, осіб, здійснюється за формулою:

$$N_{\text{со}} = N_{\text{яв}} \times \rho$$

де ρ – коефіцієнт, який враховує невиходи на роботу. Він залежить від режиму роботи закладу та працівника

Табл. 3.5 Розрахунок кількості людино-годин на виробництво продукції у холодному цеху

Назва страви	Кількість порцій , шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Кількість людиногодин
Куряче патте	252	1,5	378
Форшмак	63	0,6	37,8
Бабагануш	30	1,2	36
Гвіна-Левана	315	0,2	63
Strawberry Mojito	8	1	8
Boulevard	8	1	8
Сирий чізкейк	96	0,3	28,8
Sicilian Sour	5	1	5
Всього			565

Отже, кількість людино-годин становить 565

Знаючи кількість людино годин визначаємо явочну кількість персоналу холодного цеху: 49248

$$N_{\text{яв}} = \frac{565 \times 100}{3600 \times 12 \times 1,14} = 1,14 = 1$$

Для холодного цеху:

$$N_{\text{co}} = 1,14 \cdot 1,59 = 1,81 = 2 \text{ особи}$$

Отже, відповідно до проведених розрахунків, ми визначили необхідну кількість працівників у холодному цеху – 2 працівника

Табл. 3.6 Графік виходу працівників холодного цеху на роботу

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	...	27	28	29	30	31
<i>Кухар 1</i>	x	x			x	x			x				x	x	
<i>Кухар 2</i>			x	x			x	x			x	x			

3.3.2 Організація роботи виробничих цехів

У холодному цеху виділяються наступні технологічні лінії.

Лінії:

1. з приготування холодних страв і закусок;
2. приготування холодних солодких страв.
3. Приготування холодних фірмових коктейлів

Ділянки:

1. з приготування холодних солодких страв, коктейлів
2. з приготування холодних закусок з м'ясних гастрономічних продуктів;
3. з приготування салатів, вінегретів, бутербродів.

В холодному цеху всі технологічні операції проходять на окремих послідовно зв'язаних ділянках та робочих місцях.

Загалом всі операції з виробництва продукції починаються з обробки сировини або з напівфабрикатів, що виробляють заготівельні цехи

проектованого закладу ресторанного господарства. Тому в холодному цеху організація роботи починається з підготовчих операцій. До цієї ділянки роботи відносять зберігання сировини та напівфабрикатів, очищення сирих та варених овочів, зачищення смажених м'ясних напівфабрикатів і короткострокове зберігання напівфабрикатів.

Далі існує ділянка з приготування закусок, супу та підготовки деяких напівфабрикатів для подальшого використання в оформленні страв. На цій ділянці виконується велика кількість різних операцій, процесів, зокрема нарізання овочів для супу, закусок, нарізання сиру, м'ясних та рибних гастрономії та продуктів, виробництво хумусу з овочів, виробництво заправок для салатів, маринадів для закусок, солодких соусів для солодких страв і короткочасне зберігання напівфабрикатів.

Ділянка з приготування займається відповідно створенням основи для чізкейку, виробництвом самого чізкейку, а також виробництвом панна котти і збуриганням даної продукції.

Ділянка з приготування салатів, вінегретів, бутербродів і відпуску страв холодного цеху займається безпосередньо нарізанням овочів для салатів, нарізанням сиру для салатів, порціонуванням страв, закусок, супу і солодких страв, декоруванням всіх цих страв і відпуском їх у зал.

Для кожної ділянки закуповується обладнання, устаткування.

3.3.3 Розрахунок та підбір обладнання виробничих цехів

У виробничих цехах закладу ресторанного господарства встановлюємо механічне, холодильне, допоміжне та теплове обладнання. Розрахунок та підбір устаткування для цехів здійснюємо на підставі виробничої програми

					РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	65
Зм	№ докум.	Підпис	Дата			

гарячого та холодного цехів та схеми технологічного процесу, який відбувається у цьому цеху на основі наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 року № 2 "Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування".

Технічну характеристику обладнання визначаємо за каталогами фірм-постачальників торговельно-технологічного устаткування, що працюють на ринку України, або за довідниковою літературою.

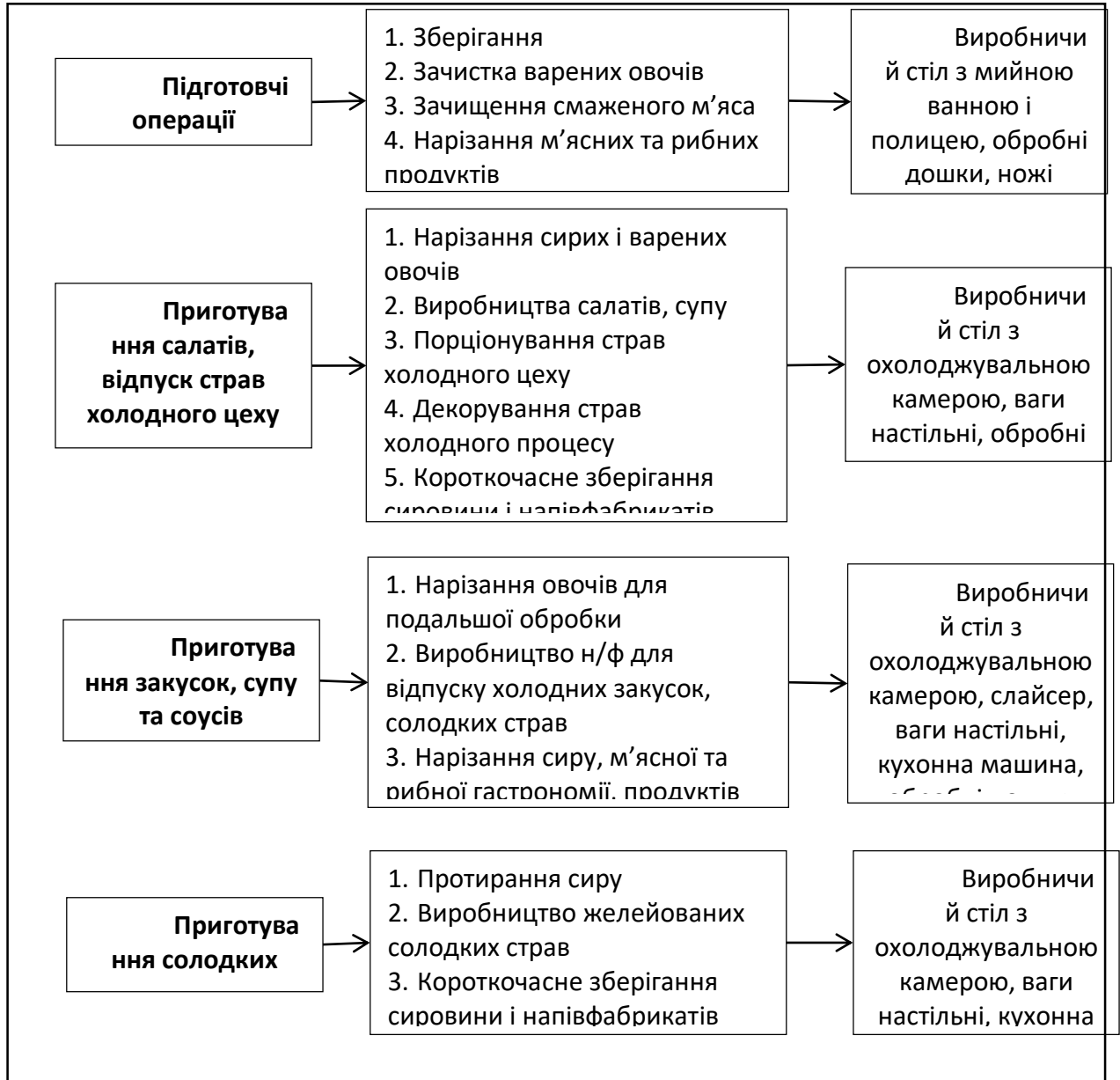
Схема технологічних процесів холодного цеху

Хід процесу

Робочий

Обладнання

Сировина



Холодні страви та закуски, Холодний суп, Солодкі страви

Розрахунок та підбір механічного обладнання

Визначальними факторами при підборі механічного обладнання є кількість сировини, що перероблюється за день і продуктивність машини.

Табл. 3.7 Технічні характеристики механічного устаткування холодного цеху

Обладнання	Марка, тип	Габаритні розміри, мм	К-сть	Потужність електродвигуна, кВт/год
Слайсер	MS 275 ST	570×460×395	1	0.2
Ваги настільні	SW-10WD	260×287×137	1	0.25
Кухонна машина «Bosch»	MUM4855	265×265×305	1	0,6
Льодо-генератор	Hendi 271 551	375×435×420	1	0.2
Холодильна шафа з морозильною камерою	CM105-S	500	2	160
Бак для відходів	Камик	500×500×700	2	

Розрахунок та підбір допоміжного обладнання

Розрахунок та підбір виробничих столів

Кількість виробничих столів, n , шт., розраховується, виходячи із чисельності робітників цеху, які одночасно працюють, та з урахуванням вимог до організації облаштування окремих робочих місць, за формулою:

$$n = \frac{N_1 \times l}{L_{ст}}$$

де N_1 – кількість виробничих працівників, одночасно зайнятих на виконанні технологічної операції, осіб;

l - норма довжини стола (робочого місця) на одного працівника для виконання даної операції, м (додаток X);

$L_{ст}$ – довжина обраного стандартного виробничого столу, м.

$$n_1 = \frac{1 \times 1,25}{1,25} = 1$$

За типами та розмірами виробничі столи підбирають в залежності від характеру операції, яку виконують, за довідниками та каталогами устаткування.

Табл. 3.8 Розрахунок і підбір виробничих столів для холодного цеху

Технологічні операції	Кількість працівників в, одночасно зайнятих на виконанні операції	Норма довжини столу на 1 робітник а, м	Марка столу	Габарити, мм			Кількість столів, шт
				Довжина	Ширина	Висота	
Підготовчі операції	1	1,0	ТЕНМА	1	6	8	1
Приготування закусок	1	1,25	РСТ702L +	1	7	9	1

В холодному цеху встановлюється односекційна ванна, яка встановлена в виробничий стіл марка – ТЕНМА, габаритами 1200×600×850.

3.3.4 Розрахунок площі виробничих цехів

Площа будь-якого з виробничих цехів визначається в залежності від переліку обладнання, яке було розраховане та підібране.

Корисна площа цеху, $S_{кор}$, м², розраховується, як сума площ, яку займає встановлене в даному приміщенні устаткування:

$$S_{кор} = \sum p \times S$$

де p – кількість одиниць обладнання даного виду (типу), шт.;

S – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, м².

Табл. 3.9 Корисна площа холодного цеху

Обладнання	Марка, тип	Габаритні розміри, мм	К-сть	Площа
ВСМ	MS 275 ST	420×840	1	0,35
Стелаж	MUM4855	800×500	1	0.4
Рукомийник	AP-15	492×432	1	0,21
Виробничий стіл з ванною	ТЕНМА	1200×600×850	1	0,72
Льодо-генератор	Hendi 271 551	375×435	1	0.16
Холодильна шафа з морозильною ка	CM105-S	697×695	1	0.48
Бак для відходів	БО	500×500	1	0,25
Стіл виробничий	PCT702L+	1280×700×950	1	0.89
Всього				2.96

На основі корисної площі визначається орієнтовна загальна площа цеху, S_0 , м²:

$$S_0 = S_{кор} / k$$

де k – коефіцієнт використання площі приміщення цеху (заготівельні та холодний цехи, мийна столового посуду –0,35; гарячий, кондитерський та кулінарний цехи –0,3; цех обробки зелені, доготівельний, приміщення для різання хліба, мийна кухонного посуду та тари –0,4).

Таким чином, площа холодного цеху становитиме 8,45 м.

3.4 Розроблення заходів щодо забезпечення санітарно-гігієнічних умов в проектуваному ЗРГ

Відповідно до санітарних правил цех повинен розташовуватися ізольовано від інших приміщень, оскільки кондитерські вироби, а особливо кремові, є сприятливим джерелом для розмноження збудників харчових отруєнь та кишкових інфекцій.

Важливим фактором дотримання належного санітарного стану нашого кафе є дотримання особистої гігієни його працівників. Персонал нашого підприємства буде зобов'язаний дотримуватись наступних правил особистої гігієни:

- приходити на роботу в чистому одязі;
- залишати верхній одяг в гардеробі;
- коротко стригти нігті та не покривати їх лаком;
- перед початком роботи старанно мити руки з милом, ховати волосся під ковпак, знімати ювелірні прикраси;
- при відвідуванні туалету знімати санітарний одяг у спеціально відведених місцях;
- при появі застудних захворювань, кишкової дисфункції, порізів сповіщати адміністрацію та лікуватися в медичних закладах.

Залежно від характеру технологічних операцій і пов'язаних з ними ризиків, будівлі та зона, обладнання та технічні засоби розташовані, спроектовані і побудовані таким чином, щоб:

- ✓ мінімізувати перетин технологічних потоків;
- ✓ забруднення було мінімальним;
- ✓ проект і планування дозволяли виробляти необхідне технічне обслуговування, очищення та дезінфекцію і мінімізувати забруднення, яке може переноситись по повітрю;
- ✓ поверхні і матеріали, особливо ті що контактують з харчовими продуктами, були нетоксичними при їх використанні за призначенням, мали відповідну довговічність і дозволяли легко проводити догляд за ними і їх чистку;
- ✓ там, де цього вимагають обставини, мають бути відповідні технічні засоби для регулювання температури, вологості і для проведення інших заходів регулювання;
- ✓ захист від доступу і розмноження шкідників був ефективний.

На підприємстві застосовуються миючі та дезінфікуючі засоби, дозволені Міністерством охорони здоров'я України, які використовуються в суворій відповідності з інструкціями і зберігаються у спеціально відведених місцях в тарі виробника.

Напівфабрикати та напівфабрикати високого ступеню готовності зберігаються в маркірованій посудині із зазначенням назви і дати приготування.

Склад приміщень закладу ресторанного господарства підбирається відповідно до визначеного типу, класу, місткості, характеру виробництва, методу обслуговування за допомогою ДБН В. 2. 2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».

Площі обраних приміщень визначаються на основі розрахунків (дані підрозділу 2. 4. 4 для виробничих цехів або 2. 4. 2 - для складських приміщень) та у відповідності до ДБН В. 2. 2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».

Склад та площі приміщень підприємства харчування оформлюються у вигляді табл. 3. 10.

Таблиця 3. 10 – Склад і площі приміщень кафе-кондитерська на 80 місць

Назва приміщень	Площа, м ²
1	2
Для відвідувачів	184
Обідня зала	148
Вестибюль	10
Туалет жіночий	10
1	2
Туалет чоловічий	10
Туалет для маломобільних	12
<i>Виробничі</i>	83
Приміщення завідувача виробництвом	7
Мийна столового посуду	10
Мийна кухонного посуду	14
Сервізна	8
Продовження холодний цех	30
Приміщення для обробки яєць	6
<i>Складські</i>	22
Комора сухих продуктів	4
Комора тари та інвентарю	5
Охолоджувальна камера кондитерських виробів	5
Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	4
Охолоджувальна камера фруктів, зелені та напоїв	4
<i>Адміністративно-побутові</i>	70
Кабінет директора	10
Бухгалтерія	10

Приміщення для персоналу	10
Гардероб та душ жіночий	10
Гардероб та душ чоловічий	10
Туалет чоловічий	10
Туалет жіночий	10
<i>Технічні</i>	27
Теплопункт	8
Вентиляційна камера витяжна	6
Вентиляційна камера припливна	6
Електрощитова	7
<i>Загальна площа приміщень</i>	388

Для врахування площ коридорів і технічних приміщень розраховується робоча площа підприємства, $S_{роб.}$, м² :

$$S_{роб.} = S_{кор.} \times K1 \quad (3. 10)$$

де $S_{кор.}$ – корисна площа закладу, м²;

$K1$ – коефіцієнт збільшення площі ($K1=1,10-1,25$)

$$S_{роб.} = 388 \times 1,15 = 446,2 \text{ м}^2$$

Для врахування площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо), визначається загальна площа закладу $S_{заг.}$, м²:

$$S_{заг.} = S_{роб} \times K2 \quad (3. 11)$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу, м²;

$K2$ – коефіцієнт збільшення площі ($K2 = 1,03-1,15$);

$$S_{заг.} = 446,2 \times 1,03 = 459,58 \text{ м}^2$$

Після розрахунку загальної площі підприємства харчування, що проектується, необхідно визначитися з конфігурацією та поверховістю будівлі.

Кількість поверхів та конфігурація споруди залежить від таких факторів:

- містобудівні умови (площа земельної ділянки, її конфігурація тощо);
- тип, клас та місткість закладу ресторанного господарства.

Геометричні розміри будівлі (при проектуванні прямокутних в плані споруд) визначаються за формулою:

$$a \times b = S_{\text{пов}} \quad (3. 12)$$

де a – довжина будівлі, м;

b – ширина будівлі, м.

При проектуванні будівель інших форм дотримуються правил розрахунку площ відповідних геометричних фігур:

$18 \times 25 = 450\text{м}^2$ розраховують по квадратам будівельним

					РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	75
Зм		№ докум.	Підпис	Дата		

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Ресторанне господарство в Україні розвивається і вважається одною із найперспективніших сфер. Не дивлячись на пандемію Коронавірусу, багато закладів ресторанного господарства працювали і радували своїх гостей фірмовими стравами. Пандемія підштовхнула ресторанну сферу України до ще більшого і швидшого розвитку задоволення потреб споживачів різними способами. Після повного закриття дверей ресторанів, кафе залишалось тішитись лише доставкою, але всі чекали моменту, коли можна буде посидіти в улюблених місцях, знайти нові, ще ліпші з чудовим сервісом і смачною та якісною продукцією.

Тож, актуальність теми даного курсового проекту не підлягає сумнівам. Вона полягає в тому, що підприємства ресторанного господарства набудуть ще більшого попиту в суспільства, адже саме спілкування під час смачної трапези зі своїми друзями, близькими - це те, чого не вистачало більшості населення під час карантину.

Під час роботи над даним дипломним проектом було розроблено кафе загального типу на 80 місць, також були закріплені та поглиблені теоретичні навчання щодо організації процесів виробництва.

Пропозиції щодо покращення роботи проектного закладу:

Організація доставки

- Впровадження новітніх ресторанних технологій
- Реклама в соціальних мережах

Постійне підвищення рівня кваліфікації працівників

Зм.	Кільк.	№ докум.	Підпис	Дата	Модельовання рецептури і технології коктейлів для кафе загального типу			
Розробив		Вискушенко Є.І			ВИСНОВОКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник		Захаров В.В					76	90
Н. Контр.						НУХТ ХЧ-4-13ск		
Затвердив		Неміріч О.В.						

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

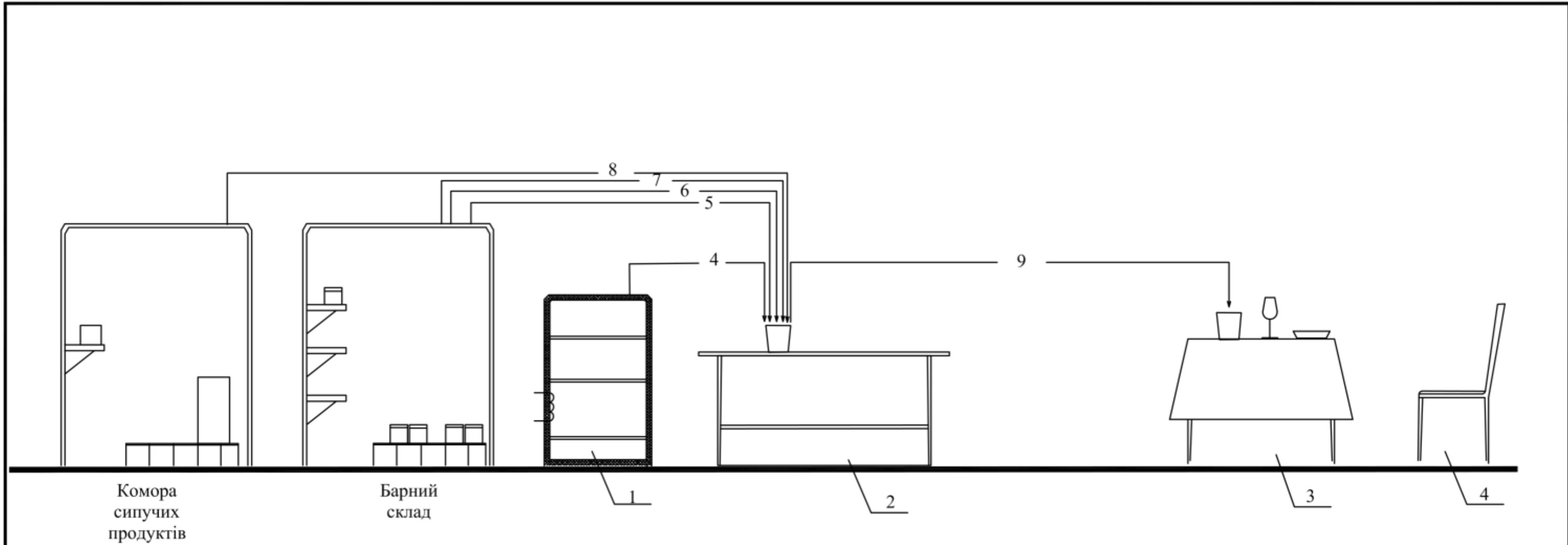
1. <https://peskiadmin.ru/uk/compliance-with-hygiene-standards-and-requirements-sanitary-and-hygienic-requirements.html>
2. <https://oskar.dp.ua/product/ledogenerator-hendi-271-551>
3. <https://infotour.in.ua/radchenko5-12.htm>
4. <https://podil.kyivcity.gov.ua/content/zagalna-harakterystyka-rayonu.html>
5. Організація роботи холодного цеху (studfile.net)
6. Доступ за посиланням: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/1325/1%202017.pdf>
7. Доступ за посиланням: <https://ru.inshaker.com/cocktails/18-viski-sauer>
8. Доступ за посиланням: <https://tactical-ops.org.ua/archives/6093>
9. Доступ за посиланням: https://www.yaneuch.ru/cat_33/perspektivn-napryami-rozvitku-asortimentu-ta/433231.2878950.page2.html
10. Доступ за посиланням: https://knowledge.allbest.ru/cookery/2c0a65625a2bd79b4c53a89521306d37_0.html
11. Доступ за посиланням: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Напій>
12. Доступ за посиланням: <http://dspace.wunu.edu.ua/bitstream/316497/2273/1/Захарчук.pdf>
13. Доступ за посиланням: <https://www.bestreferat.ru/referat-192762.html>
14. Доступ за посиланням: http://4ua.co.ua/marketing/tb2bc78b5c43b88521306d27_0.html

					Моделювання рецептури і технології коктейлів для кафе загального типу			
		№ докум.	Підпис	Дата				
Розробив	Вискушенко Є.І				СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ- РЕСУРСІВ	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник	Захаров В.В						77	90
Н. Контр.						НУХТ ХЧ-4-13ск		
Затвердив	Нєміріч О.В							

15. Доступ за посиланням: <https://pivnoe-delo.info/2021/04/15/brdo-provel-analiz-ukrainskoj-pivovarennoj-otrasli-i-podgotovil-programmnyj-dokument/>
16. Доступ за посиланням: <https://rating.zone/rynok-alkoholnoi-produktsii/>
17. Доступ за посиланням: http://4ua.co.ua/cookery/rb3ac78b5d43a89421316c37_0.html
18. Доступ за посиланням: <https://blog.metro.ua/retsept-mohito-osvouyemo-klasyku-koktejlnoyi-karty/>
19. Доступ за посиланням: <https://tekhnolog.com/2017/11/14/koktejl-mohito-tk0262/>
20. Доступ за посиланням: <https://ru.inshaker.com/cocktails/57-mohito>
21. Доступ за посиланням: https://docs.google.com/file/d/0B0NJ7BaV9pVKc29xWW9VR1NjMm8/view?resourcekey=0-ECTZGMiL_7mQ2E9nIV1D7Q
22. Доступ за посиланням: <https://eda.ru/recepty/napitki/koktejl-viski-saujer-whiskey-sour-41101>

					СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	78
Зм		№ докум.	Підпис	Дата		

ДОДАТКИ

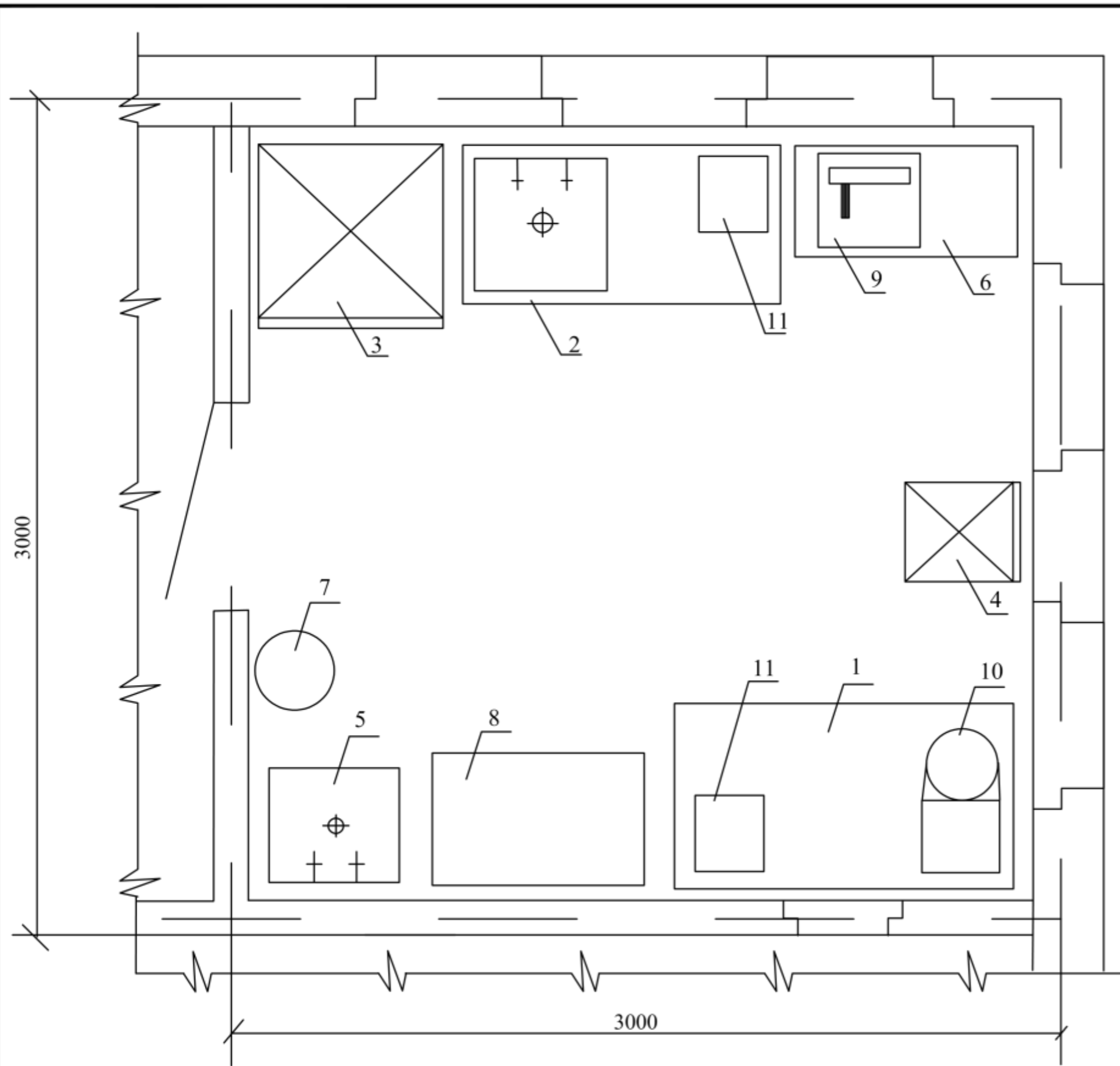


Позначення	Назва
-4-	лід
-5-	лікер
-6-	бурбон
-7-	вермут
-8-	мускатний горіх
-9-	Бульвардье

№	Найменування обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Льдогенератор	Hendi 271 551	375×435×420	
2	Виробничий стіл	PCT702L+	1280×700×850	1
3	Стіл для гостей	Трапеза-1С	800×850×750	1
4	Стілець для гостей	Того	1100×425×445	1

Моделювання рецептури і технології коктейлів для кафе загального типу					
Зм.	Кільк.	Арк.	№док.	Підпис	Дата
Розробив	Вискушенко С. І.				
Перевірив	Захаров В.В.				
Н.контр.					
Затвердив	Неміріч О.В.				

Апаратно-технологічна схема виробництва інноваційної продукції для ЗРГ			Стадія	Маса	Масштаб
			Д		Б/М
			Аркуш 1	Аркушів 3	
НУХТ, ХЧ-4-13ск					



Специфіка обладнання

№	Назва устаткування	Тип	Кількість устаткування	Габаритні розміри, мм		
				l	b	h
1	Стіл виробничий	PCT702L+	1	1280	700	850
2	Стіл виробничий з мийною ванною	ТЕНМА	1	1200	600	850
3	Шафа холодильна	CM105-S	1	697	695	1960
4	Льодогенератор	Hendi 271551	1	375	435	420
5	Рукомийник автомат. Вставка секційно-модульна	AP-15	1	492	432	850
6	Вставка секційно-модульна	BCM-200	1	420	840	860
7	Бак для відходів	БО	1	500	500	700
8	Стелаж виробничий 5 полиць	ТЕХНО-2	1	800	500	1800
9	Слайсер	SIRMAN TOPAZ 195	1	335	355	300
10	Кухонна машина «Bosch»	MUM4855	1	265	265	305
11	Ваги виробничі	SW-10 CAS	2	260	287	137

Моделювання рецептури і технології коктейлів для кафе загального типу					
Зм.	Кільк.	Арк.	Недок.	Підпис	Дата
Розробив	Вискушенко С. І.				
Перевірів	Захаров В.В.				
Н.контр.					
Затвердив	Неміріч О.В.				

План виробничих цехів	Стадія	Маса	Масштаб
	Д		Б/М
	Аркуш 2	Аркушів 3	
			НУХТ, ХЧ-4-13ск

Енергетична цінність коктейлю «Полуничний мохіто»

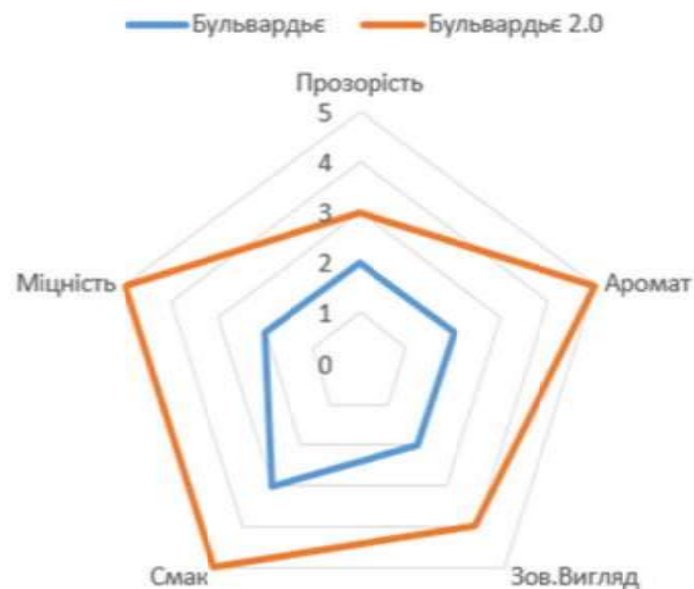
	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
На 450 г	1,335	0.130	33,680	251,650
На 100 г	0,297	0,029	7,484	55,922

Енергетична цінність коктейлю «Сицилійський сауер»

	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
На 400 г	2,43	0,1	50,1	310
На 100 г	0,6	0,02	12,5	77,5

Енергетична цінність коктейлю «Бульвардье 2.0»

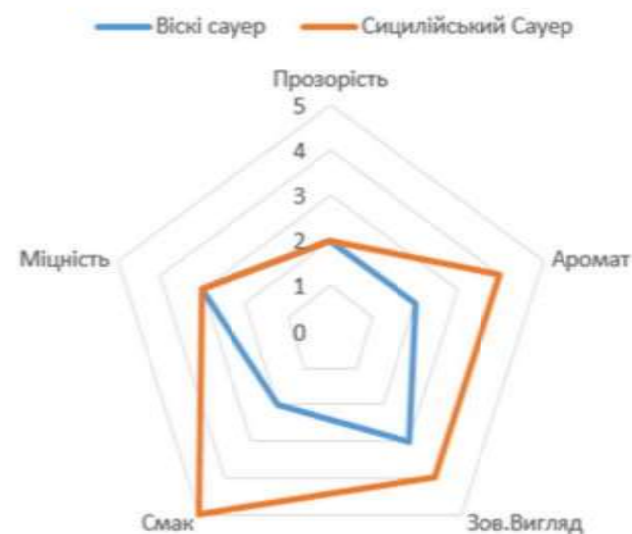
	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
На 230 г	2	0,1	72	396
На 100 г	0,9	0,04	31,3	172



Профілограма порівняння органолептичних показників «Бульвардье» та «Бульвардье 2.0»



Профілограма порівняння органолептичних показників «Мохіто» та «Полуничний мохіто»

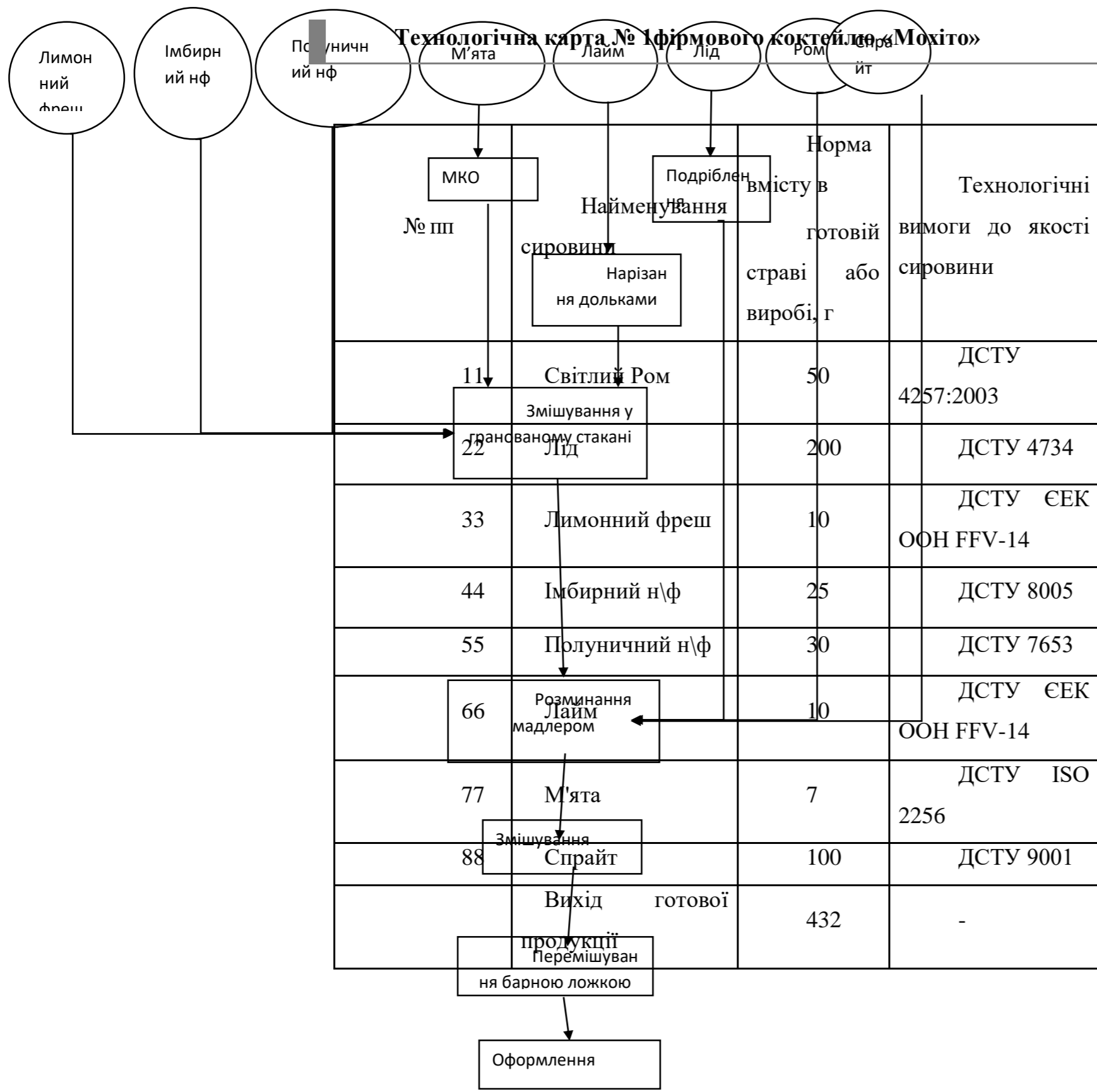


Профілограма порівняння органолептичних показників «Віскі сауер» та «Сицилійський сауер»

						Моделювання рецептури і технології коктейлів для кафе загального типу				
Зм.	Кільк	Арк.	№ док.	Підпис	Дата	Матеріали інноваційних досліджень		Стадія	Маса	Масштаб
Розробив			Вискущенко С					Д		Б/М
Перевірів			Захаров В					Аркуш 3	Аркушів 3	
Затвердив			Неміріч О					НУХТ		

Додаток А

Технологічна карта № 1 фірмового коктейлю «Мохіто»



Технологічна схема напою «Полуничний Мохіто»

Імбирний н\ф

Назва	Грм
Імбир	30
Цукор	7
Бад'ян	0,5
Лим.фреш	10
Вода	10

Полуничний н\ф

Назва	грам
Полуниця	40
Цукор	15
Вода	15

„Погоджено”

Головний державний санітарний лікар

_____ (назва адміністративної території)
(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П.

(
підпис)

” 20

р.

„Затверджено”

Керівник

_____ (найменування суб'єкту господарювання у ресторанному господарстві)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П.

(підпис)

“ _ ” 20

р.

Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд– прозора червона рідина.

Смак — полунично імбирний з присмаком алкоголю. Без сторонніх присмаків.

Запах — полунично-м'ятний. Без сторонніх запахів.

	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
На 450 г	1,335	0.130	33,680	251,650
На 100 г	0,297	0,029	7,484	55,922

Додаток Б

Технологічна схема напою “Сицилійський Сауер”

№ пп	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г	Технологічні вимоги до якості сировини
1.	Горілка	50	ДСТУ 4256
2.	Перепелине яйця	25	ДСТУ 4656
3.	Апельсиновий сік	50	ДСТУ ISO 7466
4.	Цукровий сироп	10	ДСТУ 7477
5.	Гренадін	10	ДСТУ 28499
6.	Лимонний фреш	25	ДСТУ ЄЕК ООН FFV-14
7.	Вихід готової продукції	180	

Технологічна карта № 1

фірмового коктейлю «Сицилійський Сауер»

Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд— прозора помаранжево-червона рідина.

Смак — солодкий, з присмаком апельсину та алкоголю. Без сторонніх присмаків.

Запах — Без сторонніх запахів.

„Погоджено”

Головний державний санітарний лікар

(назва адміністративної території) (прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П.

(підпис)

” 20

р.

„Затверджено”

Керівник

(найменування суб'єкту господарювання у ресторанному господарстві)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П.

(підпис)

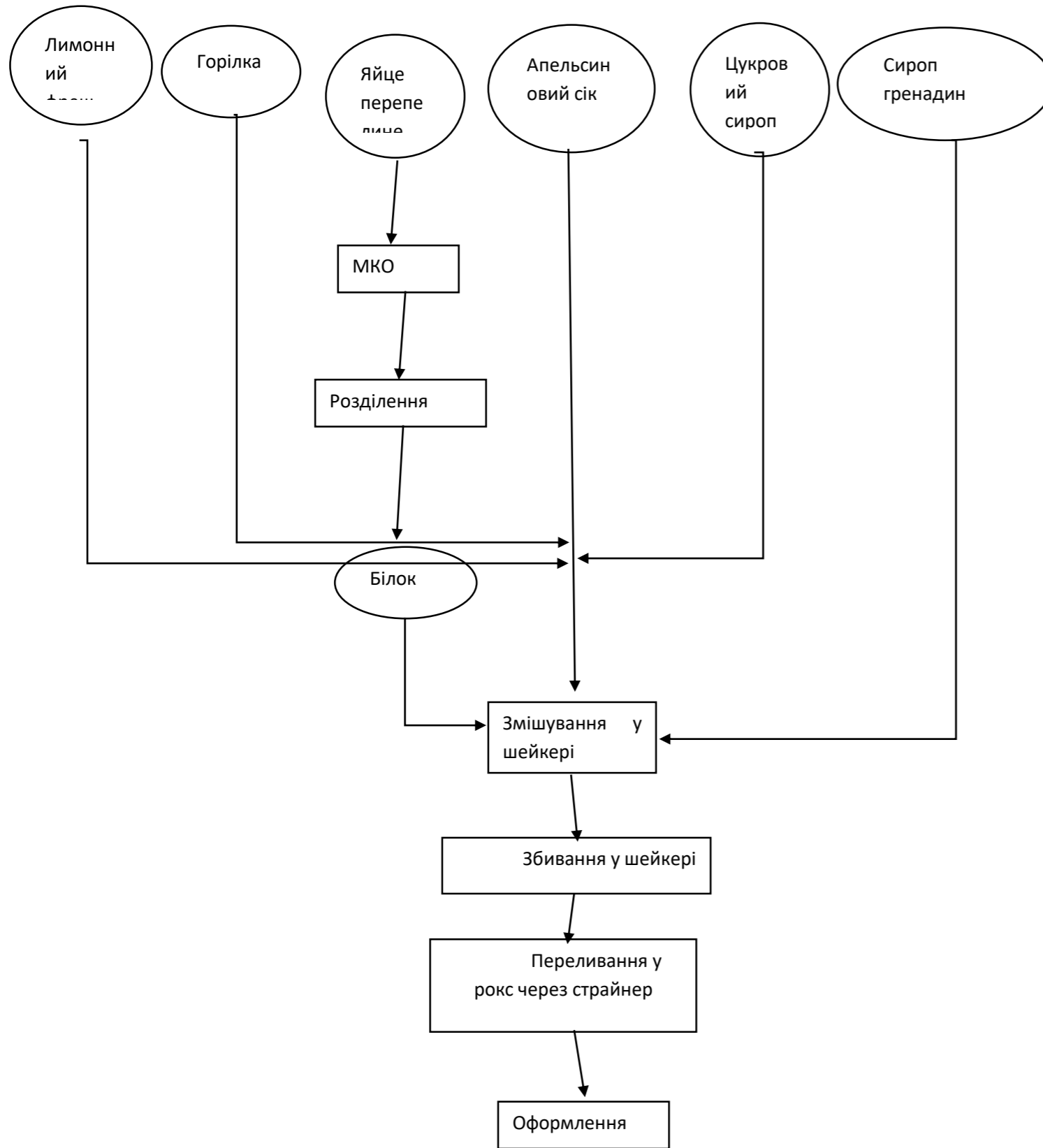
“ _ ” 20

р.

	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
На 400 г	2,43	0,1	50,1	310
На 100 г	0,6	0,02	12,5	77,5

Додаток Б

Технологічна схема напою “Сицилійський Сауер”



„Погоджено”

Головний державний санітарний лікар

(назва адміністративної території)
(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П.

(
підпис)

” 20

р.

„Затверджено”

Керівник

(найменування суб'єкту господарювання у ресторанному господарстві)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П.

(підпис)

“ _ ” 20

р.

Технологічна карта № 1

фірмового коктейлю «Бульвардсьє»

№	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі, г	Технологічні вимоги до якості сировини
1.	Бурбон	50	ДСТУ 33281
2.	мускатний горіх	2	ДСТУ 7411
3.	Лікер	30	ДСТУ 4257
4.	лід	120	ДСТУ 4734
5.	Гіркий вермут	30	ДСТУ 6035
6.	Вихід готової продукції	230	

Характеристика готового напою

Зовнішній вигляд—Темна, ледь прозора рідина.

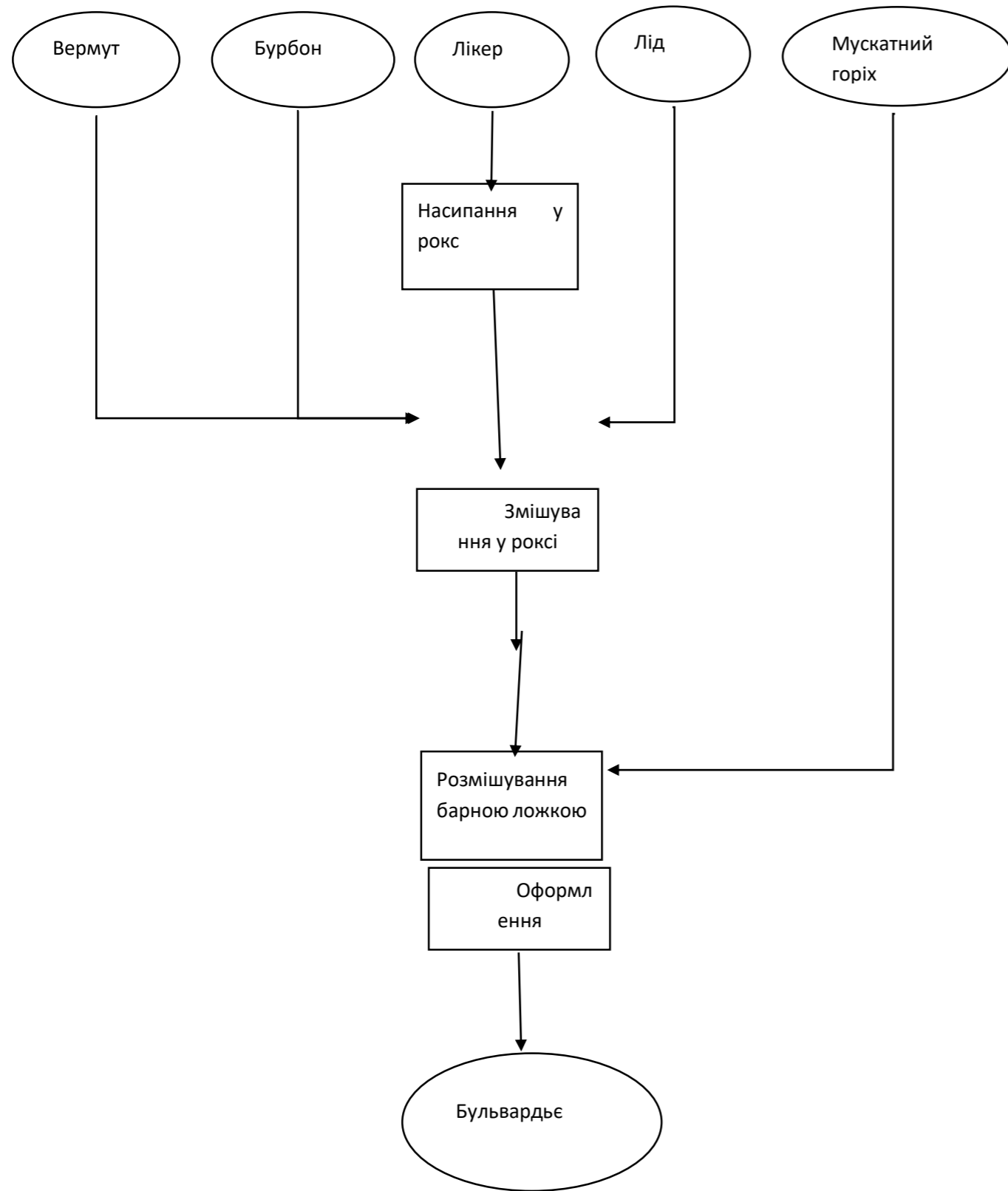
Смак —горіховий, з присмаком алкоголю. Без сторонніх присмаків.

Запах — Придатний мускатному горіху.

	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
На 230 г	2	0,1	72	396
На 100 г	0,9	0,04	31,3	172

Додаток В

Технологічна схема напою “Бульвардье”



Технологічна карта на «Сицилійський Сауер»

Найменування	Вага брутто	% при холодній обробці	Вага нетто	% при тепловій обробці	Вихід
Горілка	50	0	50	0	50
Лимонний фреш	30	0	30	0	30
Білок перепелиного яйця	30	5	25	0	25
Апельсиновий сік	50	0	50	0	50
Цукровий сироп	10	0	10	0	10
Гренадин	10	-	-	-	10
Вихід	180				180

Технологічна карта на «Полуничний Мохіто»

Найменування	Вага брутто	% при холодній обробці	Вага нетто	% при тепловій обробці	Вихід
Світлий ром	50	0	50	0	50
	200	0	200	0	200
Лимонний фреш	10	0	10	0	10
Імбирний н\ф	30	5	25	0	25
Полуничний н\ф	30	0	30	0	30
Лайм	10	0	10	0	10
М'ята	10	3	7	0	7
Спрайт	100	-	-	-	100
Вихід					432

Технологічна Карта «Бульвардье»

Найменування	Вага брутто	% при холодній обробці	Вага нетто	% при тепловій обробці	Вихід
Бурбон	50	0	50	0	50
Гіркий вермут	30	0	30	0	30
Ликер	30	0	30	0	30
Мускатний горіх	2	0	2	0	2
Лід	120	0	120	0	120
Вихід	-	-	-	-	230

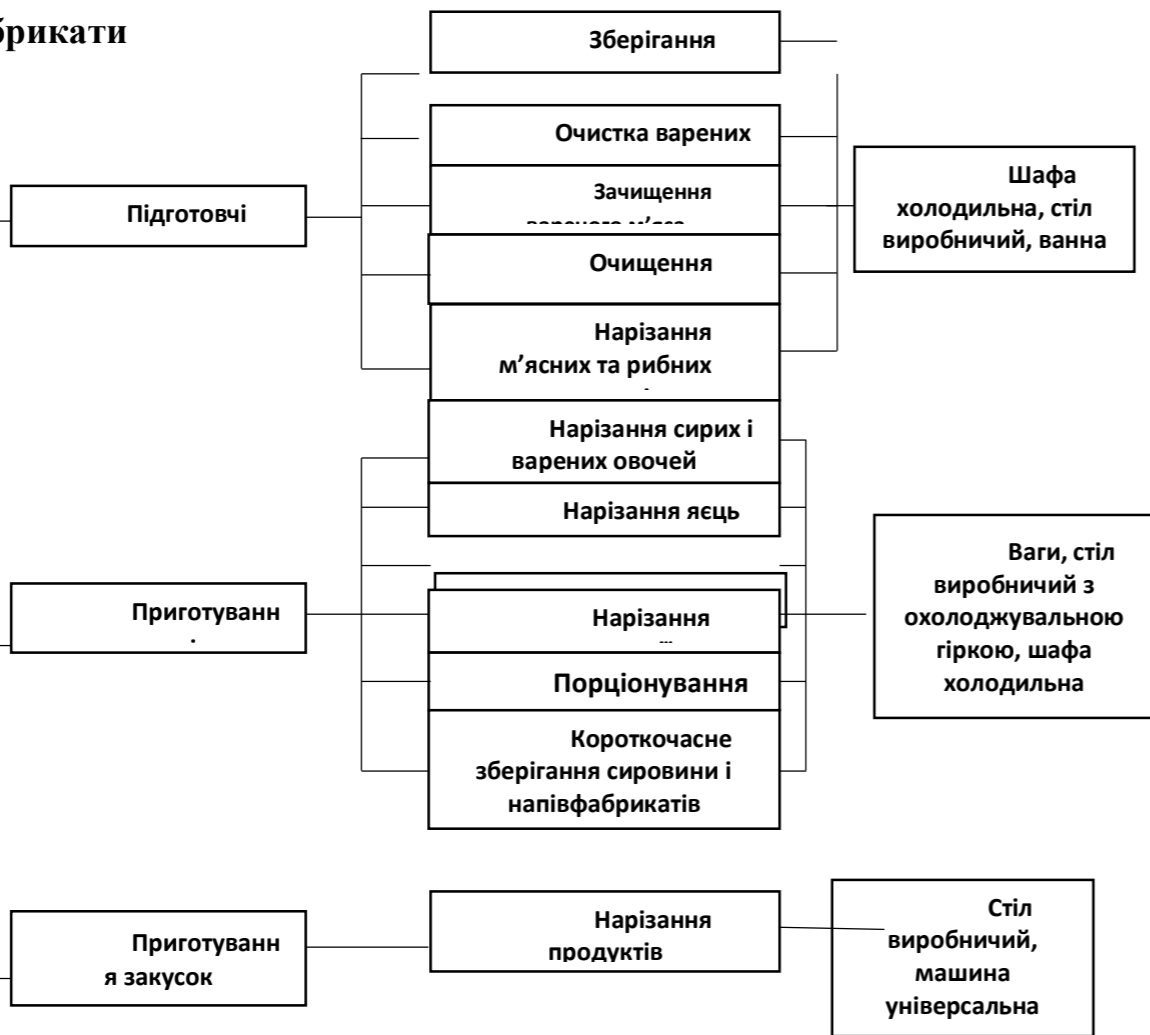
Схема технологічних процесів в холодному цеху

Хід процесу

Робочі місця

Обладнання

Сировина
і напівфабрикати



Кулінарні
страви