

**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 НЄМІРЧ
(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: Розширення асортименту салатів та вінегретів для кафе загального типу

Виконала: здобувачка 2 курсу, групи ХЧ-4-14ск

Бойко Ганна Сергіївна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)

(підпис)

Керівник Дейниченко Людмила Григорівна

(прізвище, ім'я та по батькові повністю)

(підпис)

Консультанти _____

(ім'я та прізвище)

(підпис)

Рецензент _____

(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.

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Інститут (факультет) Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу імені проф. В.Ф. Доценка

Кафедра Технології ресторанної і аюрведичної продукції

Освітній ступінь Бакалавр

Спеціальність 181 Харчові технології

(код і назва)

Освітньо-професійна програма Технології харчування

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

**Завідувачка кафедри Технології
ресторанної і аюрведичної продукції**

Олександра НЄМІРІЧ

“18” квітня 2022 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Бойко Ганни Сергіївни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Розширення асортименту салатів та вінегретів для кафе загального типу

керівник роботи Дейниченко Л.Г., к.т.н., доцент,

(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 технологія салатів; 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

№	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)

Бойко Г.С.

(прізвище та ініціали)

Керівник роботи

(підпис)

Людмила ДЕЙНИЧЕНКО

(ім'я та прізвище)

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ**

Здобувач: Бойко Ганна Сергіївна

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: «Розширення асортименту салатів та вінегретів для кафе загального типу».

Керівник кваліфікаційної роботи: доц. Дейниченко Л.Г.

Термін захисту «_____» червня 2022 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

У роботі представлено нові способи подачі салатів і вінегретів, використання яких має на меті збільшення асортименту закладів ресторанного господарства. Визначено показники якості розроблених страв у порівнянні з прототипами, складено нормативну документацію.

Досліджено ресторанний ринок м. Біла Церква, проаналізовано конкурентне середовище, досліджено потенційних споживачів та визначено, що найбільш доцільним є проектування кафе загального типу. Охарактеризовано структурно-технологічні схеми виробництва продукції у холодному цеху проектованого кафе.

Кваліфікаційна робота викладена на 70 сторінках та містить 20 таблиць, 13 рисунків, 12 додатків.

Графічний матеріал - 3 аркушів.

Ключові слова: салати і вінегрети, розширення асортименту, кафе загального типу, холодний цех.

Annotation

The paper presents new ways of serving salads and vinaigrettes, the use of which aims to increase the range of restaurants. Indicators of quality of the developed dishes in comparison with prototypes are defined, normative documentation is made.

The restaurant market in Bila Tserkva was studied, the competitive environment was analyzed, potential consumers were studied and it was determined that the design of a general type cafe is the most expedient. Structural and technological schemes of production in the cold shop of the designed cafe are characterized.

Qualification work is presented on 70 pages and contains 20 table, 13 figures, 12 appendices.

Graphic material - 3 sheets.

Key words: salads and vinaigrettes, assortment expansion, general type cafe, cold shop.

ЗМІСТ

ВСТУП	8
РОЗДІЛ І ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗРГ	10
1.1 Аналітичний огляд літератури	10
1.2 Вибір об'єкту, предметів та методів досліджень.....	17
1.3 Шляхи вирішення завдання та розробка проектів нормативної документації на інноваційну продукцію на ЗРГ	18
Висновки до розділу 1.....	28
РОЗДІЛ 2 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ	30
2.1 Характеристика району, де планується розмістити підприємство харчування, та обґрунтування вибору місця будівництва.....	30
2.2 Обґрунтування необхідності будівництва закладу ресторанного господарства у відповідності до розрахункових нормативів розвитку мережі.....	32
2.3 Аналіз існуючого ринку ресторанних послуг та обґрунтування вибору типу проектного підприємства харчування і методу обслуговування	32
2.4 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	33
2.5 Обґрунтування режиму роботи підприємства харчування та визначення концептуальних засад його діяльності.....	35
2.6 Інженерні дослідження та обґрунтування технічної можливості будівництва закладу ресторанного господарства.....	36
Висновки до розділу 2.....	38
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	39
3.1 Розробка виробничої програми закладу ресторанного господарства.....	40
3.2 Розроблення та характеристика структурно-технологічної схеми виробництва закладу ресторанного господарства.....	40
3.3 Проектування виробничих цехів закладу ресторанного господарства.....	46
3.3.1 Складання денної виробничої програми цехів та розрахунок необхідної кількості працівників	48
3.3.2 Організація роботи виробничих цехів.....	48
3.3.3 Розрахунок та підбір обладнання виробничих цехів.....	53
3.3.4 Розрахунок площі виробничих цехів.....	54
3.4 Розроблення заходів щодо забезпечення санітарно-гігієнічних умов в проектованому закладі ресторанного господарства.....	58
3.5 Визначення загальної площі підприємства харчування, його конфігурації та поверховості	59

					Розширення асортименту салатів та вінегретів для кафе загального типу				
Зм.	Кільк.	№ докум.	Підпис	Дата					
Розробив		Бойко Г.С.			ЗМІСТ		Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник		Дейниченко Л.Г.					6	70	
Консульт.					НУХТ ХЧ- 4-14ск				
Затвердив		Неміріч О.В.							

Висновки до розділу 3	63
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	64
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	65
ДОДАТКИ	71

					ЗМІСТ	Арк.
						7
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ВСТУП

Сучасні дослідження, наприклад дослідження ADM показало, що 31% споживачів воліють купувати товари, що відповідають індивідуальним особливостям здоров'я, а 50% повідомляють про те, що обирають продукти з високим вмістом корисних інгредієнтів, дедалі більше відкривається fast-casual ресторанів, де гості отримують їжу, наближену за якістю до дорогих ресторанів, за невеликі гроші, а сервіс тут трохи кращий, ніж у фастфуді. Природне бажання людей створює в 2022 р. нові можливості для виробництва і впливає на нові тренди кулінарії [1].

Як результат розвитку існуючого пріоритету спостерігається виражена тенденція зростання попиту на нові види продукції харчування в закладах ресторанного господарства. Забезпечення населення України харчовими продуктами, які враховують особливості харчування проте з новим «поглядом» на звичні страви в умовах сьогодення є дуже актуальним завданням.

Метою роботи є дослідження класичних та розробка сучасних технологій приготування «салатів та вінегретів» для їх потенційного впровадження у меню кафе загального типу.

Для досягнення поставленої мети визначено ряд **завдань**:

- охарактеризувати сучасний стан виробництва салатів та вінегретів в закладах ресторанного господарства, перспективи розвитку;
- визначити особливості технології приготування салатів та вінегретів;
- дослідити ефективність використання нетрадиційної сировини при виробництві салатів та вінегретів;
- здійснити спробу удосконалення технологічного процесу виробництва салатів та вінегретів шляхом розробки трьох нових оригінальних страв;

Зм.	Кільк.	№ докум.	Підпис	Дата	Розширення асортименту салатів та вінегретів для кафе загального типу			
Розробив		Бойко Г.С.			ВСТУП	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник		Дейниченко Л.Г.					8	70
Консульт.						НУХТ ХЧ- 4-14ск		
Затвердив		Неміріч О.В.						

– розробити схеми технологічного процесу та проекту нормативної документації на нові види продукції.

Об’єктами досліджень є салати «Вінегрет «під куполом»», «Вінегрет з ламінарією» та «Шуба NEW».

Предметом досліджень є технологія приготування салатів та вінегретів, ламінарія, молекулярні ресторанні технології.

В ході виконання використані методи: аналізу і синтезу, спостереження, сенсорного аналізу, математичної обробки даних.

Інформаційною базою є нормативна документація, наукові публікації вітчизняних вчених, матеріали наукових конференцій і досліджень, звіти та аналітичні матеріали офіційних статистичних збірників, наукова та навчальна література з заданої тематики

Структура і обсяг роботи. Дипломна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та списку використаної літератури та додатків.

					ВСТУП	Арк.
						9
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 1 ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗРГ

1.1 Аналітичний огляд літератури

Дослідження стану сучасного виробництва салатів та вінегретів варто почати з визначення даних страв в структурі асортименту в закладах ресторанного господарства. Отже, підрозділ «салати та вінегрети» входять до розділу «холодні трави та закуски» та мають власну класифікацію, рис. 1.1:



Рис. 1.1 – Класифікація холодних страв та закусок [2]

Як видно із наведеної сучасної класифікації підрозділ «салати і вінегрети» включає: страви з сирих продуктів (одного або декількох видів); за способом обробки з квашених, маринуваних, тушкованих, смажених, варених овочів; страви з м'ясом, птицею, рибними та морепродуктами; страви з фруктами, а також у поєднанні фрукти-овочі; та вінегрети.

					Розширення асортименту салатів та вінегретів для кафе загального типу			
Зм.	Кільк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розробив		Бойко Г.С.			РОЗДІЛ 1 ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗРГ	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник		Дейниченко Л.Г.					10	70
Консульт.						НУХТ ХЧ- 4-14ск		
Затвердив		Неміріч О.В.						

Перші страви типу «салат» були придумані римлянами ще до народження Христа в епоху достатку, безкоштовного рабської праці і грандіозних багатоденних бенкетів. На римських бенкетах було заведено подавати страви з трав та овочів, приправлені медом, сіллю і оцтом. Слово «salato» або «salata» (солоний) означало «страва з заправкою».

Нова історія «салату» починається в епоху Відродження. Їжа стає витонченою, різноманітною, з'являються нові продукти, сорти вин, суворі правила етикету. Салат стає обов'язковим доповненням до урочистого столу. Найактивніше салати робили у Франції: експериментували з овочами і травами, змішували різні сорти листя салату (латука), сиру, додавали свіжі огірки, артишоки і спаржу. XVII ст. пройшло в експериментах з інгредієнтами, і до XVIII ст. в салатах стали з'являтися не тільки наземні овочі, але і коренеплоди. До ніжних, збалансованих салатів французи підбирали відповідні заправки. У хід йшло вино, вишукані оцти, лимонний сік, майже обов'язковими були оливкова олія та сіль. З'явилося цікаве нововведення - подрібнені запашні трави і прянощі. До XIX ст. салати склалися винятково зі свіжих овочів, трав, коренеплодів і фруктів. У XIX ст. в салаті з'являються м'ясні складові, відварні овочі і коренеплоди, а також солоні, квашені та інші продукти [3, с. 5].

Щодо досліджень історії «вінегретів» попри велику популярність на пострадянському просторі цей вид салату має скандинавське походження, яке овіяно міфами і нажаль не має чіткої історії. Проте є припущення, що батьківщиною цього овочевого салату може бути Німеччина або Скандинавія.

Проте вірогідно відомо, що вже у 1845 р. в Англійській кухонній книзі був рецепт «шведського салату з оселедцем». Він дуже нагадує сучасний рецепт «вінегрету», навіть, швидше, «оселедець під шубою». У його складі були відварені овочі – картопля і буряк, овочі, терте яблуко, ячний білок, і, звичайно ж, оселедець. А заправкою служив мікс з олій, розтертого жовтка, сметани і оцту [4].

Останні роки в ресторанному бізнесі спостерігається тенденція до

					РОЗДІЛ І ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗРГ	Арк.
						11
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

відновлення історичних рецептів в усьому світі і український бізнес не є виключенням.

В останні роки в Україні різко змінилася структура споживання харчових продуктів. Результати динамічних спостережень фактичного харчування населення, а також дані Держкомстату України свідчать про не відповідність раціонів основним вимогам раціонального харчування. Змінюються вимоги до сировини й сама сировина. Особливу увагу в ХХ ст. приділяють розробленню й застосуванню харчових та біологічно активних добавок до їжі. Результати розробок поступово впроваджуються в виробництво і щорічно розширюється асортимент функціональних продуктів і БАД до їжі, що випускаються вітчизняними підприємствами.

Відомі і широко застосовуванні в кулінарній практиці способи теплової обробки – варіння, смаження, тушкування, запікання – на сучасній ресторанній кухні можуть бути реалізовані не зовсім звично з точки зору визначеної ресторанної технології, наприклад, використання нових способів обробки чи підготовки продуктів. Крім того, слід окремо сказати про таке поняття, яке часто застосовується в практиці сучасних ресторанів як «ступінь кулінарної готовності виробів».

Приготувати «аль-денте» – варка овочів, макаронних виробів/пасти не до готовності, а так щоб залишалось відчуття «на зубах». Стосовно м'яса нині виділяють різну ступінь кулінарної готовності: «сире, напівсире, середньо просмажене, рожеве в середині, добре просмажене». Тушкування в сучасній кулінарній технології розрізняють як «коричневе» і «біле», в залежності від ступеню утворення кірочки при попередньому обсмажуванні продуктів. Такі види тушкування в сучасному ресторані використовують і при тушкуванні в жарильній шафі, де поєднується тушкування і запікання. Приготування «на пару» використовується в сучасному ресторані не тільки для приготування дієтичних страв. Для поліпшення якості страв, приготовлених «на пару» продукти маринують в сумішах оливкової олії, лимонного соку, білого вина, соєвого соусу,

					РОЗДІЛ 1 ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗРГ	Арк.
						12
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

посипають рубленою зеленню, шматочками свіжого імбір'я, часнику тощо. «Соте» – спосіб кулінарної обробки французького походження, означає швидке занурення продуктів в невелику кількість киплячої олії на короткий час з метою порушення клітинних структур. «Деглясирування» – після смаження м'яса, птиці залишений жир зливають, додають бульйон, вершки, сік, вино чи коньяк і уварюють суміш, яку використовують у якості соусів.

«Папільот» – теплова обробка, яка передбачає приготування їжі, загорнутої в папір. Останнім часом папір замінюють фольгою, термостійкою вініловою плівкою, спеціальними пластиковими пакетами, пергаментом, рукавом із термостійкого пластику та ін. Такий метод використовується, для максимального збереження натуральної вологості продуктів, соку і ароматичних речовин.

«Фламбування» – процес «підпалювання» кулінарного виробу, з додаванням алкогольного компоненту. Фламбування використовують іноді як кінцевий етап приготування страви і іноді виконують в присутності гостя безпосередньо в залі ресторану [5, с. 31]. Застосування перелічених вище сучасних технологій дозволяє зробити заготівлі заздалегідь, завіювати меншу кількість працівників, а також знижувати відходи виробництва.

Отже, можна визначити сучасні тенденції в виробництві «салатів та вінегретів». Овочі, м'ясо, фрукти для салатів не тільки відварюють, смажать, тушкують та запікають, а використовують нові види: маринують, заморожують, охолоджують; «за ступенем готовності» готують – аль-денте; спосіб «соте», «папільот», фламбування; та ін. В салатах інгредієнти інколи подрібнюють фігурно. Сучасні «салати та вінегрети» готують у вигляді желе та соусів. Подають у крутонах, валованах, тарталетках, флюронах та гимбаляхах.

Гармонійність сучасні кухарі досягають в оформленні з гармонією смаків, кольорів, консистенціях основних продуктів і декоративному оформленні.

Щодо сучасного оформлення – спостерігається тренд до простоти та природного оформлення, або кардинально незвичне, сюжетне. Естетичні вимоги, які пред'являються нині споживачами до оформлення «салатів та вінегретів» та і

					РОЗДІЛ 1 ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗРГ	Арк.
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		13

усіх страв особливо високі, оскільки саме з зовнішнього вигляду починається вживання страв.

Поряд з традиційно холодними салатами в меню часто включають теплі салати (тайський легкий салат складається із трьох салатів, ломтиків апельсину, кедрових фініків, заправлених соусом із оливкового масла, бальзамічного оцту, апельсинового соку, цукру, солі і розтертого часнику). Фрукти і ягоди також застосовується як основа легких салатів. Вальдорфський салат готують із суміші яблук, селери і рублених грецьких горіхів, заправляючи майонезом; є багато варіантів цього салату. В сучасних ресторанах часто зустрічається поєднання фруктів і ягід з морепродуктами.

Для приготування салатів поряд зі звичайними компонентами часто використовують крупи, бобові і макаронні вироби. Як заправки до салатів найчастіше використовують соус вінегрет, майонез, йогурт, олії. Олії збагачують ароматичними і смаковими речовинами які підлягають тепловій обробці в цій олії: цибулі, грибів, селери. Як основу салатного масла краще брати оливкову чи кукурудзяну олію [6].

Вінегрети нині також урізноманітнюють. З'являються нові інтерпретації страви, наприклад: вінегрет з сиром, вінегрет по-французьки (з родзинками та лимоном), вінегрет по-румунськи (з відвареним м'ясом), вінегрет з мідіями та грибами, вінегрет з кальмаром, вінегрет з оселедцем, вінегрет з грибним асорті та ін. [7].

Ефективність використання нетрадиційної сировини при виробництві салатів та вінегретів

Щоденно кухарі експериментують, поєднують різні продукти, комбінують способи теплової обробки, розробляють все нові і нові рецептури страв. В наш час кухар повинен бути добре обізнаний, тому він постійно шукає щось нове, отримує масу інформації з різних джерел.

В сучасній європейській кухні з'явився новий авторський напрямок у кулінарії, що увібрав у себе все найкраще з кулінарних традицій Сходу і Заходу

					РОЗДІЛ 1 ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗРГ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		14

– це кухня « Фьюжн» (з англ. «змішувати», «експериментувати»). Кухні такого типу не відносять до якоїсь конкретної кухні, вони являються іноваціями в багатьох сучасних ресторанах. Основним принципом кухні фьюжн є змішування. Загальними умовами кухні фьюжн вважають: легкість страв, використання легких, низькокалорійних продуктів, вишуканість поєднань продуктів.

- можна назвати чотири особливості кухні фьюжн:
- поєднання в одній страві декількох видів продуктів;
- висока якість всіх продуктів;
 - застосування спецій у великій кількості і різноманітність їх комбінацій;
- яскрава подача страв [4].

Кухня фьюжн – це напрямок без суворих правил. Головна і єдина умова – щоб продукти, зібрані в одному блюді, поєднувалися за смаком і за структурою, доповнювали один одного, а готові страви були легкі та свіжі. Саме тому в перевагу майонезу в стравах кухні фьюжн в основному використовують рослинні олії – горіхова, кокосова, кунжутна, з виноградних кісточок, соняшникова, кукурудзяна та оливкова. А також соки цитрусових і прянощі – імбир, м'ята, цедра лимона або апельсина, кінза, базилік [15].

У сучасних холодних салатах можуть застосовуватись наступні інгредієнти:

- продукти ЄСО
- продукти перероблення морських водоростей;
- рідкий екстракт стевії;
- шрот розторопші плямистої;
- карабін;
- полісолодовий екстракт;
- ІЧ-оброблене насіння ріпаку ЄСО® [16].

Покращення поживної цінності салатів можливо шляхом використання: ламінарії, зостери, альгінату натрію, фукусів – меламіну, екстракту стевії,

					РОЗДІЛ 1 ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗРГ	Арк.
						15
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

зернопродуктів ЄСО® (зародки пшениці, пшеничні висівки).

Однією з технологій харчових продуктів, що відображує інноваційні тенденції розвитку харчової промисловості, можна вважати харчові продукти молекулярної технології. Продукт молекулярної гастрономії – продукт, створений на стику кулінарії і хімії.

Для створення молекулярної гастрономії використовують:

- хімічні реакції;
- низькотемпературну термічну обробку продуктів і обробки за високим тиском;
- швидке заморожування у рідкому азоті;
- «сферифікації», піноутворення, центрифугування, емульгування;
- спеціальні технологічні прийоми з комбінування смаків;
- подрібнення продуктів до молекул за допомогою «лазера»;
- інертний газ;
- витримування продуктів у вакуумній печі;
- проведення хімічної реакції між продуктами та витяжками із різних видів водоростей;
- спеціальної сировини «TEXTURA»;
- спеціального обладнання для створення продукції» [17;18, с. 35].

Продукти для холодних страв та закусок, в тому числі як інгредієнти до салатів та вінегретів обробляють: під високим тиском, пульсуючим електричним полем, стерилізацією з застосуванням радіочастот, що дає змогу подовжити термін зберігання страв.

Асортимент холодних страв і закусок: штучна ікра апельсинова або лимонна, грейпфрутова, чайна, кавова (на основі сокових фрешів із додавання альгінату натрію та лактату кальцію); молекулярне сало з каракатицею, оливки, фаршировані грейпфрутовим соком (з додавання альгінату натрію та лактату кальцію); червоні солодкі перці та ін.

Сферифікація буває як звичайна так і зворотна. Сам процес – це додавання до рідкої маси (чаю, соку, бульйону, молока) альгінату натрію або лактату

					РОЗДІЛ 1 ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗРГ	Арк.
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		16

кальцію, перемішування після чого невеликі порції вливають в ємність, що наповнена холодною водою з розчиненим альгінату натрію або лактату кальцію. Через 1-2 с «утворюються сфери, які ззовні мають тоненьку плівку, а в середині залишаються рідкими; їх промивають у кип'яченій охолодженій воді та подають» [19]. Відповідно до різного типу «оболонки звичайних сфер з часом потовщуються, і вся сфера може набути консистенції желе, а сфери після зворотної сферифікації в середині залишаються рідкими» [20].

Технологія інгредієнтів до салатів та вінегретів з м'яса та сільськогосподарської птиці в молекулярній кухні передбачає: «маринування птиці протягом 36 год у розсолі; використання зниженого температурного режиму обробки м'яса; виробництво штучного м'яса з вирощених у пробірці клітин м'яса тварин; використання субстанції холодцю у приготуванні яловичого стейку; використання ананасового соку у виготовленні м'ясної продукції» [21, с. 37].

Молекулярна технологія інгредієнтів до салатів та вінегретів із риби і нерибних продуктів моря передбачає смаження гідробіонтів за температурою 450С.

Тривалі карантини та локдауни змінили харчові звички, і ці зміни залишаться надовго. Експерти сайту Tastewise зазначають, що пандемія викликала інтерес до корисності продуктів. Споживачі стають експертами та хочуть страв, які складаються виключно з корисних продуктів. Найбільше людей цікавлять імуностимулюючі продукти та напої, що безумовно відображається в оновленні пропозицій підрозділу холодних страв «салати та вінегрети» [22].

1.2 Вибір об'єкту, предметів та методів досліджень

Метою роботи є дослідження класичних та розробка сучасних технологій приготування «салатів та вінегретів» для їх потенційного впровадження у меню кафе загального типу.

Для досягнення поставленої мети визначено ряд **завдань**:

					РОЗДІЛ 1 ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗРГ	Арк.А
Змн..	Арк.А	№ докум. докум.	Підпис	Дата		17

- охарактеризувати сучасний стан виробництва салатів та вінегретів в закладах ресторанного господарства, перспективи розвитку;
- визначити особливості технології приготування салатів та вінегретів;
- дослідити ефективність використання нетрадиційної сировини при виробництві салатів та вінегретів;
- здійснити спробу удосконалення технологічного процесу виробництва салатів та вінегретів шляхом розробки трьох нових оригінальних страв;
- розробити схеми технологічного процесу та проекту нормативної документації на нові види продукції.

Об'єктами досліджень є салати «Вінегрет «під куполом»», «Вінегрет з ламінарією» та «Шуба NEW».

Предметом досліджень є технологія приготування салатів та вінегретів, ламінарія, молекулярні ресторанны технології.

В ході виконання використані методи: аналізу і синтезу, спостереження, сенсорного аналізу, математичної обробки даних.

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

Для приготування салатів використовують сирі, варені, квашені і мариновані овочі, гриби, бобові, сирі і консервовані фрукти, цитрусові плоди. Салат можна приготувати з одного виду овочів/фруктів або кількох видів. До багатьох салатів входять м'ясо, птиця, риба, нерибні продукти морського промислу, яйця. Це підвищує поживну цінність салатів, поліпшує та урізноманітнює їх смак. Продукти для салатів нарізують тоненькими скибочками, кружальцями, маленькими кубиками, деякі шаткують соломкою. Заправляють салати салатними заправками, сметаною, майонезом.

Згідно вимогам освітньо-кваліфікаційної характеристики кухар IV розряду повинен вміти готувати салати з сирих, варених овочів, а також

					РОЗДІЛ 1 ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗРГ	Арк.
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		18

комбінувати їх з м'ясом та рибою, оформляти та подавати їх згідно вимог. Знати термін та умови їх зберігання.

В процесі приготування салатів та вінегретів виділяють певні особливості:

- холодні салати перед порціонуванням не піддають тепловій обробці;
- салати та вінегрети готують у міру їх реалізації;
- напівфабрикати для салатів готують заздалегідь;
- інвентар та посуд який використовують у закладах ресторанного господарства маркують і використовують відповідно до призначення;
- теплі салати подають при температурі 30-350С [8];
- холодні салати подають при температурі 10-120С для забезпечення температур використовується необхідна кількість холодильного обладнання;
- інгредієнти для салатів поєднують та заправляють безпосередньо перед реалізацією [9];
- чітко розмежується виробництво салатів із сирих, варених, тушкованих, жарених овочів, м'ясних та рибних продуктів та фруктів.

Підготовка продуктів для приготування салатів та вінегретів також різноманітна:

- 1) при тепловій обробці овочі після ретельного миття в неочищеному вигляді відварюють;
- 2) швидкозаморожені овочі та фрукти не розморожуючи занурюють у киплячу воду до необхідного ступеню готовності і зберігають в окремих ємностях при температурі 8-100С не більш як 12 год з моменту відварювання [10];
- 3) сирі інгредієнти підлягають кулінарній обробці, після чого промивають кип'яченою водою;

					РОЗДІЛ 1 ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗРГ	Арк.
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		19

4) підготовлена зелень для салатів та вінегретів реалізовується протягом 1 год;

5) рибні продукти додають у салати та вінегрети у відвареному, смаженому, копченому, «на пару», маринованому та сирому виді в залежності від рецепту; рибні інгредієнти до салатів очищають від шкіри та кісток, шинкують залежно від рецепту;

б) птицю та дичину та яйця очищують від кірки та кісток; смажать, відварюють, коптять, готують «на пару», шинкують залежно від рецепту;

7) молочні та вершкові інгредієнти нарізають, збивають, охолоджують варять [11].

Велике значення для приготування салатів має спосіб шинкування продуктів. Гарна, рівномірна форма нарізання надає стравам привабливого зовнішнього вигляду, збуджує апетит. зазвичай продукти шинкують тоненькими скибочками, кружальцями, маленькими кубиками, соломкою.

Зберігати незаправлені салати дозволено у холодильних шафах при температурі 4-80С не більш як 6 год. Заправлені салати з відварних овочів підлягають реалізації протягом 30 хв, а із сирих – 15 хв [12].

Особливо ретельній обробці підлягають овочі, які вживаються в їжу в сирому вигляді: помідори, огірки, зелень, салат, редиска, капуста. Такі овочі, зелень необхідно мити під проточною водою протягом не менше ніж 5 хв, щоб забезпечити відповідний ступінь чистоти. При механічній обробці овочів особливу увагу приділяють збереженню вітамінів. По-перше, не слід підготовлені овочі зберігати тривалий час на повітрі або у воді в нарізаному стані, оскільки вони втрачають велику кількість вітаміну С і поживних речовин. По-друге, не слід промивати квашену капусту – це призведе до втрат 60-80% вітаміну С, а також значної частини мінеральних речовин. По-третє, не слід зберігати підготовлену моркву на світлі, бо це руйнує провітамін А-каротин.

					РОЗДІЛ 1 ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗРГ	Арк.
						20
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Салати як самостійну страву подають у салатниках, на блюдах, малих тарілках, скляних або кришталевих вазах. Норми виходу салатів залежно від виду їх становлять 50, 100, 150 і 200 г на порцію.

Для оформлення салатів використовують продукти, що входять до складу страви, а також мають яскраве забарвлення: перець солодкий, томати, огірки, листки салату, зелень петрушки, селери, зелену цибулю, яйця, м'ясні і рибні продукти, фрукти, цитрусові плоди. Застосовують два способи оформлення салатів:

I спосіб: охолоджені продукти, що входять до складу салату, перемішують, заправляють соусом і викладають гіркою у салатник, оформлюють і прикрашають зеленню.

II спосіб: Із всієї кількості підготовлених продуктів нарізують і заправляють соусом, кладуть у салатник гіркою, зверху – тоненькі скибочки м'яса, риби, птиці, крабів, часточки яєць, оформлюють томатами і зеленню. Решту продуктів розміщують акуратно навколо гірки букетами, поєднуючи їх за кольором. Продукти, призначені для оформлення, не рекомендується поливати соусом.

У якості прототипів для подальшої розробки технологій було обрано рецептури салатів «Вінергет» та «Оселедець під шубою». Технологічну картку класичних версій зазначених салатів, складену згідно «Збірника рецептур національних страв та кулінарних виробів» від 2003 р. [30], наведено в Додатках А і Б.

Спільною особливістю двох досліджуваних страв є використання відварених овочів. Відповідно визначимо головні технічні особливості приготування страв, рис. 1.2.

					РОЗДІЛ І ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗРГ	Арк.
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		21

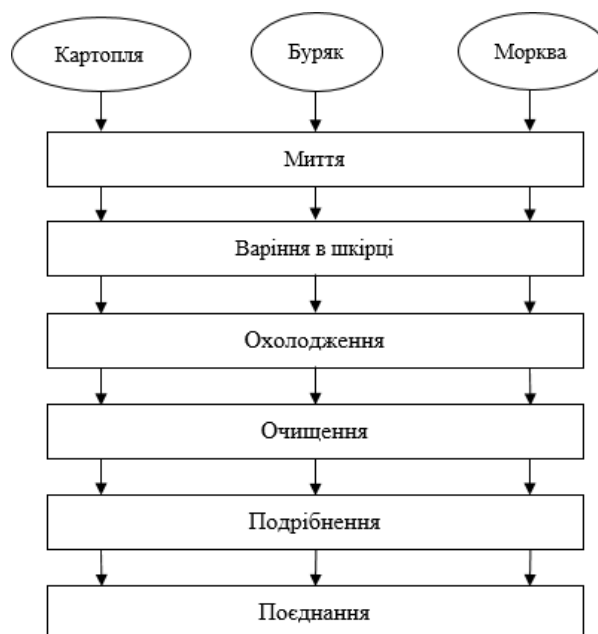


Рис. 1.2- Технологічні процеси приготування класичних салатів «Оселедець під шубою» та «Вінегрет» [34;35]

В процесі дослідження холодних страв, традицій і трендів в технології виробництва «салатів та вінегретів» автором вирішено розробити нові страви з використанням овочів та м'яса: «Вінегрет «під куполом»», «Шуба NEW» та «Вінегрет з ламінарією».

Відповідно до проектів страв «Вінегрет «під куполом»», «Вінегрет з ламінарією» та «Шуба New» оформлення страв пропонується з використанням листя лантука або будь-яких свіжих пряних трав чи зелені. Ідея подачі та оформлення запропонованих страв полягає у оригінальності. За способом подачі пропонується декілька варіантів:

- 1) інгредієнти вінегрету в «Буряковій тарілці» - буряк виступає у ролі тарілки і він їстівний;
- 2) вінегрет в круасані чи в профітролях.
- 3) ідея подача «під куполом» - купол готується за рецептурою желе, прозорий з використанням агар-агар і бульйонів – різнокольорові за рахунок харчових природніх барвників;

4) подача «зроби сам»: усі інгредієнти салату подаються у керманках окремо і споживач сам складає свій варіант.

Дана ідея спровокована новими тенденціями в харчуванні та достатньо великим попитом на салати «Вінегрет» та «Шуба» серед українських споживачів.

Кольори для страви будуть зроблені за рахунок природніх барвників.

Для подачі варто використовувати автентичний посуд – з дерева чи глини. Варіанти подачі проєктованих страв представлено в додатку Е.

Відповідно до проєктів страв «Вінегрет «під куполом»» та «Шуба New» використовуватиметься: яловичина; телячий язик; шинка; картопля; огірки солоні; буряк; морква; яйця; масло рослинне; оцет 3%; цукор; зелень; перець чорний мелений, спеції; сіль; м'ясо куряче; корінь петрушки; цибуля ріпчаста; вода очищена; агар-агар; оселедець копчений філе; цибуля зелена; цибуля ріпчаста маринована; майонез «Провансаль».

Якість, сорт та вид інгредієнтів, що мають використовуватись для приготування проєктованих страв, наведено у додатку Є.

Розроблення схеми технологічного процесу та проекту нормативної документації на нові види продукції. Технологічні схеми на страви зобразимо на рисунку 1.3-1.5.

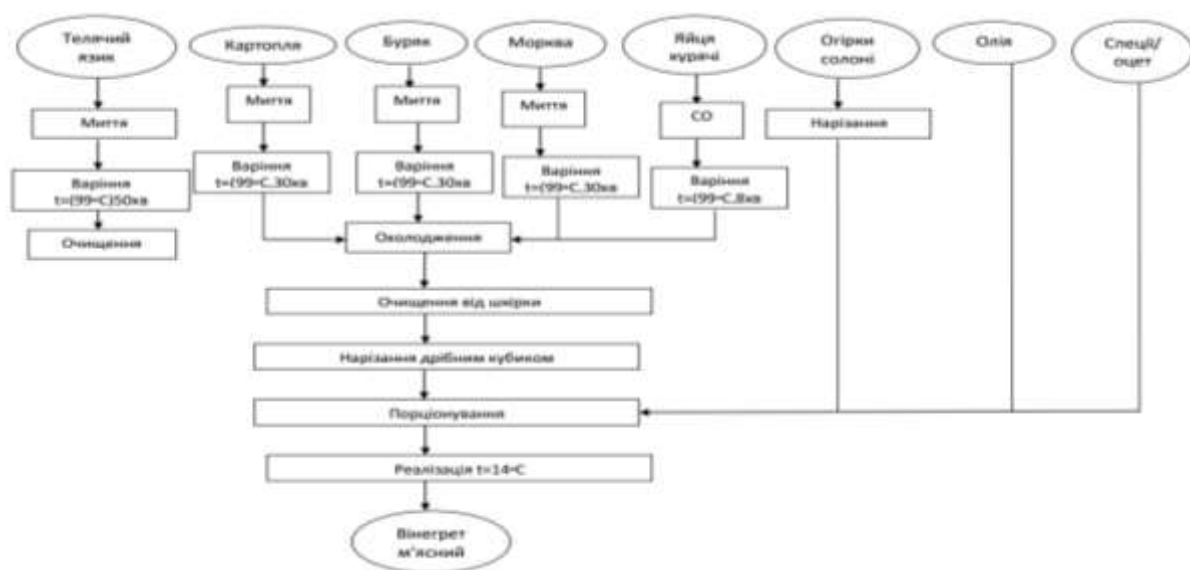


Рис. 1.3 - Технологічна схема приготування салату «вінегрет м'ясний»

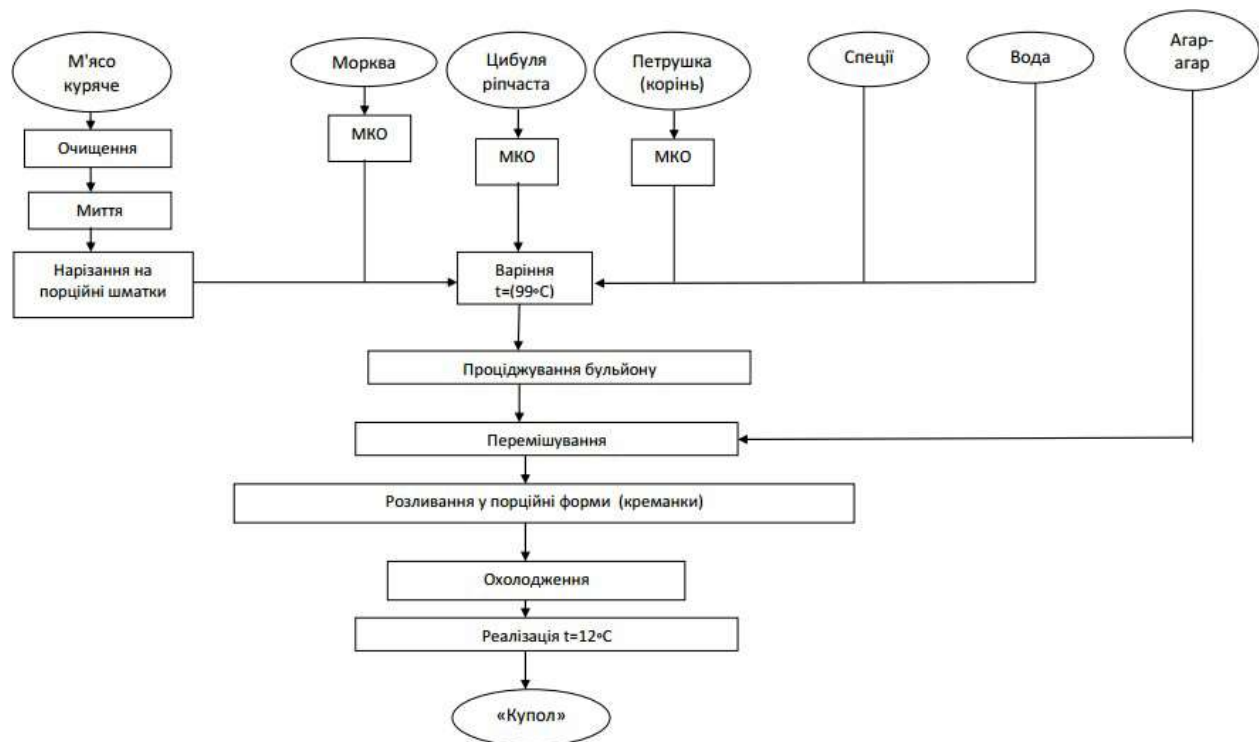


Рис.1.4 - Технологічна схема приготування «куполу» за рецептом бульйон із птиці № 1.95

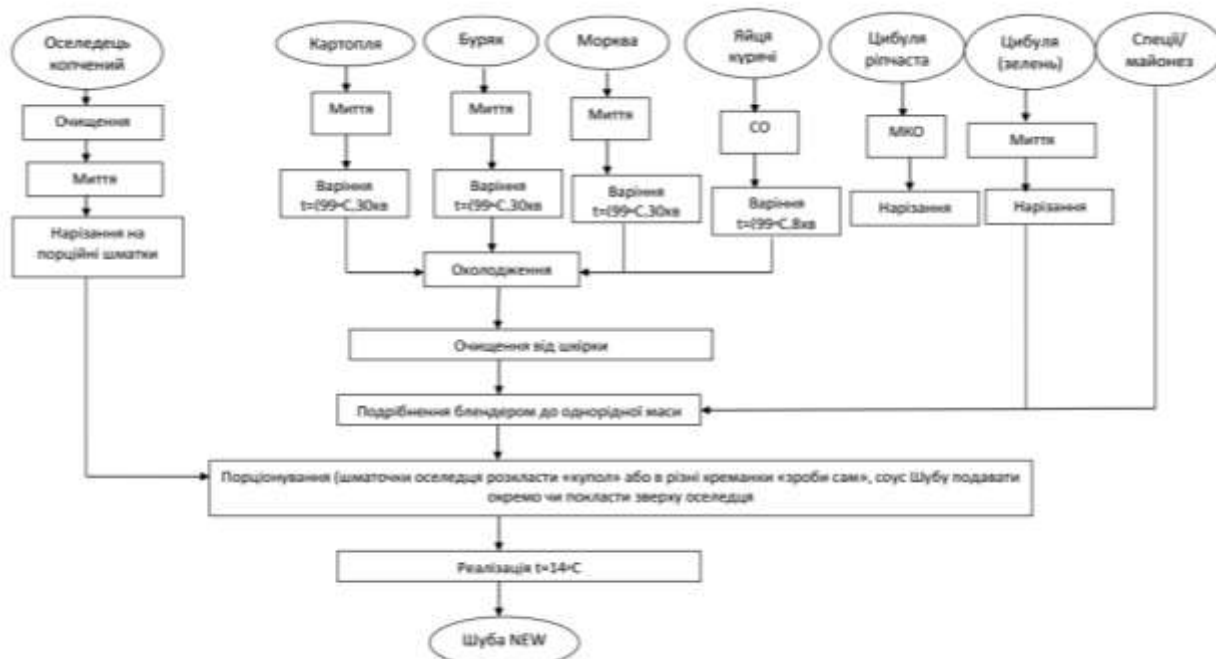


Рис.1.5- Технологічна схема приготування «Шуба New»

У додатках В, Г, Д наведено технологічні карти розроблених страв «Вінегрет «під куполом»», «Шуба New», «Вінегрет з ламінарією». Нормативно-технологічну документації на фірмовій страві «Вінегрет «під

куполом»» та «Шуба New» складено на основі вимог Наказу Міністерства економіки України від 25 вересня 2000 року № 210 «Про Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства» [18].

Розрахунок харчової та біологічної цінності розроблених страв представлено в таблицях 1.1-1.2. Аналогічні розрахунки для страв-прототипів представлено в додатках Ж, З.

Таблиця 1.1 – Харчова цінність страви «Шуба New»

Сировина	Вміст у 100 г продукту, г	Калорійність на 100 г продукту				Енергетична цінність, ккал
		Вода	Білки	Жири	Вуглеводи	
Картопля	17,2	14	0,3	0,1	2,8	13,2
Морква	17,2	15	0,2	0	1,2	6
Буряк	18,3	16	0,3	0	1,5	8,1
Оселедець копчений	18,3	0	4,5	2,3	0	38,4
Цибуля зелена	2	2	0	0	0,1	0,5
Цибуля ріпчаста	6	5	0,1	0	0,5	2,5
Майонез	17,2	6	0,7	8,9	0,7	86,2
Яйця	3,6	3	0,5	0,4	0	5,7
Разом	99,8	61	6,6	11,7	6,8	160,6

Таблиця 1.2 – Харчова цінність авторської страви «Вінегрет з ламінарією»

Сировина	Вміст у 100 г продукту, г	Калорійність на 100 г продукту				
		Вода	Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
Картопля	14	11	0,3	0,1	2,3	10,8
Буряк	14	12	0,2	0	1,2	5,9
Морква	19	17	0,2	0	1,3	6,7
Масло рослинне	19	0	0	19	0	170,8
Оцет яблучний	4	4	0	0	0	0,8
Сіль	0,2	0	0	0	0	0
Ламінарія	30	0	9,6	1,2	15,6	111
Разом	100,2	44	10,3	20,3	20,4	306

Проведені розрахунки, представлені у таблицях, вказують, що для страви «Шуба New» у порівнянні з прототипом енергетична цінність зменшується на 9,8 ккал, що спричинено зменшенням вмісту жирів на 1,4г. Для страви «Вінегрет з ламінарією» характерним є збільшення енергетичної цінності на 114 ккал. Це пояснюється збільшенням вмісту жиру на 4,4г.

На наступному етапі нашої роботи ми проводили органолептичну оцінку. Оцінювання проводили за 10 бальною шкалою з оцінюванням показників зовнішнього вигляду. У якості дескрипторів обрано наступні показники: форма нарізання, завітреність, колір, насиченість, натуральність, відповідність виду використаної сировини, кислотність, вміст солі, чистота, консистенція, смак, запах, пластичність, гладкість поверхні, наявність блиску

на поверхні, відсутність випресованої вологи, грудочки, сторонні домішки, дисперсність, відсутність стороннього запаху та присмаку.

Органолептичну оцінку розроблених страв наведено у вигляді профілограм якості на рис. 1.6-1.10.

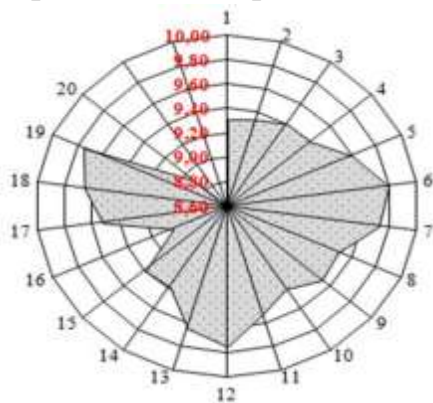


Рис.1.6 – Профілограма якості страви «Шуба»

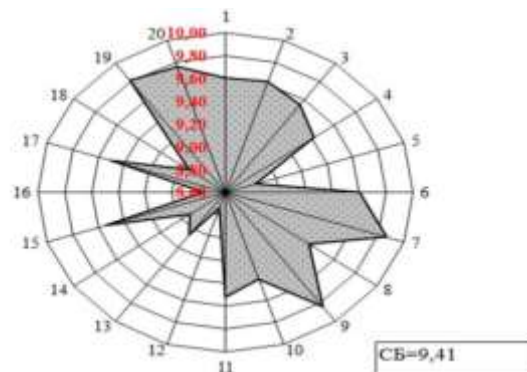


Рис.1.7 – Профілограма якості страви «Шуба NEW»

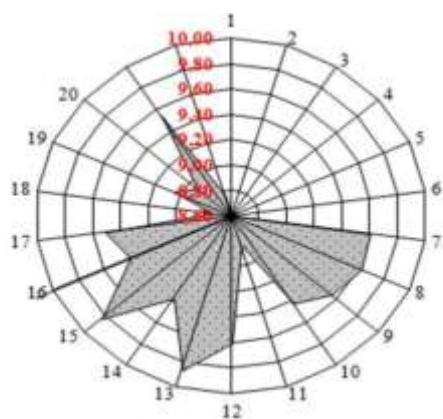


Рис.1.8 – Профілограма якості страви «Вінегрет»

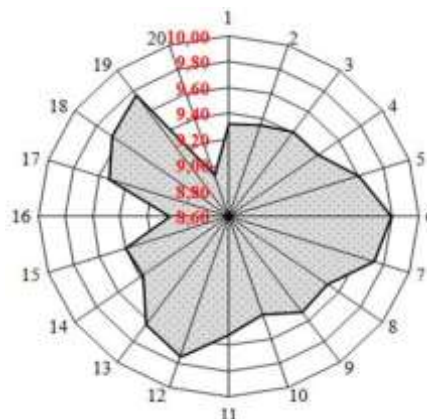


Рис.1.9 – Профілограма якості страви «Вінегрет «під куполом»»

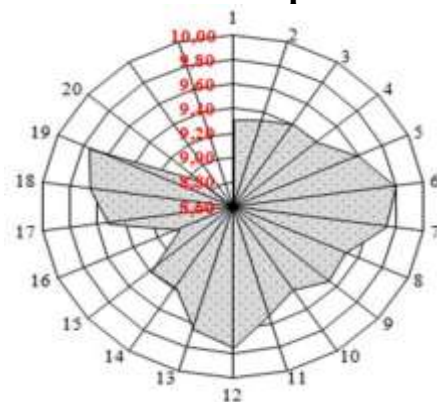


Рис.1.10 – Профілограма якості страви «Вінегрет з ламінарією»

Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

Як можна побачити з рис.1.6-1.10, розроблені страви «Шуба New», «Вінегрет «під куполом»» та «Вінегрет з ламінарією) мають кращі за контроль органолептичні показники. Завдяки новітній сировині, що має вищі показники якості та харчову цінність.

Про загальне поліпшення органолептичних характеристик свідчать такі показники середнього балу створених салатів.

Вінегрет "під куполом" - 9,48.

Шуба NEW" - 9,38.

"Вінегрет з ламінарії" - 9,55.

Висновки до Розділу 1

В першому розділі проведено дослідження класичних та сучасних технологій приготування холодних страв в розділі «салати та вінегрети».

В процесі було:

- досліджено класичні та сучасні технології салатів та вінегретів;
- охарактеризовано сучасний стан виробництва салатів та вінегретів в закладах ресторанного господарства, перспективи розвитку;
- визначено особливості технології приготування салатів та вінегретів;
- досліджено ефективність використання нетрадиційної сировини при виробництві салатів та вінегретів;
- визначено напрямки можливого підвищення якості салатів та вінегретів ;
- діагностовано технологічний процес виробництва салатів та вінегретів;
- здійснена спроба удосконалення технологічного процесу виробництва салатів та вінегретів шляхом розробки двох нових оригінальних страв;
- обґрунтовано вибір сировини, необхідних для приготування досліджуваних виробів;
- охарактеризовано вимоги до оформлення та відпуску готових виробів;

					РОЗДІЛ 1 ОБґРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗРГ	Арк.
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		28

– розроблено схеми технологічного процесу та проекту нормативної документації на нові види продукції.

В процесі дослідження страв, традицій і трендів в технології виробництва класичних та сучасних технологій приготування холодних страв в розділі «салати та вінегрети» автором вирішено розробити нові варіанти страв: «Вінегрет «під куполом»», «Вінегрет з ламінарією» та «Шуба New». Дана ідея спровокована новими тенденціями до кольорів та достатньо великим попитом на українські страви.

Відповідно до задуму «Вінегрет «під куполом»», «Вінегрет з ламінарією» та «Шуба New» за рахунок кольору привернуть увагу споживачів, а за рахунок знайомої улюбленої української кухні дуже швидко знайдуть поціновувачів.

Для просування нової позиції пропонується подача-презентація «Вінегрет «під куполом»», «Вінегрет з ламінарією» та «Шуба New» у період святкування Різдва.

					РОЗДІЛ І ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІХ ДЛЯ ЗРГ	Арк.
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		29

РОЗДІЛ 2 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ

2.1 Характеристика району, де планується розмістити підприємство харчування, та обґрунтування вибору місця будівництва

Біла Церква — місто в Україні, значний економічний, культурний та освітній центр Київщини, розташований за 80 км на південь від Києва на річці Рось. Найбільше місто в Київській області[48].

У місті багато невеликих скверів та парків, що розташовані в історичному центрі. Важливу роль у культурному житті Білої Церкви відіграє давня відомий міський парк культури і відпочинку імені Т. Г. Шевченка. Також у центрі міста розміщений парк Слави[49].

Державний дендрологічний парк «Олександрія» — унікальна пам'ятка садово — паркового мистецтва кінця XVIII — початку XIX ст. Роль в історичній частині міста із видом на Костел святого Івана Хрестителя[48].

На північно-західній околиці міста розташований державний дендрологічний парк «Олександрія». Це найбільший архітектурно оформлений ландшафтний парк в Україні. Дендропарк розташований на площі 297 га на березі річки Рось. Площа декоративних водойм парку (ставки і Рось) становить 21 га. Загальна довжина алей і доріжок становить понад 20 км. Парк є зразком пейзажної паркової композиції, основу якої складають рослини, архітектурні споруди, скульптури, водна гладь річки Рось та ставків[48].

Уздовж вулиці Клінічна розташований парк «Будівельників». На його території тривалий час існувало військове кладовище, яке згодом було перепоховано. Робітники домобудівельного комбінату заклали парк, у якому збудували міську льодову ковзанку та дитячі майданчики. Починаючи з 12 липня 2000 року, споруджується храм Святих апостолів Петра і Павла.

У місті є 3 бульвари: Олександрійський, Михайла Грушевського та Княгині Ольги[49].

Зм.	Кільк.	№ докум.	Підпис	Дата	Розширення асортименту салатів та вінегретів для кафе загального типу			
Розробив		Бойко Г.С.			Розділ 2	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник		Дейниченко Л.Г.			ТЕХНІКО-		30	70
Консульт.					ЕКОНОМІЧНЕ	НУХТ ХЧ- 4-14ск		
					ОБГРУНТУВАННЯ			
Затвердив		Неміріч О.В.			ПРОЕКТУ			

Площа міста 167,84 км². Населення на 2021р складає 208737 осіб. Економіка міста представлена потужним промисловим комплексом, який складається із 57 підприємств різних галузей та видів діяльності. Провідними галузями економіки міста є хімічна і нафтохімічна промисловість, машинобудування, добувна, легка, харчова, переробна, фармацевтична промисловості, виробництво меблів тощо[50].

Основними напрямками економічної діяльності є промисловість, будівництво, розвиток малого підприємництва. В місті активно розвивається приватний бізнес: здійснюють діяльність близько 2000 малих підприємств та понад 10 000 підприємців фізичних осіб. В розрахунку на 10 тис. жителів міста припадає 100 малих підприємств. На малих підприємствах міста зайнято 24 тис.чоловік, що становить 20 % у розрахунку до кількості населення у працездатному віці.

Промислове виробництво міста набуло стійкої тенденції до зростання. Обсяги реалізації промислової продукції по м. Біла Церква становлять близько 10 % від обсягів по Київській області.

Публічне акціонерне товариство «Білоцерківський консервний завод», заснований в 1858 році, є одним з провідних підприємств по переробці сільськогосподарської сировини в Київському регіоні. Виробнича потужність заводу — 25 млн умовних банок на рік, що дозволяє виробляти продукцію великими промисловими партіями. Площа земельної ділянки — 7,62 гектара[48].

У 2008 році біля міста Біла Церква був побудований ТОВ «Білоцерківський молочний комбінат». Потужність комбінату — 250 тонн переробки молока на добу. Білоцерківський молочний комбінат є єдиним в Україні постачальником молочних сумішей для морозива та коктейлів компанії «МакДональдз Юкрейн Лтд»[49].

У червні 2011 року міжнародна Компанія «Mareven Food Holding» спільно зі своїм стратегічним партнером — японським харчовим холдингом

					РОЗДІЛ 2 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ	Арк.
						31
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

«Nissin Foods Holdings» оголосили про завершення будівництва заводу в Білій Церкві. На заводі компанії буде вироблятися продукція під торговою маркою «Rollton». Уже зараз в компанії «Mareven Food Європа» працює понад 400 працівників. Інвестиції в цей проект складають близько 35 мільйонів доларів[48].

На промислових підприємствах впроваджуються новітні технології та досягнення науки і техніки, система якості багатьох підприємств сертифікована на відповідність стандарту ISO 9001:2000.

Я буду проектувати свій заклад ресторанного господарства в Білій Церкві на вулиці Шолом-Алейхема 21, оскільки це — найбільший на Київщині фінансовий, комерційний та промисловий центр. Поблизу є багато місць зосередження майбутніх відвідувачів, а саме осіб працездатного віку.

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 визначеної чисельності мешканців району (мікрорайону, міста) розраховується на підставі нормативу місць на 1000 мешканців для різних міст за формулою[55]:

$$P = \frac{N_1 \cdot k \cdot n}{1000}, \quad (2.1)$$

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

k – коефіцієнт внутрішньоміської міграції;

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

$$P = \frac{208737 \cdot 0,52 \cdot 39}{1000} = 4233 \text{ місць.}$$

					РОЗДІЛ 2 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБґРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ	Арк.
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		32

Показник n приймається з урахуванням адміністративного статусу міста (села, селища, району, мікрорайону) і його значення в системі розселення [55].

Коефіцієнт внутрішньоміської міграції, що враховує зміну чисельності населення в районі (мікрорайоні), k , визначається за формулою[55]:

$$k = \frac{(N_1 - (N_2 - N_3)) \cdot p}{N_1}, \quad (2.2)$$

де N_2 – кількість людей, що виїждять на роботу до інших районів міста (з 9:00 до 19:00), 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 $p=0,65-0,67$ [56].

$$k = \frac{(208737 - (150000 - 1200)) \cdot 0,67}{208737} = 0,52$$

Різниця між потребою (P) і наявними місцями (P_1) в загальнодоступній мережі закладів ресторанного господарства району (мікрорайону, міста) і є підставою для проектування закладу ресторанного господарства[56].

2.3 Аналіз існуючого ринку ресторанних послуг та обґрунтування вибору типу проєктованого підприємства харчування і методу обслуговування

Існуюча мережа закладів ресторанного господарства була досліджена у радіусі 2,0 км від місця де планується розміщення підприємства, що проєктується, та оформлено у вигляді табл.1.1 [55].

					РОЗДІЛ 2 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБґРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ	Арк.
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		33

Таблиця 2.1 – Дислокація закладів ресторанного господарства досліджуваного міста

Діючі заклади ресторанного господарства	Адреса	Кількість місць	Режим роботи	Метод обслуговування
Ресторан «Cristall»	вул. Голубина, 34	80	11:00-02:00	офіціантами
Фастфуд «BurgerBoom»	бульвар Олександрійський, 151	40	09:00-22:00	самообслуговування
Ресторан «Lepsza Садиба»	вул. Шевченка, 7	100	09:00-22:00	офіціантами
Ресторан «Имбирь»	вул. Леся Курбаса, 5	80	11:00-23:00	офіціантами
Ресторан «Театр Палас»	вул. Торгова площа, 3	100	09:00-24:00	офіціантами
Ресторан «Хінкалі та Вино»	Банковий провулок, 9	80	12:00-23:00	офіціантами
Всього:		480		

Аналіз структури існуючої мережі закладів ресторанного господарства визначеного міста за типами надано у вигляді табл.1.2.

Таблиця 2.2 – Співвідношення між типами підприємств харчування (у % від загальної кількості місць)

Типи підприємств	Рекомендоване співвідношення	Існуюче співвідношення
Їдальні	15	-
у тому числі дієтичні	10	-
Ресторани	25	92
у тому числі спеціалізовані	12	18
Кафе	35	-
у тому числі спеціалізовані	15	-
Бари	5	-
Підприємства швидкого обслуговування	20	8
у тому числі спеціалізовані	15	8
Всього:	100	

З вище наведеного співвідношення між типами закладів ресторанного господарства бачимо, що в радіусі 2км немає жодного кафе. Виходячи з цього буду проектувати кафе загального типу.

2.4 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Потужність підприємства харчування, що проектується, визначається на основі аналізу кількості потенційних споживачів, що мешкають в радіусі 2 км від місця забудови. Дані дослідження відображаються у вигляді табл. 1.3 [56].

Таблиця 2.3 – Контингент потенційних споживачів

Організація, установа	Режим роботи	Кількість працюючих та відвідувачів, осіб	Питома вага споживачів, що користуються послугами закладів ресторанного господарства, %	Кількість потенційних споживачів, осіб
1	2	3	4	5
Центр Здоров'я Опора	09:00-18:00	80	70	56
Київська обласна дитяча лікарня №2	цілодобово	120	40	48
Нова пошта №7	08:00-20:00	30	75	23
Нова пошта №17	08:00-20:00	30	75	23
Агенція страхування	08:00-17:00	50	60	30
Загальноосвітня школа №3	08:00-17:00	600	65	390
Друга Білоцерківська державна нотаріальна контора	09:00-18:00	40	45	18

Закінчення таблиці 2.3

1	2	3	4	5
Автосервіс «ОВВА»	09:00-19:00	30	80	24
Перукарня «Вікторія»	10:00-20:00	30	75	23
Коледж сервісу та дизайну	08:00-18:00	1300	80	1040
Школа радіокерованого дрифту. Станція юних техніків	09:00-18:00	70	60	42
Всього				1717

Потенційних відвідувачів достатньо для проектування кафе загального типу.

2.5 Обґрунтування режиму роботи підприємства харчування та визначення концептуальних засад його діяльності

При визначенні режиму роботи підприємства харчування враховано тип, форму власності, місцезнаходження та склад потенційного контингенту споживачів[55].

Для цього було проведено анкетування, результати якого наведені в таблиці 2.4

Таблиця 2.4 – Результати опитування потенційних споживачів планованого ЗРГ

Запитання	Варіанти відповідей	Кількість відповідей	Частка відповідей, %
1	2	3	4
Стать	Жіноча	30	60
	Чоловіча	20	40
Вік	15-18	10	
	18-30	26	
	30-50	9	
	Більше 50	5	
Середній дохід в місяць	4000-8000 грн.	10	20
	8000-12000 грн.	25	50
	Більше 12000 грн.	15	30

Закінчення таблиці 2.4

1	2	3	4
Вид діяльності:	-школяр;	5	10
	-студент;	15	30
	-безробітний;	10	20
	-робітник;	15	30
	-пенсіонер	5	10
На що в першу чергу звертаєте увагу відвідуючи новий заклад?	Стиль та інтер'єр	5	10
	Асортимент страв в меню	25	50
	Рівень обслуговування	20	40
Стравам якої кухні Ви надаєте перевагу?	Українська	25	50
	Європейська	20	40
	Японська	5	10
Яких зрг на Вашу думку не вистачає у Вашому місті?	Ресторанів	5	10
	Кафе	30	60
	Їдалень	5	10
	Барів	10	20

За результатами усіх досліджень визначили майбутніх відвідувачів, спеціалізація та концепція підприємства харчування.

Характеристика обраних ознак концепції функціонування майбутнього закладу ресторанного господарства надається у вигляді табл.2.5[56].

Таблиця 2.5 – Концепція діяльності проектного підприємства харчування

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип підприємства	кафе
Клас закладу	-
Спеціалізація	Загального типу
Кулінарне спрямування закладу	Європейська кухня
Місце знаходження: -фактичне -знакове	м.Біла Церква, вулиця Шолом-Алейхема 21

1	2
Контингент споживачів	розосереджений
Формат підприємства	повносервісний
Формат виробництва	повний цикл виробництва
Кількість місць	80
Режим роботи	10:00-22:00
Метод обслуговування	офіціантами
Дизайнерський стиль	кітч

2.6 Інженерні дослідження та обґрунтування технічної можливості будівництва закладу ресторанного господарства

Мережа енергозабезпечення в районі – трансформаторна підстанція ТП №5 по вулиці Леваневського 59, (ЛЕП);

Мережа водопостачання – міський водогін \emptyset (діаметр) 200 мм проходить по вулиці Шолом-Алейхема на відстані 50 м від межі території забудови;

Мережа каналізації – районний колектор \emptyset (діаметр) 500 мм проходить по вулиці Шолом Алейхема на відстані 30 м від межі території забудови[55].

Дощова каналізація – приймач дощових вод на вул. Шолом-Алейхема на відстані 30 м від ділянки будівництва;

Мережа теплофікації – міський теплопровід від ТЕЦ-№ 7 (котельні, тощо) \emptyset (діаметр) 500 мм проходить по вулиці Шолом-Алейхема на відстані 30 м від межі території забудови;

Площа земельної ділянки для окремо стоячих будинків підприємств харчування, S_d , м², розраховується відповідно до нормативу за формулою[55]:

$$S_d = n_3 \cdot N, \quad (2.3)$$

де n_3 – норматив площі земельної ділянки, м²/місце (табл.1.6);

N – кількість місць у закладі, місць.

Площу земельної ділянки для ресторану першого класу розраховуємо за формулою 1.3 [56].

					РОЗДІЛ 2 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ	Арк.
						38
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

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

Висновки до розділу 2

В цьому розділі обгрунтовано концепцію закладу, розрахунок виробничої програми холодного цеху та складене меню.. На основі меню розроблялись таблиці, в яких визначився асортимент сировини та необхідна кількість для безперебійної діяльності закладу ресторанного господарства.

Також в першому розділі було обгрунтовано необхідність наявності кафе загального типу на 80 місць у м. Біла церква, за адресою вул. Шолом-Алейхема 21.

					РОЗДІЛ 2 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ	Арк.
						39
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Розробка виробничої програми ЗРГ

Кожне підприємство може самостійно визначати асортиментний мінімум відповідно до спеціалізації, наявної сировини та сезону року.

При оформленні меню (табл.3.1) я дотримувалася загальноприйнятих правил та порядку написання страв в меню[55]. Концептуальне меню та карту напоїв кафе загального типу наведено в додатку И, І.

Денну кількість відвідувачів встановлюємо за допомогою графіка завантаження залів. При складанні цього графіка враховуємо:

- 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[55]:

$$n = \frac{N \cdot \eta \cdot k}{100}, \quad (3.1)$$

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

η – оборотність місця за 1 годину, раз;

k – середнє завантаження залу, %[55].

Зм.	Кільк.	№ докум.	Підпис	Дата	Розширення асортименту салатів та вінегретів для кафе загального типу		
Розробив		Бойко Г.С.			Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник		Дейниченко Л.Г.				40	70
Консульт.					РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ		
Затвердив		Неміріч О.В.					

Таблиця 3.1 – Графік завантаження обідньої зали кафе загального типу на 80 місць

Години роботи	Оборотність місяця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
1	2	3	4
10-11	1,5	30	45
11-12	1,5	40	60
12-13	1,5	90	135
13-14	1,5	100	150
14-15	1,5	90	135
15-16	1,5	50	75
16-17	1,5	50	75
17-18	0,5	30	15
18-19	0,5	50	25
19-20	0,5	90	45
20-21	0,5	90	45
21-22	0,5	40	20
Всього($n_{заг}$)			825
Денна оборотність місяця $\eta = n_{заг}/N$, раз			10,3

Кількість страв, які реалізуються за день, $N_{стр}$, шт., визначається за формулою[55]:

$$N_{стр} = n_{заг} \cdot k , \quad (3.2)$$

де $n_{заг}$ – загальна денна кількість відвідувачів обідньої зали проєктованого закладу, осіб;

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

Кількість страв, які реалізуються за день, визначається за формулою 3.2[55]:

$$N_{стр} = 825 \cdot 2,5 = 2063 \text{ шт.}$$

Розбивка сумарної кількості страв на окремі групи (холодні та гарячі закуски, супи, другі та солодкі страви) та їх розподіл за основними

продуктами (рибні, м'ясні, овочеві і т.д.) виконується з урахуванням процентного поділу страв в асортименті продукції.

Результати даних розрахунків наводяться у вигляді табл.3.4[55].

Таблиця 3.2 – Асортиментний склад продукції кафе загального типу, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт
	від загальної кількості	від даної групи	
<i>Холодні страви та закуски</i>	35		722
гастрономічні продукти		60	433
салати		20	144
молоко та кисломолочні продукти		20	145
<i>Супи</i>	5		103
<i>Другі гарячі страви</i>	40		825
м'ясні, рибні		50	413
овочеві, круп'яні та борошняні		20	165
ячні, сирні		30	247
<i>Солодкі страви</i>	20		413

Кількість напоїв, кондитерських виробів, хліба, фруктів та іншої закупівельної продукції для закладів ресторанного господарства визначається на підставі приблизних норм споживання на одну особу та оформлюється у вигляді табл.3.5 [55].

Таблиця 3.3 – Розрахунок закупівельної продукції для кафе загального типу на 80 місць

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 825 відвідувачів
<i>Гарячі напої:</i>	л	0,1	83
<i>Холодні напої:</i>	л		
фруктова вода		0,02	17
мінеральна вода		0,02	17
сік		0,02	17
власного виробництва		0,03	25
<i>Хліб та хлібобулочні вироби</i>	кг		
житній		0,025	21
пшеничний		0,05	41
<i>Борошняні кондитерські вироби</i>	шт	0,85	701
<i>Цукерки, печиво, шоколад</i>	кг	0,03	25
<i>Фрукти</i>	кг	0,03	25
<i>Винно-горілчані вироби</i>	л	0,05	41
<i>Пиво</i>	л	0,025	21

На підставі розробленого меню та даних складається денна виробнича програма (розрахункове меню) майбутнього закладу ресторанного господарства (табл.3.6-3.7) [56].

Таблиця 3.4 - Денна виробнича програма кафе загального типу на 80 місць

№ рецептури	Назва страви	Кількість порцій,шт	Вихід страви, г.
	Гарячі напої власного виробництва	150	
ТК	Еспресо	15	30
ТК	Амерікано	15	120
ТК	Капучіно	15	200
ТК	Латте	10	180
ТК	Чай зелений	5	350
ТК	Чай зелений з м'ятою	5	350
ТК	Чай зелений з мелісою	10	350
ТК	Чай чорний	15	350
ТК	Чай чорний з шипшиною	10	350

Продовження таблиці 3.4

ТК	Чай чорний з сухофруктами	5	350
	Холодні напої власного виробництва	70	
ТК	Морс з чорної смородини	10	200
ТК	Морс з журавлини	9	200
ТК	Морс з малини	10	200
ТК	Фреш апельсиновий	15	200
ТК	Фреш грейпфрутовий	16	200
ТК	Фреш морквяно-яблучний	10	200
	Холодні страви та закуски	722	
ТК	Сьомга слабосолона (сьомга)	433	100
ТК	Шуба «New» (картопля, морква, буряк, оселедець копчений, яйця, майонез, зелень)	48	200
ТК	Вінегрет з ламінарією (картопля, морква, буряк, ламінарія, олія соняшникова)	48	200
ТК	Вінегрет «під куполом» (яловичина, телячий язик, шинка, картопля, буряк, морква, яйця, огірки солоні)	48	200
ТК	Сирна закуска з лавашем (лаваш, сир, томати)	145	200
	Основні страви	825	
ТК	Сьомга під шпинатним соусом (сьомга, шпинат, вершки)	137	150/50
ТК	Медальйон з телятини під соусом з чорносливу (телятина, чорнослив, соєвий соус)	138	200/100
ТК	Куряче філе запечене з картоплею (куряче філе, соєвий соус, картопля)	138	300
ТК	Овочі гриль (цукіні, цибуля, червоний перець, баклажани, спаржа)	165	300
	Десерти	413	
ТК	Морозиво ванільне	69	200
ТК	Морозиво шоколадне	69	200
ТК	Тірамісу	69	200
ТК	Чізкейк з малиною	69	200
ТК	Полуничний мус	34	200
ТК	Сирна запіканка	69	200

Закінчення таблиці 3.4

ТК	Сирники	34	200
	Хліб	150	
	Хліб житній	75	50
	Хліб пшеничний	75	50
	Кондитерські вироби	500	
ТК	Наполеон	100	200
ТК	Шоколадний брауні з ванільним кремом	100	200
ТК	Тістечко «П'яна вишня»	100	200
ТК	Тістечко «Червоний оксамит»	100	200
ТК	Яблучний пиріг	100	200

Таблиця 3.5 – Денна виробнича програма кафе загального типу на 80 місць (напої)

Назва напою	Кількість пляшок/порцій, шт.	Ємність пляшки/величина порції, л.
Столові вина		
Вино Коблево Бастардо, червоне напівсухе, Україна	5/50	0,7/0,1
Вино Villa Krım Шевальє Руж, червоне, напівсолодке, Україна	5/50	0,7/0,1
Кріплені вина		
Вино Vignerons Catalans АОР, біле солодке, Франція	5/50	0,7/0,1
Портвейн Porto Cruz Tawny, червоне, Португалія	5/50	0,7/0,1
Ігристі вина		
Вино ігристе Montecampo Prosecco, біле сухе Італія	5/50	0,7/0,1
Вино ігристе Martini Asti, біле солодке, Італія	5/50	0,7/0,1
Лікери		
Лікер William Peel Honey, Франція	5/50	0,7/0,1
Лікер William Peel Coffee, Франція	5/50	0,7/0,1
Безалкогольні напої		
Вода Боржомі (сильногазована)	34	0,5
Вода Моршинська (сильногазована/негазована)	34	0,5
Вода Карпатська Джерельна (сильногазована/негазована)	34	0,5
Pepsi-cola	34	0,5

Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата
-------	------	----------	--------	------

Закінчення таблиці 3.5

Fanta	34	0,5
Sprite	34	0,5
Coca-Cola	34	0,5
Сік «Сандора» в асортименті	17/85	0,95/0,2

3.2 Розроблення та характеристика структурно-технологічної схеми виробництва підприємства харчування

Структурно-технологічну схему виробництва закладу представлено на рис 3.1.

У завантажувальній відбуватиметься приймання товарів та сировини, після чого сировина направлятиметься у виробничі цехи на обробку та у складські приміщення для зберігання. Біля завантажувальної буде розміщено приміщення комірника-товарознавця, в якому будуть зберігатися документи[57]. Складське господарство підприємства складатиметься з 5 неохолоджувальних комор (сухих продуктів; овочів та коренеплодів; бакалійних товарів та напоїв; тари та інвентарю; матеріально-технічного забезпечення) та 3 охолоджувальних камер (м'ясо-рибної; молочно-жирових продуктів та гастрономії; фруктів, овочів, зелені та напоїв).

					РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	Арк.
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		46

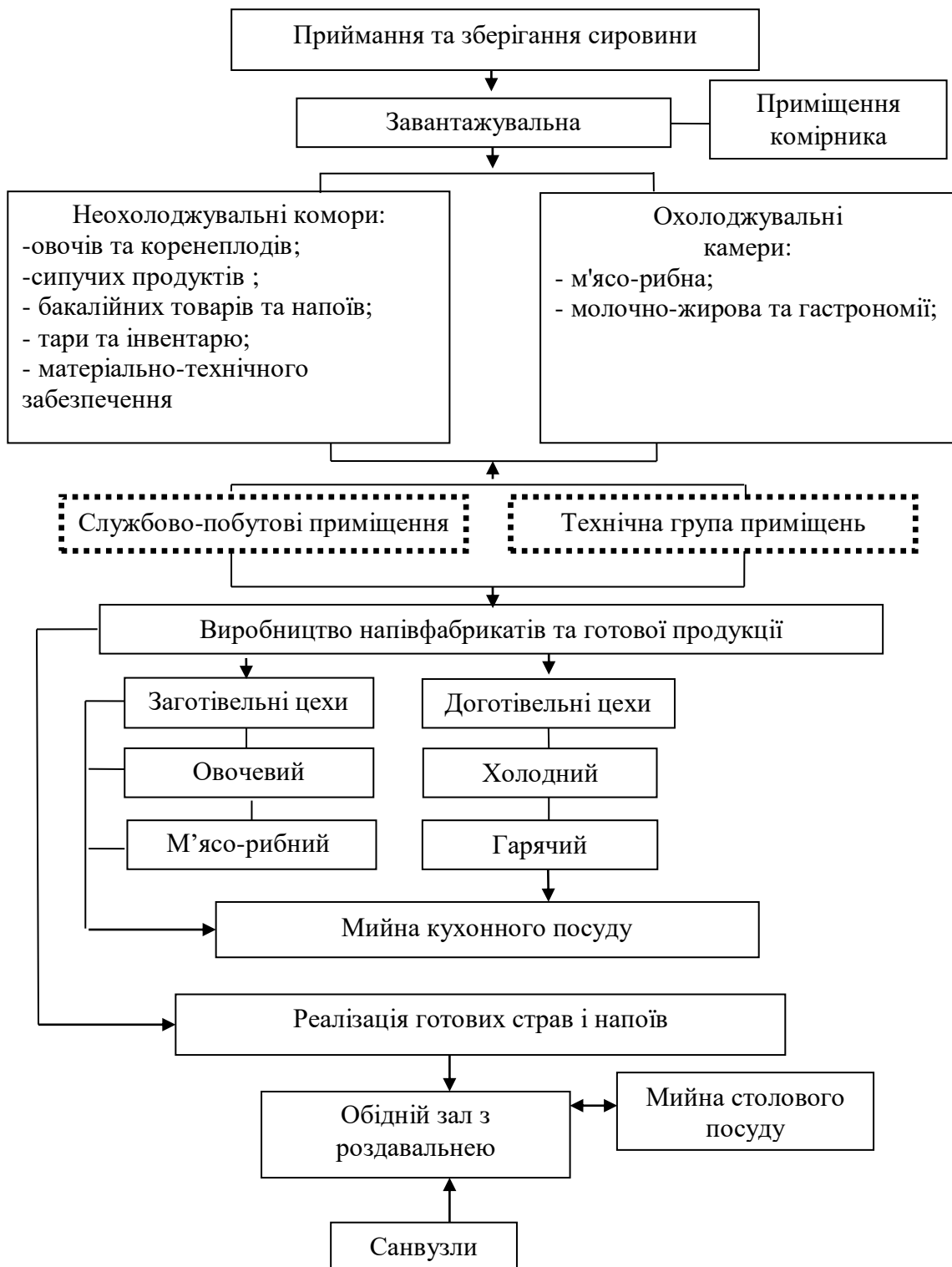


Рис.3.1 - Структурно-технологічна схема організації виробництва кафе загального типу

Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

В заготівельних цехах (м'ясо-рибному та овочевому) проводитиметься первинна механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів для теплової обробки[57].

У доготівельних цехах доводяться до готовності страви та вироби.

У мийній відбувається миття посуду і приладів. Прийом використаного посуду здійснюється через вікно в мийному відділенні; поруч з вікном встановлюють виробничий стіл для очищення тарілок від залишків їжі, оббитий лінолеумом для запобігання бою і зменшення шуму. Столовий посуд сортується за видами, миється, обполіскується і сушиться[57].

В обідній залі безпосередньо відбувається прийом їжі відвідувачами.

3.3 Проектування виробничих цехів закладу ресторанного господарства

Під розрахунком виробничих цехів закладу ресторанного господарства розуміють складання денної виробничої програми цехів, визначення кількості робітників, які в них працюють, розрахунок та підбір необхідного технологічного устаткування (немеханічного, механічного, теплового, холодильного та допоміжного) з подальшим визначенням їх площі[55].

3.3.1 Складання денної виробничої програми холодного цеху та розрахунок необхідної кількості працівників

Таблиця 3.6 -Денна виробнича програма холодного цеху кафе загального типу

Назва страви	Вихід, г.	Кількість порцій, шт.
Сьомга слабосолона	100	433
Шуба «New»	200	48
Вінегрет з ламінарією	200	48
Вінегрет під куполом	200	48
Лаваш з сиром і томатами	200	145
Морозиво ванільне	200	69

Закінчення таблиці 3.6

Морозиво шоколадне	200	69
Тірамісу	200	69
Чізкейк з малиною	200	69
Полуничний мус	200	34

На основі денної виробничої програми холодного цеху складається схема технологічних процесів, які відбуваються у цьому цеху (рис 3.2). Вона необхідна для раціональної організації виробничих ліній в цеху, зокрема для визначення зі складом операції і їх послідовністю виконувана на кожній лінії та обладнання робочих місць[55].

Схема технологічних процесів в холодному цеху

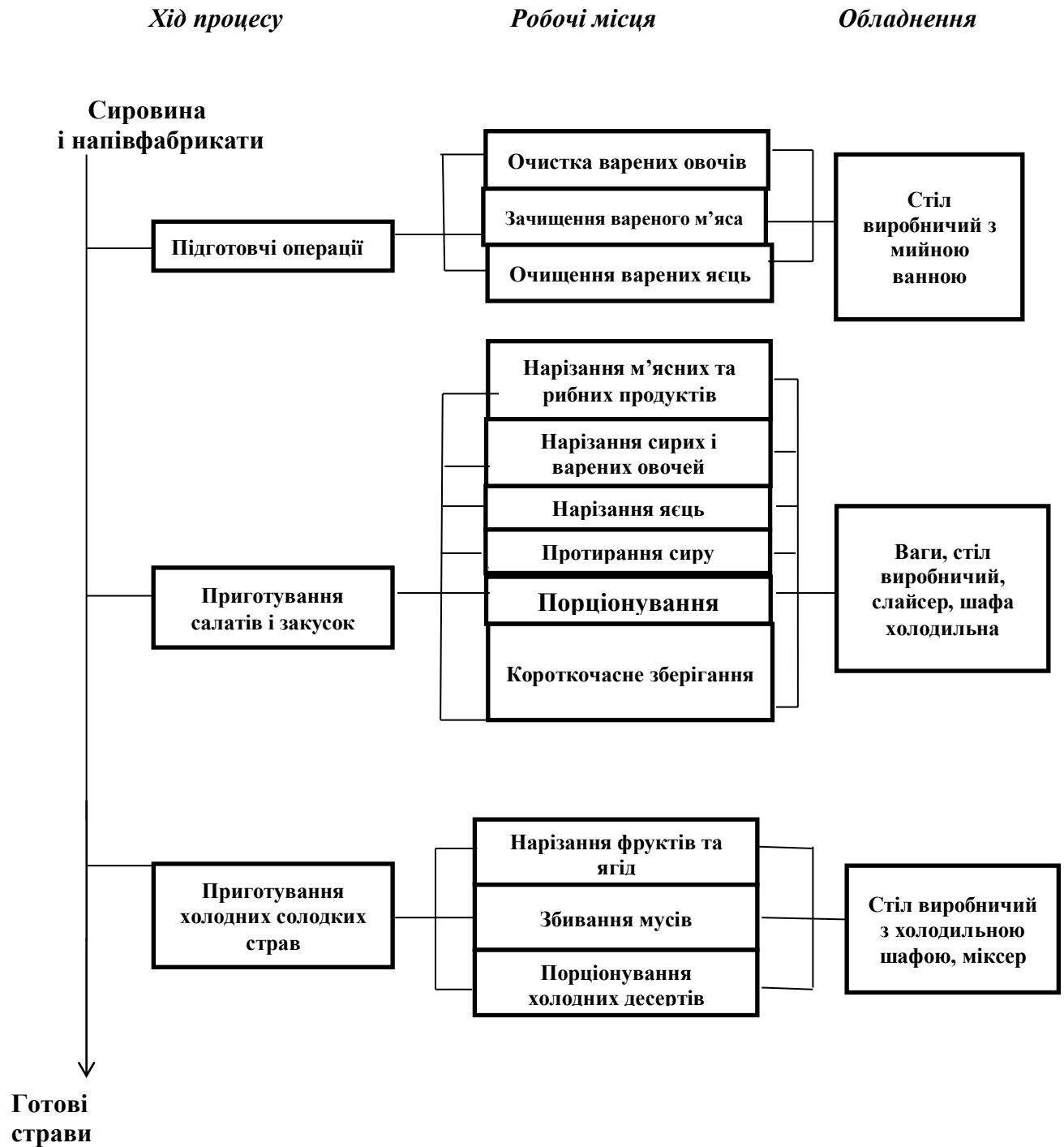


Рис.3.2 - Схема технологічних процесів в холодному цеху

Розрахунок явочної кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми холодного цеху, $N_{\text{яв осіб}}$, здійснюється за нормами часу на одиницю готової продукції за формулою[55]:

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

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 ($\lambda=1,14$) (застосовується тільки при механізації процесу)[57].

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

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

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[55]:

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

де ρ – коефіцієнт, який враховує невиходи на роботу. Він залежить від режиму роботи закладу та працівника[57].

Таблиця 3.7 – Розрахунок кількості людино-годин на виробництво продукції в холодному цеху

Назва страви	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Кількість людино-годин
Сьомга слабосолона	433	0,6	260
Шуба «New»	48	1,5	72
Вінегрет з ламінарією	48	1,1	52,8

Закінчення таблиці 3.7

1	2	3	4
Вінегрет під куполом	48	1,6	76,8
Лаваш з сиром і томатами	145	0,6	87
Морозиво ванільне	69	0,2	13,8
Морозиво шоколадне	69	0,2	13,8
Тірамісу	69	0,5	34,5
Чізкейк з малиною	69	0,5	34,5
Полуничний мус	34	0,5	17
Всього			663

$$N_{\text{яв}} = \frac{660 \times 100}{3600 \times 8 \times 1,14} = 2,01 \approx 2$$

Визначення середньооблікової кількості виробничих працівників:

$$N_{\text{co}} = 2 \times 1,32 = 3$$

Отже, у холодному цеху проектного закладу ресторанного господарства буде працювати три працівника: один кухар V розряду та два кухарі IV розряду. Графік виходу кухарів на роботу представлено на рис.3.3. Робота холодного цеху розпочинатиметься о 10.00. Черговий кухар виходитиме на роботу, підбирає посуд і інвентар, а також отримує продукти відповідно до виробничого завдання, при чіткій організації виробництва це має складати не більше 20 хв. Другий кухар IV-го розряду виходитиме на роботу о 14.00 годині і працюватиме до 22.00 без перерви на обід. Такий режим роботи обумовлений тим, що кухарі працюватимуть бригадним методом і тривалість їх робочого дня становитиме 8 годин. Кухар V-го розряду буде слідкувати за дотриманням правил технології приготування холодних закусок і салатів, графіком їх випуску, щоб уникнути перебоїв в обслуговуванні відвідувачів[55].



Рис.3.3- Ступінчастий графіки виходу виробничих працівників на роботу

3.3.2 Організація роботи виробничих цехів

Холодний цех призначений для приготування, порціонування та оформлення холодних страв та закусок. Також до асортименту входять молочно-кисла продукція, холодні солодкі страви (желе, муси, самбуки, киселі, компоти тощо), холодні напої, холодні супи. Холодний цех у кафе розташований в одному з найсвітліших приміщень із вікнами, що виходять на північ. Цех має зручний зв'язок із гарячим цехом, де проводиться теплова обробка продуктів, необхідних для приготування холодних страв, а також з роздачею та мийним столовим посудом [60].

Початок роботи холодного цеху відбувається за 2 – 3 години до відкриття торгового залу та закінчується одночасно із закриттям зали.

Організація робочих місць у холодному цеху[60].

У холодному цеху встановлено механічне, холодильне та немеханічне обладнання, яке згруповано відповідно до розташування робочих місць.

Робочі місця у холодному цеху розташовані в процесі технологічного процесу. У холодному цеху виділяють такі технологічні лінії:

- приготування холодних страв та закусок;
- приготування солодких страв та напоїв [60].

На цих лініях організовано такі робочі місця:

1. Для нарізки сирих та варених овочів, заправки, порціонування та оформлення салатів. На робочому місці встановлено виробничий стіл із вбудованою мийною ванною для промивання свіжих овочів та зелені. Холодильна шафа. Виробничий стіл для різання варених овочів. Для нарізки сирих та варених овочів застосовують обробні дошки з маркуванням «ОС» або «ОВ» та ножі кухарської трійки [60].

2. Для нарізки гастрономічних м'ясних та рибних продуктів, порціонування та оформлення страв, приготування бутербродів. На робочому місці встановлено виробничий стіл з поверхнею, що охолоджується, для нарізки гастрономічних продуктів[60].

3. Для порціонування солодких страв та напоїв. На робочому місці встановлена ванна мийна, виробничий стіл з шафою, що охолоджується, ваги, різний посуд та інвентар. Для протирання фруктів, ягід, збивання мусів, кремів встановлено універсальну кухонну машину зі змінними механізмами[60].

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 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"[56].

Розрахунок та підбір механічного обладнання

					РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	Арк.
						54
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Визначальними факторами при підборі механічного обладнання є кількість сировини, що перероблюється за день і продуктивність машини[55].

Таблиця 3.8 – Технічні характеристики механічного устаткування холодного цеху

Обладнання	Марка, тип	Габаритні розміри, мм	Потужність електродвигуна, кВт/год
Слайсер	MS 275 ST	570×460×395	0.2
Ваги настільні	SW-10WD	260×287×137	0.25
Міксер	GRANT 606	130×187×120	0,16

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[55]:

$$n = \frac{N_1 \times l}{L_{ст}}$$

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[55].

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

Таблиця 3.9 – Розрахунок і підбір виробничих столів для холодного цеху

Технологічні операції	Кількість працівників, одночасно зайнятих на виконанні операції	Норма довжини столу на 1 робітника, м	Марка столу	Габарити, мм			Кількість столів, шт
				Довжина	Ширина	Висота	
Підготовчі операції	1	1,0	ТЕНМА	1200	600	850	1
Приготування салатів та вінегретів	1	1,0	ТЕХНО-2	1360	700	650	1
Приготування холодних закусок	1	1,25	ТЕХНО-2	1360	700	650	1
Приготування холодних солодких страв	1	1,25	ТЕХНО-2	1360	700	650	1

Розрахунок та підбір виробничих ванн

Розрахунковий об'єм ванн для промивання сировини, V , дм^3 , знаходимо за формулою[55]:

$$V = \frac{G \times (n_b + 1)}{K \times \varphi}$$

де G – маса сировини, яку необхідно промити, кг;

n_b – норма води для миття 1 кг сировини, $\text{дм}^3/\text{кг}$;

K – коефіцієнт заповнення ванни($K=0,85$);

φ – оборотність ванни за часи роботи цеху, раз: $\varphi = \frac{60 \times T}{\tau}$

де T – час роботи цеху, год.;

τ – тривалість циклу обробки сировини у ванні, хв.[57].

В холодному цеху встановлюється односекційна ванна, яка

встановлена в виробничий стіл марка – ТЕНМА, габаритами 1200×600×850.

Розрахунок та підбір холодильного обладнання

Холодильну шафу для зберігання сировини і напівфабрикатів добираємо за масою одночасно завантажених продуктів. В холодильній шафі виробничих цехів має одночасно зберігатися напівзмінний запас сировини і напівфабрикатів[56].

Необхідний корисний об'єм холодильної шафи, V, дм³, визначається за формулою[55]:

$$V = \sum \frac{G}{\rho \cdot \gamma}$$

де G – маса сировини, що переробляється в цеху за половину зміни, кг;

ρ – об'ємна маса сировини, кг/дм³ (додаток Ф);

γ – коефіцієнт, що враховує вагу тари ($\gamma = 0,7-0,8$) [55].

Таблиця 3.10 – Розрахунок корисного об'єму холодильної шафи для холодного цеху

Найменування сировини	Маса сировини за ½ зміни, кг	Об'ємна маса сировини, кг/дм ³	Коефіцієнт, що враховує вагу тари	Корисний об'єм, дм ³
1	2	3	4	5
Сьомга слабосолона	21,65	0,45	0,7	67,7
Оселедець копчений	1,2	0,7	0,7	2,45
Ламінарія	1,2	0,45	0,7	3,75
Яловичина	1,2	0,5	0,7	3,43
Телячий язик	1,2	0,5	0,7	3,43
Зелень	0,24	0,35	0,7	0,96
Картопля	2,16	0,5	0,7	6,17
Морква	2,16	0,5	0,7	6,17

Закінчення таблиці 3.10

1	2	3	4	5
Буряк	2,16	0,5	0,7	6,17
Томати	2,6	0,6	0,7	6,19
Сир Москарпене	3,14	0,6	0,7	7,48
Сир кисломолочний	3,7	0,6	0,7	8,8
Сметана	0,7	0,9	0,7	1,11
Вершки	2,52	0,9	0,7	4,08
Полуниця	2,72	0,55	0,7	6,97
Малина	2,72	0,55	0,7	6,97
V				141,83

На основі виконаних розрахунків підбираємо холодильне обладнання необхідного об'єму для зберігання сировини. Об'єм робочої камери холодильної шафи визначаємо із розрахунку, що у 0,1 м³ об'єму вміщується 20 кг продукту[55].

$$V_{кам.} = V_{заг.} \times 0,1/20$$

$$V_{кам.} = 141,83 \times 0,1/20 = 0,7 \text{ м}^3$$

Таблиця 3.11 – Номенклатура холодильного обладнання для холодного цеху

Найменування обладнання	Тип, марка	Корисний об'єм, м ³	Місткість, кг	Споживання електроенергії, кВт	Габарити (довжина, ширина, висота), мм
Холодильна шафа	ШХ -0,7	0,7	80	0,36	697x854x2028

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[55]:

$$S_{кор} = \sum p \times S$$

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

S – площа, яку займає одиниця обладнання цього виду, м² [57].

Таблиця 3.12 – Визначення корисної площі холодного цеху

Найменування обладнання	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²
Виробничий стіл з ванною	ТЕНМА	1	1200×600×850	0,6
Стіл виробничий	ТЕХНО-2	3	1300×600×850	0,6
Рукомийник	АР-15	1	492×432×850	0,23
Холодильна шафа	ШХ-0,7	1	697x854x2000	0,54
Бак для відходів	КАМИК	2	500×500×700	0,25
Стелаж кухонний	СК-8/44	1	800×500×1800	0,4
Всього				4,07

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

$$S_0 = S_{\text{кор}} / k$$

де k – коефіцієнт використання площі приміщення цеху - 0,35.

$$S_0 = \frac{4,07}{0,35} = 11,6 = 12 \text{ м}^2$$

3.4 Розроблення заходів щодо забезпечення санітарно-гігієнічних умов в проектуваному закладі ресторанного господарства

При розробці проекту закладу ресторанного господарства забезпечено найважливіші гігієнічні задачі: раціональну організацію праці, профілактику захворювань, яка є наслідком використання недоброякісної сировини та недотримання санітарних вимог зберігання готової продукції, збереження харчової цінності продуктів на всіх етапах їх виробництва, зберігання та реалізації, естетику виробництва та обслуговування споживачів[55].

Для забезпечення виконання санітарно-гігієнічних вимог щодо водопостачання і каналізації, водопостачання закладів здійснюватиметься

шляхом приєднання до місцевої мережі водопроводу, заклади будуть обладнано двома системами каналізаційних труб: для виробничих стічних вод і для фекальних вод та матиме пристрої первинної очистки виробничих стоків: жироловлювачі і брудовідстойники[56].

Для забезпечення додаткової очистки води, яка йде на приготування їжі, у трубах підводу води буде встановлено фільтри. В закладі ресторанного господарства використовується водяна, центральна система опалення з високою циркуляцією. Для підтримання в приміщеннях параметрів повітряного середовища, які задовольняють санітарно-гігієнічні та виробничі вимоги, організована природна і штучна вентиляція (приплинна і витяжна) та система кондиціонування повітря[59]. Для освітлення приміщень використано як природне, так і штучне освітлення. Виробничі, адміністративно-побутові приміщення та зали для відвідувачів мають природне освітлення, не враховуючи наявності освітлювальних приладів. Основні гігієнічні принципи проектування виробничих приміщень в підприємстві зводяться до наступних вимог: дотримання поточності технологічного процесу виробництва, відокремлена механічна та теплова обробка продуктів харчування, виконання вимог охорони праці та техніки безпеки та забезпечення санітарної культури виробництва[59].

Дотримання санітарного режиму вимагає дотримання в належній чистоті всіх приміщень закладу ресторанного господарства. Для цього в закладі працівники будуть дотримуються графіку прибирання приміщень. Для підтримання належної чистоти приміщення кожного дня прибираються вологим способом. Виробничі та складські приміщення прибирають спеціальні працівники, санвузли – окрема прибиральниця[59].

Після кожного відвідування столу, зал прибирають офіціанти або окремий персонал. Для правильного миття посуду та інвентарю, кухонного начиння, обладнання та інвентарю необхідно дотримуватися правил гігієни. Кожен співробітник закладу стежить за чистотою свого тіла. Працівники

					РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	Арк.А
						60
Змн..	Арк.А	№ докум. докум.	Підпис	ДатаД		

повинні мити руки перед початком роботи, при переході з однієї операції на іншу, перед і після відвідування туалету, а також після кожної перерви.

Санітарний одяг використовується з білої тканини, яка легко піддається пранню. Ковпак чи косинка повністю закривають волосся. Всі працівники підприємства володіють окремими навиками в галузі санітарії, для того, щоб в процесі приготування та відпуску кулінарних страв виконувати санітарні правила, застерігаючи тим самим споживачів від харчових інфекції та отруєнь. Керівництво закладу максимально забезпечує персонал усім необхідним при виконанні їх обов'язків на підприємстві (надання санітарного одягу, взуття, рушників, організація періодичних медичних оглядів, проектування душової, гардеробу та приміщення для персоналу тощо)[59].

3.5 Визначення загальної площі підприємства харчування, його конфігурації та поверховості

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. Склад та площі приміщень підприємства харчування оформлюються у вигляді табл.3.13 [56].

Таблиця 3.13– Склад і площі приміщень кафе загального типу на 80 місць

Назва приміщень	Площа, м²
<i>Для відвідувачів</i>	144
Туалети	10/10/12
Обідня зала	112
<i>Виробничі</i>	98
Гарячий цех	16
Холодний цех	12
Приміщення для обробки яєць	8
М'ясо-рибний цех	12
Овочевий цех	13
Приміщення завідуючого виробництвом	6

Закінчення таблиці 3.13

Мийна столового посуду	8
Мийна кухонного посуду	9
Роздавальна	14
<i>Складські</i>	33
Охолоджувальна м'ясо-рибна камера	5
Охолоджувальна молочно-жирова камера	6
Неохолоджувальна комора коренеплодів	5
Неохолоджувальна комора сухих продуктів	4
Завантажувальна	5
Приміщення комірника	3
Склад матеріально технічного забезпечення	5
<i>Адміністративно-побутові</i>	45
Кабінет директора	7
Бухгалтерія	9
Гардероб персоналу	10
Душові	7
Туалети	6
Комора інвентаря і обладнання	6
<i>Технічні</i>	49
Теплопункт	7
Електрощитова	2
Венткамера припливна	24
Венткамера витяжна	6
Корисна площа закладу	369

Корисна площа закладу ресторанного господарства визначається як сума площ всіх приміщень необхідних для забезпечення сервісно-виробничого процесу за виключенням технічних. Для врахування площ коридорів і технічних приміщень визначається робоча площа підприємства харчування, $S_{роб}, м^2$ [55].

$$S_{роб.} = S_{кор} \times K_1 = 369 \times 1,10 = 406 м^2$$

де $S_{кор}$ – корисна площа закладу ресторанного господарства, $м^2$;

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10-1,25$

Для врахування площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо), розраховується загальна площа підприємства харчування, $S_{заг}, м^2$ [55]:

$$S_{заг} = S_{роб} \times K_2 = 406 \times 1,03 = 418 м^2$$

де $S_{роб}$ – робоча площа закладу ресторанного господарства, $м^2$;

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03$

Після розрахунку загальної площі підприємства харчування, що проектується, необхідно визначитися з конфігурацією та поверховістю будівлі[55].

Геометричні розміри будівлі (при проектуванні прямокутних в плані споруд) визначаються за формулою[57]:

$$a \times b = S_{\text{пов}}$$

де a – довжина будівлі, м;

b – ширина будівлі, м.

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

$$18 \times 24 = 432 \text{ м}^2$$

Висновки до розділу 3

Для проектованого закладу було складено виробничу програму: графік завантаження торгівельної зали закладу, розрахували денну кількість споживачів закладу, визначили кількісний склад денної продукції, розраховано добову кількість сировини, охарактеризовано організацію праці у холодному цеху, а також виконано підбір обладнання для нього.

Розраховано площу холодного цеху, розроблено заходи забезпечення санітарно-гігієнічних вимог і знайдено загальну площу підприємства.

					РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ	Арк.
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		63

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Користь салатів та вінегретів для організму людини різноманітна, овочеві салати допомагають знижувати вагу та зміцнювати здоров'я. Для того щоб салати та вінегрети були дійсно цінними стравами в раціоні, необхідно вивчати його особливості та правила вживання.

Велика кількість салатів в українському раціоні входять до великої групи холодних закусок – картопляних салатів та вінегретів, і салат «Вінегрет», «Шуба» не є виключенням. З вареної картоплі нині кухарі готують велику кількість салатів де додають сирі, квашені, солоні і варені овочі.

В процесі дослідження страв, традицій і трендів в технології виробництва класичних та сучасних технологій приготування холодних страв в розділі «салати та вінегрети» вирішено розробити нові варіанти страв: «Вінегрет «під куполом»», «Вінегрет з ламінарією» та «Шуба New». Дана ідея спровокована новими тенденціями до кольорів та достатньо великим попитом на українські страви.

Відповідно до задуму «Вінегрет «під куполом»», «Вінегрет з ламінарією» та «Шуба New» за рахунок кольору привернуть увагу споживачів кафе загального типу, а за рахунок знайомої улюбленої української кухні дуже швидко знайдуть поціновувачів.

Для проєктованого кафе загального типу було складено виробничу програму: графік завантаження торгівельної зали закладу, розрахували денну кількість споживачів закладу, визначили кількісний склад денної продукції, розраховано добову кількість сировини, охарактеризовано організацію праці у холодному цеху, а також виконано підбір обладнання для нього.

Розраховано площу холодного цеху, розроблено заходи забезпечення санітарно-гігієнічних вимог і знайдено загальну площу підприємства.

Зм.	Кільк.	№ докум.	Підпис	Дата	Розширення асортименту салатів та вінегретів для кафе загального типу			
Розробив		Бойко Г.С.			ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник		Дейниченко Л.Г.					64	70
Консульт.						НУХТ ХЧ- 4-14ск		
Затвердив		Неміріч О.В.						

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ_РЕСУРСІВ

1. ТОП-6 мировых трендов кулинарии и индустрии питания 2021 года [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://culinaryschool.ru/top-6-mirovyyh-trendov-kulinarii-i-industrii-pitaniya-2021-goda/>
2. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії Навчальний посібник для вищих навчальних закладів. К.: Кондор- Видавництво, 2013. 250 с.
3. Романенко О.І. Збірка Технологічних карток з теми: «Приготування салатів». Державний навчальний заклад «Уманський професійний аграрний ліцей». Умань. 2020. 30 с.
4. Історія на тарілці: Як росіяни поцупили найпопулярніший рецепт салату для посту [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.depo.ua/ukr/life/istoriya-na-tarilci-yak-rosiyani-pocupili-naurorulyarnishiy-recept-salatu-dlya-postu-20181126875639>
5. Кравчук Н. М. Інноваційні ресторани технології: конспект лекцій для студ. спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві»
6. Пересічний М.І. Харчування людини і сучасне довкілля: практика теорія: монографія / М.І. Пересічний, В.Н. Корзун, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко. - К. : КНТЕУ, 2003.-236с.
7. Святкові вінегрети [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uaeu.top/zdorovia/svyatkov-v-negreti.html>
8. Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Організація обслуговування: ресторани і бари: посібник. - М.: Альфа-М; ИНФРА-М, 2006. – 320 с
9. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. / Г. Ф. Коршунова, С.К. Ільдирова, Н.А. Федотова. Донецьк: ДонНУЕТ, 2010. 382 с.

					Розширення асортименту салатів та вінегретів для кафе загального типу			
Зм.	Кільк.	№ докум.	Підпис	Дата				
Розробив		Бойко Г.С.			СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ- РЕСУРСІВ	Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник		Дейниченко Л.Г.					65	70
Консульт.						НУХТ ХЧ- 4-14ск		
Затвердив		Неміріч О.В.						

10. Загальна характеристика сировини для приготування холодних страв і закусок та їх підготовка [Електронний ресурс]. – Режим доступу: kplt.in.ua/wp-content/uploads/2020/04/ДКА-09.04-1.pdf
11. Пивоваров П.П. Теоретичні основи технології громадського харчування / П.П. Пивоваров, О. О. Грінченко: навч. посіб.; Ч. II.: Вуглеводи в технологічному процесі виробництва продукції громадського харчування. — Харків, 2001. – 184 с.
12. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса: Освіта України, 2017. 312 с.
13. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР, в редакції від 21.03.2021. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#Text>
14. Гігієна і санітарія. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://knute.edu.ua/file/Mjc4MjQ=/ce3364bb62939d56e91864f742ee0e2d.pdf>
15. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. — К.: «Кондор». — 2008. - 506 с.
16. Конспект лекцій з дисципліни «Інноваційні ресторани технології» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://ffre.ru/merrnarnameryfsyfs.html>.
17. Семируніна М. Інноваційні технології в сучасній кухні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://college.nuph.edu.ua/wp-content/uploads/2021/04/Семируніна-Тютюко.pdf>
18. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посібник. Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.
19. Пищевая химия / [Нечаев А. П., Траунберг С. Е., Кочеткова А. А. и др.] ; под ред. А. П. Нечаева. — СПб. : ГИОРД, 2001. — 592 с

					СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	Арк.
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		66

20. Дмитрик І. Особливості використання харчових текстур у молекулярній технології. Новітні технології оздоровчих продуктів. Товари і ринки 2009. №2. С. 58-64.
21. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 380 с.
22. Что модно есть в 2021: ТОП-10 фуд трендов этого года [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://gloss.ua/restoraunt/132554-chto-modno-est-top-10-fud-trendov-2021-goda>
23. Слащева, А. В. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / А. В. Слащева. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с.
24. Вінегрет: користь і шкода для організму чоловіки й жінки, можна вагітним [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://w2w.com.ua/vinegret-korist-i-shkoda-dlia-organizmy-choloviki-i-jinki-mojna-vagitnim/>
25. Вінегрет: калорійність, вміст білків, жирів, вуглеводів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://vkazivka.com/svoimi-rukami/kulinarni-recepti/vinegret-kalorijnist-vmist-bilkiv-zhiriv-vuglevodiv.html>
26. Збірник технологічної документації / М.В.Мелько, О.С.Ступін. – Львів: СПОЛОМ, 2016. – 226 с.
27. Вінегрет – користь і шкода, особливості складу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://osobista.in.ua/vinegret-koryst-i-shkoda-osoblyvosti-skladu.html>
28. Користь вінегрету для організму [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://odrian.kiev.ua/?p=1396>
29. Оселедець під шубою: історія і секрети приготування новорічного салату [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://lifestyle.segodnya.ua/ua/lifestyle/food/seledka-pod-shuboy-istoriya-i-sekrety-prigotovleniya-novogodnego-salata-1101384.html>

					СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	Арк.
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		67

30. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О.В. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2005.
31. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності/О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. – К.: АСК, 2003. – 848 с.
32. Скільки калорій в оселедця під шубою? [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://medukpro.ru/vidpovidi-na-zapitannja/20846-skilki-kalorij-v-oseledcja-pid-shuboju.html>
33. Оселедець під шубою калькуляційна карта. Розробка уроку «салат» «Оселедець під шубою» [Електронний ресурс]. – Режим доступу:
34. Винегрет овощной (ТТК3237) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://tehnolog.com/2018/10/08/vinegret-ovoshhnoj-ttk3237>
35. Як приготувати салат шуба покроковий рецепт. Як приготувати оселедець під шубою за класичним рецептом [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://peskiadmin.ru/uk/kak-prigotovit-salat-shuba-poshagovy-i-recept-kak-prigotovit-seledku.html>
36. Вимоги до якості м'яса [Електронний ресурс]. – Режим доступу: meat-of-ukraine.com.ua/dokumentaciya/vimogi-do-yakosti-myasa.html#.YZ5IY9DP2UI
37. Технологом харчової промисловості <https://uk.tehnologam.com>
38. ДСТУ. Технічні вимоги. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ses-help.org.ua/dstu/ДСТУ%204492-2005%20олія-1.pdf>
39. Таблиця Калорійності [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.tablycjakalorijnosti.com.ua/stravy/mayonez-provansal>
40. ДБН А.2.2.-3-97. Склад, порядок, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
41. ДБН А.2.21-8-88. Громадські будівлі та споруди
42. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування. – К.: Вища шк., 1992

					СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	Арк.
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		68

43. Кузнєцова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства / Навчальний посібник. К.: 1997
44. Організація виробництва та обслуговування у підприємствах громадського харчування: Навч. посібник. – практикум. – Житомир: Вид-во МАК, 2001
45. П'ятницька Н.О., П'ятницькій В.Т., Григоренко О.М. Автоматизована інформаційна система менеджменту громадського харчування: Навч. посіб. – К.: КДТЕУ, 2000
46. Яцин В.П., Григоренко О.М. основи будівельної справи: Опорний конспект лекцій для студентів факультету громадського харчування, готельного господарства та туризму всіх форм навчання. – К.: КНТЕУ, 2001
47. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. В. Шалімов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2007. – 848 с
48. Біла Церква [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://7chudes.in.ua/nominaciyi/bila-tserkva-kyjivska-obl/>
49. Біла Церква [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://sites.google.com/site/bilacerkvamailcom/>
50. Економіка Білої Церкви [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.avtodid.pp.ua/1973559/1/ekonomika-biloi-tserkvi.html>
51. Ресторанне господарство в сучасних умовах [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://tourlib.net/books_ukr/arhipov1.htm
52. Типи закладів ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://pidru4niki.com/15290527/turizm/tipi_zakladiv_restorannogo_gospodarstva
53. Розвиток міжнародного ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://vuzlit.com/352851/rozvitok_mizhnarodnogo_restorannogo_biznesu

					СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	Арк.
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		69

54.Віртуальний кабінет з Кухарської справи[Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://chefvpu75.blogspot.com/p/blog-page_84.html#:~:text=%

55.Проектування та дизайн закладів ресторанного господарства : методичні рекомендації до виконання курсового проекту для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» спеціалізації «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форм.

56. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – [Чинний від 2010-09-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с. – (Державні будівельні норми України).

57. Проектування закладів ресторанного господарства, Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства, НУХТ [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://ua.kursoviks.com.ua/metodychni_vkazivky/article_post/4177-proyektuvannya-zakladiv-restorannogo-gospodarstva-proyektuvannya-obektiv-gotelno-restorannogo-gospodarstva-nukht

58. Організація виробничих процесів у підприємстві [Електронний ресурс]. – Режим доступу:<https://studfile.net/preview/5437205/page:3/>

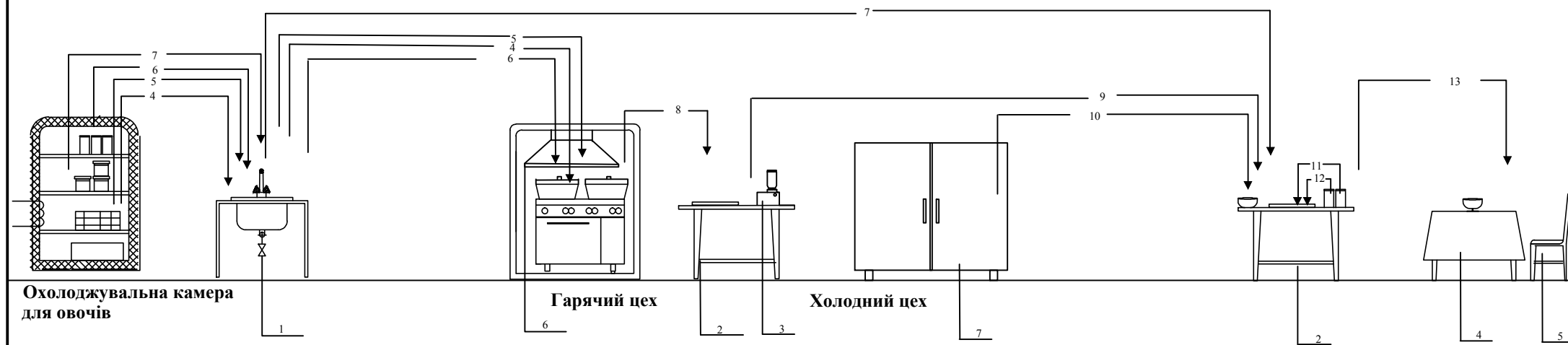
59. Розроблення заходів щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://studfile.net/preview/5118196/page:22/>

60.Організація роботи холодного цеху[Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://studfile.net/preview/5255053/page:4/>

					СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ	Арк.
						70
Змн..	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ДОДАТКИ

Апаратурно-технологічна схема виробництва вінегрету з ламінарією



Умовні позначення

Позначення	Назва
— 4 —	Картопля
— 5 —	Морква
— 6 —	Буряк
— 7 —	Цибуля зелена
— 8 —	Варені овочі
— 9 —	Овочева соусоподібна маса
— 10 —	Ламінарія
— 11 —	Спеції
— 12 —	Соняшникова олія
— 13 —	Вінегрет з ламінарією

Специфікація обладнання

№ поз	Найменування, обладнання	Тип, марка	Габаритні розміри, мм	К-сть
1	Мийна ванна	ВВ2-453	600x600x700	1
2	Виробничий стіл	СТД-8	1000x600x700	2
3	Кухонний комбайн	Масар р100d	500x300x500	1
4	Столик	Трапеза 1С	800x850x750	1
5	Стілець	Того	1110x435x445	1
6	Витяжка	F2000	900x450	1
7	Холодильник	LG	700x800x1800	1

Розширення асортименту салатів та вінегретів для кафе загального типу					
Зм.	Кільк	Арк.	№ док.	Підпис	Дата
Розробив		Бойко Г.С.			
Перевірив		Дейниченко Л.П.			
Затвердив		Неміріч О.В.			

Апаратурно-технологічна схема виготовлення інноваційної продукції ЗРГ			Стадія	Маса	Масштаб
			Д		Б/М
			Аркуш 1	Аркушів 3	
НУХТ ХЧ-4-14ск					

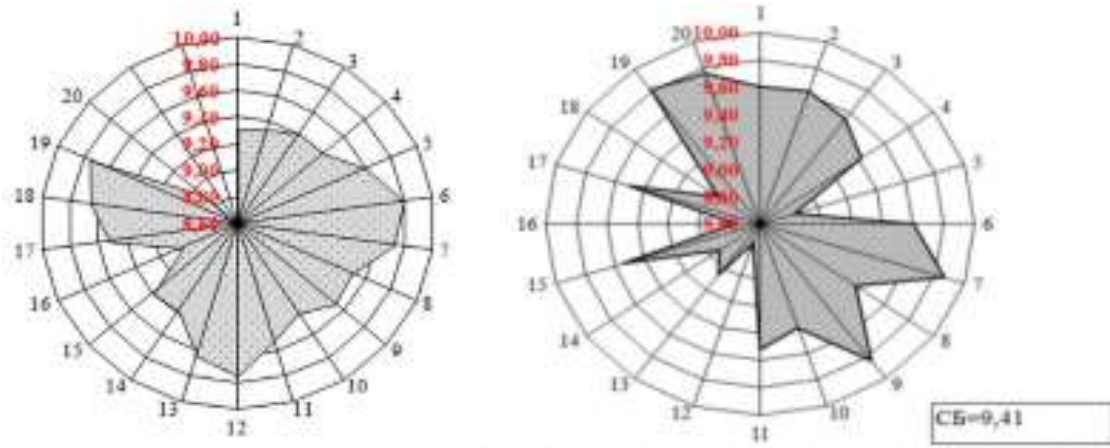


Рис.1 – Профілограма якості страви «Шуба»
Рис. 2- Профілограма якості страви «Шуба NEW»

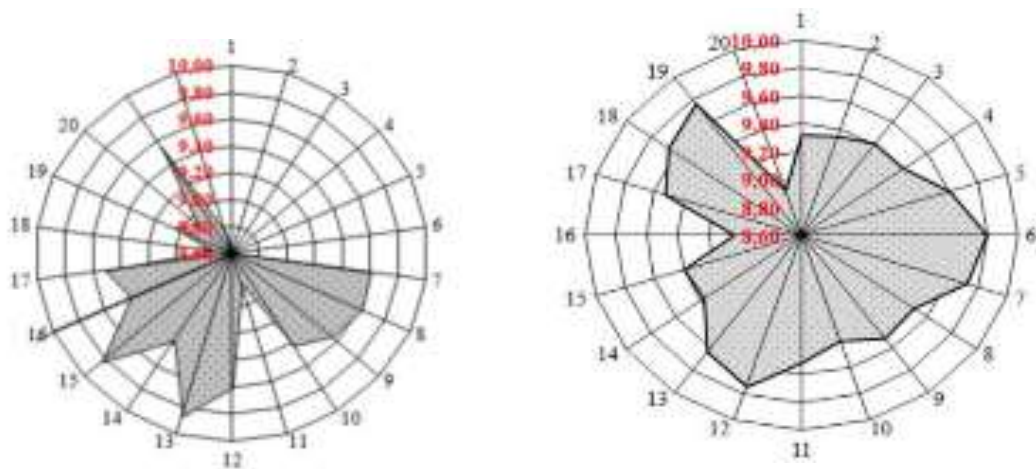


Рис.3 – Профілограма якості страви «Вінегрет»
Рис. 4- Профілограма якості страви «Вінегрет під куполом»

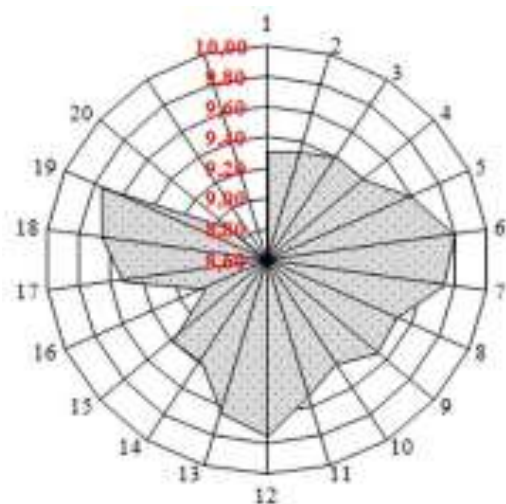


Рис.5 - Профілограма якості страви «Вінегрет з ламінарією»

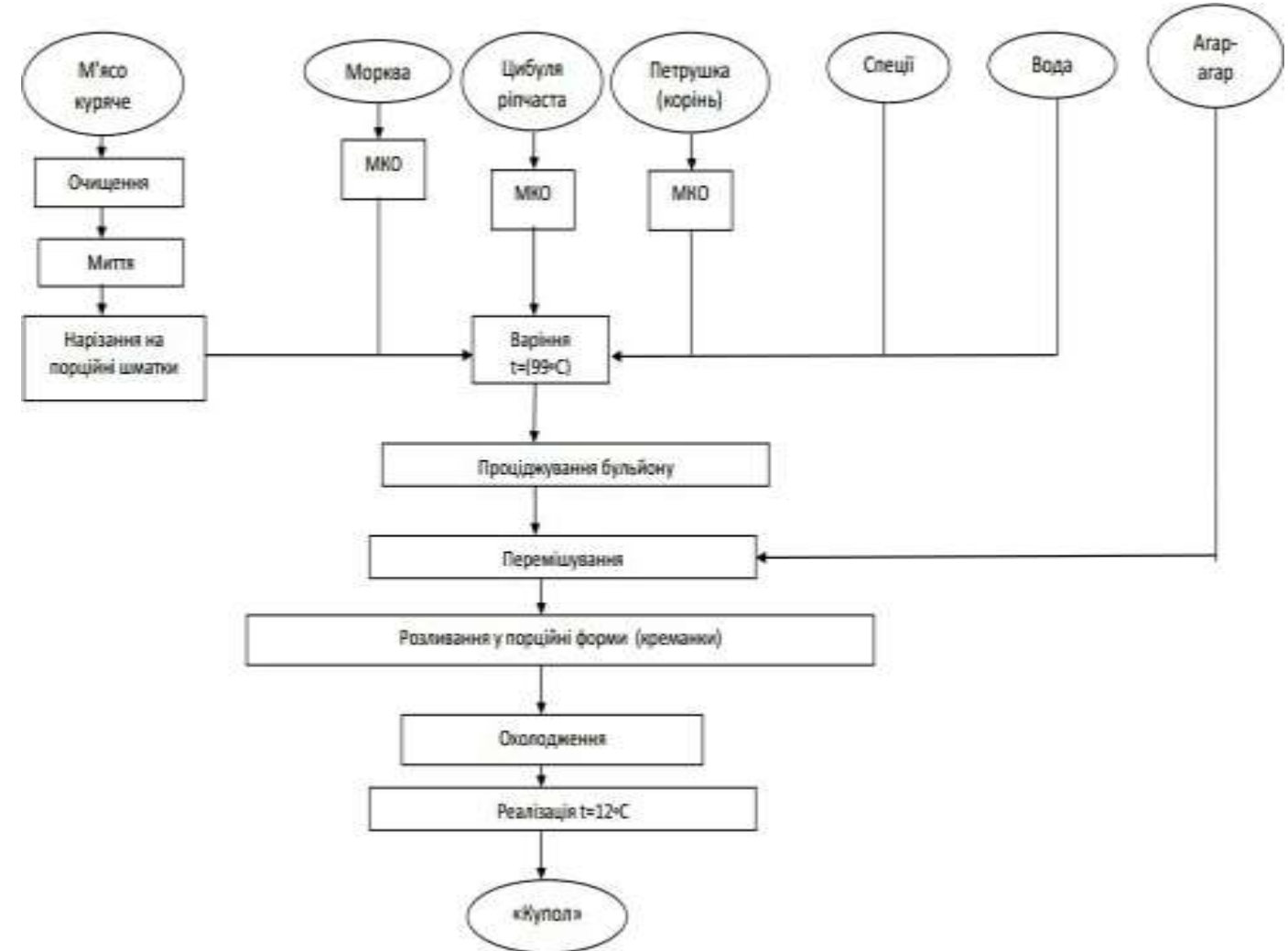


Рис.6 – Технологічна схема приготування «куполу»



Рис.7 – Варіанти подачі розроблених страв

Розширення асортименту салатів та вінегретів для кафе загального типу								
Зм	Кільк	Арк.	№ док.	Підпис	Дата			
Матеріали інноваційних досліджень						Стадія	Маса	Масштаб
						Д		
						Аркуш 3	Аркушів 3	
Затверд.						НУХТ ХЧ-4-14ск		

„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

ФІРМОВОЇ СТРАВИ АБО КУЛІНАРНОГО ВИРОБУ

«Вінегрет» відповідно до «Збірника технологічної документації, 2016 р.»*(найменування страви або кулінарного виробу)*

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі	Технологічні вимоги до якості сировини
		(г)	
1.	картопля	28,9	ДСТУ 6030:2008
2.	буряк	60	ДСТУ 4670:2006
3.	морква	65	ДСТУ 4670:2006
4.	огірки солоні	40	ДСТУ 4506:2005
5.	капуста квашена	85	ДСТУ 8509:2015
	Заправка для салатів	10	
6.	олія соняшникова	40	ДСТУ 7033:2009
7.	оцет 3х%	55	ДСТУ 7035:2009
8.	цукор	40	ДСТУ 5028:2008
9.	сіль	60	ДСТУ 4492:2017
Маса готової страви або кулінарного виробу		100	

Технологія приготування.

Варені обчищені буряки, картоплю і моркву, обчищені солоні огірки без зернят нарізають скибочками. Квашену капусту перебирають, відтискають, подрібнюють. Зелену цибулю нарізають завдовжки 1-1,5 см. Підготовлені овочі змішують, заправляють салатною заправкою. Буряк краще окремо заправити олією.

Правила відпуску.

Подають вінегрет у салатнику, прикрашають буряками, морквою, огірками нарізаними карбувальним ножем, зеленим салатом і посипають дрібно нарізаною зеленню. Зберігають не більше 2х годин.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – викладено гіркою, прикрашено овочами, що входять до складу салату. Овочі зберігають форму нарізання і колір.

Смак і запах – у міру солоний, відповідає продуктам що входить до складу салату;

Консистенція – овочі м'які, соковиті, капуста-хрустка.

Харчова та енергетична цінність на 100г.

Білків -8,7г;

Жирів 15,9г;

Вуглеводів 3,3г;

Калорійність 191,5ккал.

Автор фірмової страви або виробу _____
(прізвище, ім'я та по батькові)

Карту склав: _____
(підпис) (ПІБ)

„Погоджено”

Головний державний санітарний лікар

„Затверджено”

Керівник

(назва адміністративної території)

(найменування суб'єкту господарювання у ресторанному господарстві)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. _____

М.П. _____

(підпис)

(підпис)

__” _____ 20__ р.

“ ____” _____ 20__ р.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 2

ФІРМОВОЇ СТРАВИ АБО КУЛІНАРНОГО ВИРОБУ

Класичний склад салату «Шуба»*(найменування страви або кулінарного виробу)*

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі	Технологічні вимоги до якості сировини
		(г)	
1.	картопля	17,0	ДСТУ 6030:2008
2.	буряк	17,0	ДСТУ 4670:2006
3.	морква	17,0	ДСТУ 4670:2006
4.	оселедець	17,8	ДСТУ 4506:2005
5.	цибуля ріпчаста	5,0	ДСТУ 8509:2015
9.	яйця курячі	20	ДСТУ 4492:2017
10.	майонез	10	ДСТУ 4487:2015
Маса готової страви або кулінарного виробу		100	

Технологія приготування.

Варені обчищені буряки, картоплю, яйця і моркву натирають на тертці. Оселедець та цибулю нарізають дрібним кубиком. Підготовлені продукти викладають слоями та заправляють майонезом.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд оселедець нарізаний дрібним кубиком. Відварені овочі натерті на великій тертці. Салат викладений у гастроємність шарами, промащений майонезом, посипаний натертим вареним яйцем.

Смак і запах – у міру солоний, відповідає продуктам що входить до складу салату;

Консистенція – овочі м'які, соковиті.

Харчова та енергетична цінність на 100г.

Білків -8,7г;

Жирів 15,9г;

Вуглеводів 3,3г;

Калорійність 191,5ккал.

Автор фірмової страви або виробу _____
(прізвище, ім'я та по батькові)

Карту склав: _____
(підпис) _____ (ПІБ)

„Погоджено”

Головний державний санітарний лікар

„Затверджено”

Керівник

(назва адміністративної території)

(найменування суб'єкту господарювання у ресторанному господарстві)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. _____

М.П. _____

(підпис)

(підпис)

__” _____ 20__ р.

“ ____ ” _____ 20__ р.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 3

ФІРМОВОЇ СТРАВИ АБО КУЛІНАРНОГО ВИРОБУ

«Вінегрет «під куполом»»*(найменування страви або кулінарного виробу)*

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі	Технологічні вимоги до якості сировини
		(г)	
1.	яловичина	80	ДСТУ 6030:2008
2.	телячий язик	60	ДСТУ 4670:2006
3.	шинка	65	ДСТУ 4670:2006
4.	картопля	40	ДСТУ 4506:2005
5.	огірки солоні	85	ДСТУ 8509:2015
6.	буряк	40	ДСТУ 7033:2009
7.	морква	55	ДСТУ 7035:2009
8.	яйця	40	ДСТУ 5028:2008
9.	олія соняшникова	60	ДСТУ 4492:2017
10.	оцет 3%	15	ДСТУ 2450:2006
11.	зелень	0,74	ДСТУ 8645:2016
12.	перець чорний мелений	0,2	ДСТУ ISO 959-1:2008
13.	сіть	0,25	ДСТУ 3583:2015
Маса готової страви або кулінарного виробу		540	

Технологія приготування.

М'ясо зачищають, обмивають та відварюють. Окремо промиваються овочі, обробляються яйця. Кожен інгредієнт окремо відварюється до повної готовності використовуючи метод «папільот». Відварені в шкірці овочі: картоплю, моркву, буряк очищають, шинкують кубиками 7x7 мм. Відварене м'ясо подрібнюють. Курячі яйця очищають, шинкують кубиками. Зберігають усі інгредієнти окремо, до подачі у різних харчових контейнерах. Поливають олією та оцтом, щоб при з'єднанні овочів буряк не забарвлював інші овочі. Квашені огірки чистять від шкірки, ріжуть дрібним кубиком 7x7 мм.

Правила відпуску.

Подається на вибір: у «Буряковій тарілці», в круасані чи в профітролях; ідея подача «під куполом» або подача «зроби сам»: усі інгредієнти салату подаються у креманках окремо і споживач сам складає свій варіант.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – окремі порції яскравих кольорів з оригінальною подачею; нарізані дрібним кубиком овочі перемішані, заправлені олією та оцтом;

Смак і запах – характерні для страви;

Колір – яскраві бурякові кольори та кольори притаманні інгредієнтам рожевого відтінку;

Консистенція – соковита.

Харчова та енергетична цінність на 100г.

Білків -6,1г;

Жирів 13,1г;

Вуглеводів 6,8г;

Калорійність 170,4ккал.

Автор фірмової страви або виробу _____
(прізвище, ім'я та по батькові)

Карту склав: _____
(підпис) (ПІБ)

„Погоджено”

Головний державний санітарний лікар

„Затверджено”

Керівник

(назва адміністративної території)

(найменування суб'єкту господарювання у ресторанному господарстві)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. _____

М.П. _____

(підпис)

(підпис)

__” _____ 20__ р.

“ ____” _____ 20__ р.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 4

ФІРМОВОЇ СТРАВИ АБО КУЛІНАРНОГО ВИРОБУ

«Шуба New»*(найменування страви або кулінарного виробу)*

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі	Технологічні вимоги до якості сировини
		(г)	
1.	Картопля	160	ДСТУ 4506:2005
2.	Морква	170	ДСТУ 7035:2009
3.	Буряк	160	ДСТУ 7033:2009
4.	Оселедець копчений філе	170	ДСТУ 7797:2015
5.	Цибуля зелена	18	ДСТУ 6011:2008
6.	Цибуля ріпчаста маринована	90	ДСТУ 3234-95
7.	Майонез	160	ДСТУ 4487:2015
8.	Яйця курячі	30	ДСТУ 5028:2008
Маса готової страви або кулінарного виробу		950	

Технологія приготування.

Першим етапом йде очищення копченого оселедця та промивання. Окремо промиваються овочі та яйця. Кожен інгредієнт окремо відварюється до повної готовності використовуючи метод «папільот». Відварені в шкірці

овочі: картоплю, моркву, буряк очищають, шинкують кубиками та подрібнюють за допомогою блендера до соусоподібної консистенції.

Зберігають усі інгредієнти окремо, до подачі у різних харчових контейнерах.

Правила відпуску.

У блюдо покласти подушку з зелені та пряних трав. Подається на вибір: у в круасані чи в профітролях; ідея подача «під куполом» або подача «зроби сам»: усі інгредієнти салату подаються у креманках окремо і споживач сам складає свій варіант.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – окремі порції яскравих кольорів з оригінальною подачею; овочі перемішані у соскоподібний стан, заправлені майонезом;

Смак і запах – характерні для страви;

Колір – яскраві бурякові кольори та кольори притаманні інгредієнтам рожевого відтінку;

Консистенція – соковита.

Додатково у глечичку подається соус.

Харчова та енергетична цінність на 100г.

Білків 6,6г;

Жирів 11,7г;

Вуглеводів 6,8г;

Калорійність 160 ккал.

Автор фірмової страви або виробу _____
(прізвище, ім'я та по батькові)

Карту склав: _____
(підпис) (ПІБ)

„Погоджено”

Головний державний санітарний лікар

„Затверджено”

Керівник

(назва адміністративної території)

(найменування суб'єкту господарювання у ресторанному господарстві)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

(прізвище, ім'я та по батькові керівника)

М.П. _____

М.П. _____

(підпис)

(підпис)

” _____ 20__ р.

“ _____ ” _____ 20__ р.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 5

ФІРМОВОЇ СТРАВИ АБО КУЛІНАРНОГО ВИРОБУ

«Вінегрет з ламінарією»*(найменування страви або кулінарного виробу)*

№ з/п	Найменування сировини	Норма вмісту в готовій страві або виробі	Технологічні вимоги до якості сировини
		(г)	
	Картопля	40	ДСТУ 4506:2005
2.	Ламінарія	85	ГОСТ 31583-2012
3.	Буряк	40	ДСТУ 7033:2009
4.	Морква	55	ДСТУ 7035:2009
5.	Олія соняшникова	60	ДСТУ 4492:2017
6.	Яблучний оцет	15	ДСТУ 2450:2006
7.	Зелень	0,74	ДСТУ 8645:2016
8.	Перець чорний мелений	0,2	ДСТУ ISO 959-1:2008
9.	Сіль	0,25	ДСТУ 3583:2015
Маса готової страви або кулінарного виробу		290	

Технологія приготування.

Окремо промиваються овочі. Кожен інгредієнт окремо відварюється до повної готовності використовуючи метод «папільот». Відварені в шкірці

овочі: картоплю, моркву, буряк очищають, шинкують кубиками та подрібнюють за допомогою блендера до соусоподібної консистенції. Зберігають усі інгредієнти окремо, до подачі у різних харчових контейнерах.

Правила відпуску.

У блюдо покласти подушку з зелені та пряних трав. Подається на вибір: у в круасані чи в профітролях; ідея подача «під куполом» або подача «зроби сам»: усі інгредієнти салату подаються у креманках окремо і споживач сам складає свій варіант.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – окремі порції яскравих кольорів з оригінальною подачею; овочі перемішані у соскоподібний стан, заправлені майонезом;

Смак і запах – характерні для страви;

Колір – яскраві бурякові кольори та кольори притаманні інгредієнтам рожевого відтінку;

Консистенція – соковита.

Харчова та енергетична цінність на 100г.

Білків 10,3г;

Жирів 20,3г;

Вуглеводів 20,4г;

Калорійність 306 ккал.

Автор фірмової страви або виробу _____

(прізвище, ім'я та по батькові)

Карту склав: _____

(підпис)

(ППП)



Рис.1 – Варіанти подачі проєктованих страв

**Таблиця 1 - Якість, сорт та вид інгредієнтів, що мають
використовуватись для приготування проєктованих страв**

Інгредієнт	Характеристика
1	2
яловичина;	Відповідно до ДСТУ 4426:2005 Свіже, доброякісне і в зачищеному вигляді. Скориночка підсихання блідо-рожева або блідо-червона. Консистенція повинна бути щільна, пружна; запах — властивий свіжому м'ясу. Яловичина повинна мати колір від світлого до темно-червоного
телячий язик;	Відповідно до ДСТУ 4670:2006 Смак і запах характерний для відвареного язика. Смак у міру солоний з ароматом спецій. Колір від світло-сірого до сірого. Консистенція пружна, м'яка соковита.
шинка;	Відповідно до ДСТУ 4670:2006 Консистенція має бути пружною. М'язова тканина на розрізі – рівномірно забарвлена. Копчена і копчено-варена шинка повинна мати виражений запах коптіння.
картопля; буряк; морква; цибуля ріпчаста;	Відповідно до ДСТУ 4506:2005 Відповідно до ДСТУ 7033:2009 Відповідно до ДСТУ 7035:2009 Відповідно до ДСТУ 3234-95 Відбірних сортів. Без дефектів, обчищеною від землі. «допускаються механічні пошкодження - до 5%, наявність прилиплої землі - до 1%, розміри бульб, менші встановленої норми - до 55».
огірки солоні;	Відповідно до ДСТУ 8509:2015 Натурального кольору. Нарізані соломкою/кубиками. Консистенція м'яка, злегка хрумка. Смак – гострий, в міру солений. Запах властивий розсолнику з ароматом спецій.
яйця;	Відповідно до ДСТУ 5028:2008 СО1 Шкаралупа – чиста та неушкоджена. Без кров'яних плям та помету. Допускається наявність одиничних крапок і смужок загальною площею не більше 1/8 поверхні шкаралупи

Продовження таблиці 1

масло рослинне;	Відповідно до ДСТУ 4492:2017 Олія соняшникова «пресова рафінована дезодорована виморожена та рафінована дезодорована невиморожена марки Д.»
оцет;	Відповідно до ДСТУ 2450:2006 3%
цукор;	Відповідно до ДСТУ 4623-2006 Сипучий, без грудочок, білого кольору з блиском. Солодкий смак, без сторонніх присмаків. Розчинність повна прозора, без осаду і домішок.
зелень; корінь петрушки; цибуля зелена;	Відповідно до ДСТУ 8645:2016 Свіжа. Колір – властивий продуктам
перець чорний мелений, спеції;	Відповідно до ДСТУ ISO 959-1:2008 Мелений, сушений Колір, запах та смак – властивий продуктам
сіль;	Відповідно до ДСТУ 3583:2015 Сипуча, без грудочок, білого кольору. Без сторонніх присмаків. Розчинність повна прозора, без осаду і домішок.
м'ясо куряче (філейна частина)	Відповідно до ДСТУ 3143:2013 «Поверхня тушок без колодочок і волосків, без слизу, суха. Колір блідо-рожевий. М'язова тканина щільна, пружна, при надавлюванні пальцем ямка, що утворюється, швидко вирівнюється. Запах специфічний, властивий свіжому м'ясу відповідного виду птиці. Допускаються незначні опіки, два-три прорізи шкіри 2 см завдовжки. Тушки не повинні мати згустків крові і ділянок, в які просочилася жовч».
вода очищена;	Відповідно до ДСТУ 7525:2014 Очищена, фільтрована. Прозора. Без сторонніх домішок та запахів.
агар-агар;	Відповідно до ГОСТ 16280-88 Крупка, гранули, порошок, лусочки, пластинки, плівки. Колір – від світло-кремового до темно-кремового. Запах агару і гелю з масовою часткою сухого агару 0,85% Без стороннього запаху та присмаку. Смак гелю з масовою часткою сухого агару 0,85% Наявність сторонніх домішок Не допускається

Закінчення таблиці 1

оселедець копчений філе;	Відповідно до ДСТУ 7797:2015 Вона повинна бути прокопчена до повної готовності: м'ясо повинно легко відділятися від кісток. За зовнішнім виглядом риба повинна бути чистою, з сухою поверхнею, рівномірного кольору – від світло-золотистого до коричневого, з соковитим або щільним м'ясом приємного смаку і запаху, без ганьблять ознак.
майонез «Провансаль»	Відповідно до ДСТУ 4487:2015 Однорідна, напівгуста емульсія. Смак і запах – гострий, кисло-солодкий, з ароматом гірчиці. Колір – біло-кремовий.

Таблиця 2 - Розрахунок харчової цінності вінегрету м'ясного

Сировина	Вміст у 100 г продукту, г	Калорійність на 100 г продукту				
		В о д а	Біл ки	Жи ри	Вугле води	Енергетичн а цінність, ккал
Яловичина	14,8	8	3,8	2,5	0	37,6
Телячий язик	11	8	1,8	1,3	0,2	19
Шинка	12	0	1,8	0,4	0,1	10,9
Картопля	7,4	6	0,1	0	1,2	5,7
Огірки солоні	15,8	0	0,1	0	0,3	1,6
Буряк	7,4	6	0,1	0	0,7	3,1
Морква	10,2	9	0,1	0	0,7	3,6
Яйця	7,4	6	0,9	0,7	0,1	10,6
Масло рослинне	11	0	0	11	0	98,9
Оцет 3 %	2,8	3	0	0	0	0,3
Зелень	0,74	1	0	0	0	0,2
Перець чорний мелений	0,2	0	0	0	0	0
Сіль	0,25	0	0	0	0	0
Разом	100,99	47	8,7	15,9	3,3	191,5

**Таблиця 3- Розрахунок харчової цінності салату «Оселедець під шубою»
(класичний)**

Сировина	Вміст у 100 г продукту, г	Калорійність на 100 г продукту				
		Вода	Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність, ккал
Оселедець	22,8	0	4,5	3,6	0	49,5
Картопля	13,7	11	0,3	0,1	2,2	10,5
Буряк	13,7	12	0,2	0	1,2	5,8
Оцет 3%	1,4	1	0	0	0	0,1
Морква	13,7	12	0,2	0	0,9	4,8
Яблука свіжі	9	8	0	0	0,9	4,2
Цибуля ріпчаста	9	8	0,1	0	0,7	3,7
Майонез	18	6	0,8	9,3	0,8	90,2
Маслини	2	2	0	0,1	0,1	1,6
Разом	103,3	60	6,1	13,1	6,8	170,4

Таблиця 4 – Концептуальне меню кафе загального типу

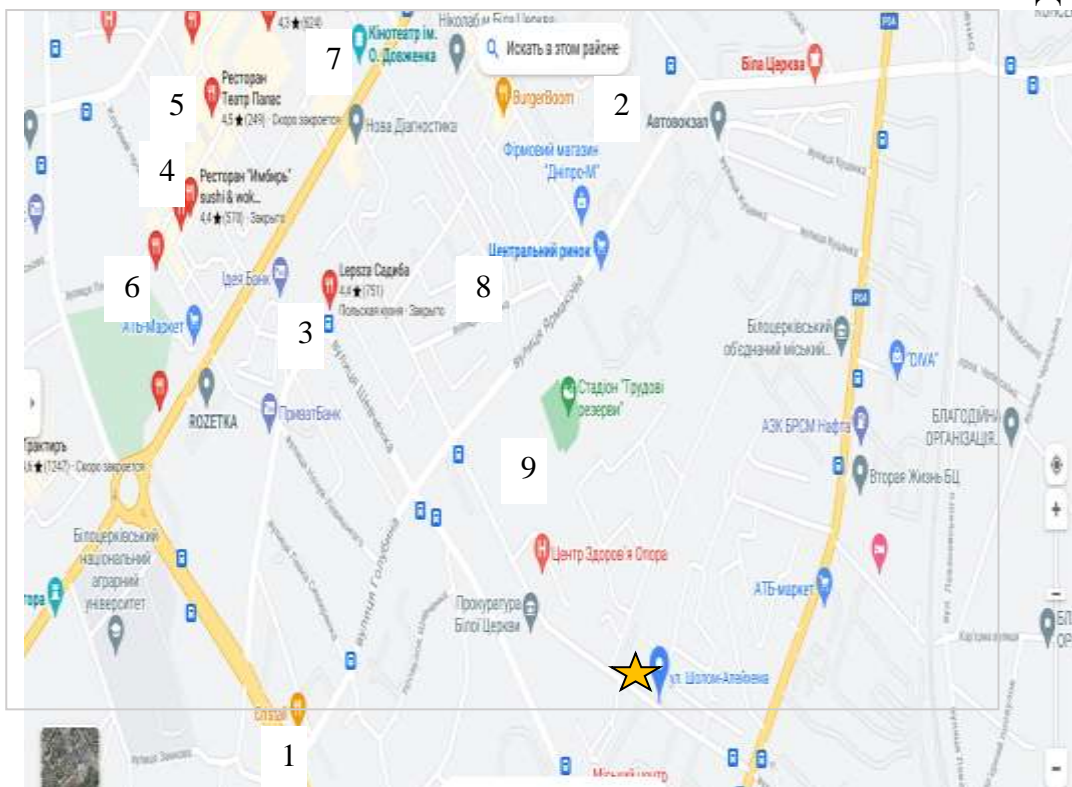
№ рецептури	Назва страви	Вихід,г
Гарячі напої власного виробництва		
ТК	Еспресо	30
ТК	Амерікано	120
ТК	Капучіно	200
ТК	Латте	180
ТК	Чай зелений	350
ТК	Чай зелений з м'ятою	350
ТК	Чай зелений з мелісою	350
ТК	Чай чорний	350
ТК	Чай чорний з шипшиною	350
ТК	Чай чорний з сухофруктами	350
Холодні напої власного виробництва		
ТК	Морс з чорної смородини	200
ТК	Морс з журавлини	200
ТК	Морс з малини	200
ТК	Фреш апельсиновий	200
ТК	Фреш грейпфрутовий	200
ТК	Фреш морквяно-яблучний	200
Холодні страви та закуски		
ТК	Сьомга слабосолона (сьомга)	100
ТК	Шуба «New» (картопля, морква, буряк, оселедець копчений, яйця, майонез, зелень)	200
ТК	Вінегрет з ламінарією (картопля, морква, буряк, ламінарія, олія соняшникова)	200
ТК	Вінегрет «під куполом» (яловичина, телячий язик, шинка, картопля, буряк, морква, яйця, огірки солоні)	200
ТК	Сирна закуска з томатами та лавашем (лаваш, сир, томати)	200
Основні страви		
ТК	Сьомга під шпинатним соусом(сьомга, шпинат, вершки)	150/50
ТК	Медальйон з телятини під соусом з чорносливу(телятина, чорнослив, соєвий соус)	200/100

Закінчення таблиці 4

ТК	Вінегрет «під куполом» (яловичина, телячий язик, шинка, картопля, буряк, морква, яйця, огірки солоні)	200
ТК	Сирна закуска з томатами та лавашем (лаваш, сир, томати)	200
Основні страви		
ТК	Сьомга під шпинатним соусом(сьомга, шпинат, вершки)	150/50
ТК	Медальйон з телятини під соусом з чорносливу(телятина, чорнослив, соєвий соус)	200/100
ТК	Куряче філе запечене з картоплею(куряче філе, соєвий соус, картопля)	300
ТК	Овочі гриль(цукіні, цибуля, червоний перець, баклажани, спаржа)	300
Десерти		
ТК	Морозиво ванільне	200
ТК	Морозиво шоколадне	200
ТК	Тірамісу	200
ТК	Чізкейк з малиною	200
ТК	Полуничний мус	200
ТК	Сирна запіканка	200
ТК	Сирники	200
Хліб		
	Хліб житній	50
	Хліб пшеничний	50
Кондитерські вироби		
ТК	Наполеон	200
ТК	Шоколадний брауні з ванільним кремом	200
ТК	Тістечко «П'яна вишня»	200
ТК	Тістечко «Червоний оксамит»	200
ТК	Яблучний пиріг	200

Таблиця 5 – Карта напоїв кафе загального типу

Назва напою	Ємність пляшки/величина порції, л
Столові вина	
Вино Коблево Бастардо, червоне напівсухе, Україна	0,7/0,1
Вино Villa Krim Шевальє Руж, червоне, напівсолодке, Україна	0,7/0,1
Кріплені вина	
Вино Vignerons Catalans АОР, біле солодке, Франція	0,7/0,1
Портвейн Porto Cruz Тавну, червоне, Португалія	0,7/0,1
Ігристі вина	
Вино ігристе Montecampo Prosecco, біле сухе Італія	0,7/0,1
Вино ігристе Martini Asti, біле солодке, Італія	0,7/0,1
Лікери	
Лікер William Peel Honey, Франція	0,7/0,1
Лікер William Peel Coffee, Франція	0,7/0,1
Безалкогольні напої	
Вода Боржомі (сильногазована)	0,5
Вода Моршинська (сильногазована/негазована)	0,7
Вода Карпатська Джерельна (сильногазована/негазована)	0,7
Pepsi-cola	0,5
Fanta	0,5
Sprite	0,5
Coca-Cola	0,5
Сік «Сандора» в асортименті	0,95/0,2



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
★	I.Заклад, що проектується	80 місць
II. Конкуренти		
1	Ресторан «Cristall»	80 місць
2	Фастфуд«BurgerBoom»	40 місць
3	Ресторан «Lepsza Садиба»	100 місць
4	Ресторан «Имбирь»	80 місць
5	Ресторан «Театр Палас»	100 місць
6	Ресторан «Хінкалі та Вино»	80 місць
III. Місця зосередження відвідувачів		
7	Кінотеатр ім. О.Довженка	150 осіб
8	Центральний ринок	250 осіб
9	Стадіон «Трудові резерви»	200 осіб