

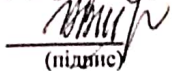
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

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)


(підпис)

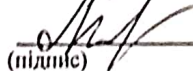
Віта ЦИРУЛЬНІКОВА

(ім'я та прізвище)

«17» 02 2023р.

«До захисту допущено»

Завідувач кафедри


(підпис)

Олександра НЕМІРІЧ

(ім'я та прізвище)

«17» 11/11/2023 2023р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
НА ЗДОБУТТЯ ОСВІТНЬОГО СТУПЕНЯ БАКАЛАВРА

зі спеціальності 181 Харчові технології

(код та назва спеціальності)

освітньо-професійної програми Технології харчування

на тему: Особливості приготування та подавання холодних закусок в кафе загального типу

Виконав: здобувач 3 курсу, групи ЗХЧ-3-2ск

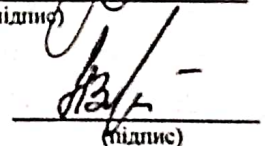
Штокало Анна Назарівна

(прізвище, ім'я, по батькові повністю)


(підпис)

Керівник Польовик Володимир Вікторович

(прізвище, ім'я та по батькові повністю)


(підпис)

Консультанти

(ім'я та прізвище)

(підпис)

Рецензент

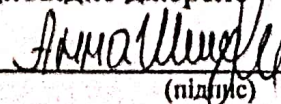
Оксана Курп'яченкова

(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 – 2023р.

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

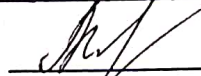
(код і назва)

Освітньо-професійна програма Технології харчування

(назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувачка кафедри Технології ресторанної і аюрведичної продукції


Олександра НЕМІРГЧ
"01" грудня 2022 року

ЗАВДАННЯ

НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧА

Штокало Анни Назарівни

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи Особливості приготування та подавання холодних закусок в кафе загального типу

керівник роботи Польовик Володимир Вікторович, к.т.н., ст.викл.,
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом закладу вищої освіти від "01" грудня 2022 року №858

2. Строк подання здобувачем роботи 06.02.2023

3. Вихідні дані до роботи технологія холодних закусок; 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 – План на відмітці 0.000; Аркуш 2 – Точки підключення інженерних комунікацій; Аркуш 3 – Матеріали інноваційних досліджень

6. Консультанти розділів роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видає	завдання виконує
Розділ 1-3	к.т.н., ст. викл. ПОЛЬОВИК В.В.	<i>[підпис]</i> 01.12.22	<i>[підпис]</i> 16.02.23

7. Дата видачі завдання 01 грудня 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	01.12-20.12.2022	виконано
	РОЗДІЛ 2 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ Висновки за розділом 2	21.12-31.12.2022	виконано
	РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ Висновки за розділом 3	01.01-16.01.2023	виконано
	Висновки та пропозиції. Список використаної літератури та інтернет-ресурсів. Додатки	17.01-21.01.2023	виконано
	Перевірка кваліфікаційної роботи на плагіат	з 02.02.2023	виконано
	Графічна частина Аркуш 1 - Креслення «План на відмітці 0.000» Аркуш 2 - Точки підключення інженерних комунікацій Аркуш 3 - Матеріали інноваційних досліджень	22.01-30.01.2023	виконано
	Оформлення кваліфікаційної роботи	31.01-05.02.2023	виконано
	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру	06.02.2023	виконано

Здобувач

[підпис]
(підпис)

Керівник роботи

[підпис]
(підпис)

Анна ШТОКАЛО

(ім'я та прізвище)

Володимир ПОЛЬОВИК

(ім'я та прізвище)

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувач: Штокало Анна Назарівна

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: «Особливості приготування та подавання холодних закусок в кафе загального типу».

Керівник кваліфікаційної роботи: ст.викл. Польовик В.В

Термін захисту «20» лютого 2023 р.

Робота захищена з оцінкою Відмінно 90 (А)

Анотація

В кваліфікаційній роботі проведено аналіз особливостей приготування і подавання холодних закусок в кафе загального типу. Доведено, що повноцінне, збалансоване харчування сприяє збереженню здоров'я, опірності шкідливим факторам навколишнього середовища, високій фізичній та розумовій працездатності, а також активному довголіттю.

Доведено, що обрана сировина та продукти (авокадо, тунець консервований, рибний бульйон, телятина) позитивно впливають на організм людини: додають енергії, зміцнюють імунітет, збагачують організм вітамінами, макро- і мікро- елементами, піднімають настрій, покращують роботу внутрішніх органів та відновлюють зовнішню красу (шкіра, волосся, нігті).

Створено профілограми, розроблено технологічні карти на авторські страви.

Кваліфікаційна робота викладена на 97 сторінках та містить 28 таблиць, 16 рисунків, 7 додатки.

Графічний матеріал - 3 аркуші.

Ключові слова: заклад ресторанного господарства, організаційна структура, виробництво, холодні страви та закуски, технологія.

Abstract

In the qualification work, an analysis of the features of preparing and serving cold snacks in general-type cafes was carried out. It has been proven that a complete, balanced diet contributes to the preservation of health, resistance to harmful environmental factors, high physical and mental performance, as well as active longevity.

It has been proven that the selected raw materials and products (avocado, canned tuna, fish broth, veal) have a positive effect on the human body: they add energy, strengthen immunity, enrich the body with vitamins, macro- and micro-elements, lift the mood, improve the functioning of internal organs and restore external beauty (skin, hair, nails).

Profilograms were created, technological maps for author's dishes were developed.

The qualification work is laid out on 97 pages and contains 28 tables, 16 figures, 7 appendices.

Graphic material - 3 sheets.

Keywords: restaurant establishment, organizational structure, production, cold dishes and snacks, technology.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	2
РОЗДІЛ 1 ОБҐРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗРГ.....	7
1.1 Аналітичний огляд літератури.....	7
1.2 Вибір об'єкту, предметів та методів досліджень.....	21
1.3 Шляхи вирішення завдання та розробка проектів нормативної документації на інноваційну продукцію для ЗРГ.....	33
Висновки до Розділу 1.....	43
РОЗДІЛ 2 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ.....	45
2.1 Характеристика району, де планується розмістити заклад ресторанного господарства, та обґрунтування вибору місця будівництва.....	45
2.2 Обґрунтування необхідності будівництва закладу ресторанного господарства у відповідності до розрахункових нормативів розвитку мережі.....	51
2.3 Аналіз існуючого ринку ресторанних послуг та обґрунтування вибору типу закладу ресторанного господарства і методу обслуговування.....	52
2.4 Дослідження контингенту потенційних споживачів.....	54
2.5 Обґрунтування режиму роботи закладу ресторанного господарства та визначення концептуальних засад його діяльності.....	55
2.6 Інженерні дослідження та обґрунтування технічної можливості будівництва закладу ресторанного господарства.....	59
Висновки до Розділу 2.....	60
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	61
3.1 Розробка виробничої програми ЗРГ.....	61
3.2 Розроблення та характеристика структурно-технологічної схеми виробництва ЗРГ.....	73
3.3 Проектування виробничих цехів ЗРГ.....	74
3.3.1 Складання денної виробничої програми цехів та розрахунок необхідної кількості працівників.....	74
3.3.2 Організація роботи виробничих цехів.....	78
3.3.3 Розрахунок та підбір обладнання виробничих цехів.....	83
3.3.4 Розрахунок площі виробничих цехів.....	86
3.4 Розроблення заходів щодо забезпечення санітарно-гігієнічних умов в проєктованому ЗРГ.....	87
3.5 Визначення загальної площі ЗРГ, його конфігурації та поверховості.....	89
Висновки до Розділу 3.....	94
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	96
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ..	97
ДОДАТКИ	

ВСТУП

За даними компанії «Ресторанний консалтинг» загальний обсяг ринку закладів громадського харчування в Україні за останні шість років збільшився з 12,3 млрд. до 28,4 млрд. грн. В той же час, кількість закладів в Україні поки що недостатня - на одне місце в ресторані припадає 35 чол. (в країнах Європи та США - 7-8 чол.)

Експерти вважають, що український ресторанний ринок розвивається дуже динамічно: збільшилась кількість ресторанів та інших підприємств ресторанного господарства, поліпилися їх зовнішній вигляд і асортимент пропонованих страв і напоїв. Отже, кількість ресторанів буде зростати, водночас і конкуренція стане жорсткішою. Роль ресторанного господарства на сучасному етапі визначається характером і масштабами потреб людей у послугах з організації споживання матеріальних і духовних.

Заклади ресторанного господарства посідають певне місце у виробництві, реалізації та організації споживання продуктів харчування. Вирішуються важливі соціально-економічні завдання, пов'язані з організацією раціонального харчування, підвищенням працездатності організованого контингенту: школярів, учнів професійно-технічних училищ, студентів технікумів, інститутів, робітників промислових підприємств тощо; збільшенням вільного часу і створенням можливостей для культурного проведення дозвілля різних груп населення; раціональним використанням продовольчих, матеріальних і трудових ресурсів. Відновлюється робота з індустріалізації галузі, відкриваються цехи, комбінати напівфабрикатів, кулінарні фабрики з метою забезпечення ефективної роботи підприємств, впроваджується високопродуктивне обладнання, створюються умови для випуску якісної продукції і забезпечення високої культури обслуговування споживачів.

Основні напрями подальшого розвитку закладів ресторанного господарства можна сформулювати так:

- спеціалізація мережі підприємств харчування, збільшення питомої ваги підприємств швидкого обслуговування;

- удосконалення асортименту продукції, що реалізується;
- підвищення якості продукції та культури обслуговування;
- збільшення відпуску продукції власного виробництва у роздрібну торговельну мережу;
- освоєння виробництва нових видів продукції - хліба, соленої риби, копчених продуктів, макаронних виробів тощо;
- удосконалення матеріально-технічної бази з метою впровадження ресурсозберігаючих технологій;
- надання додаткових послуг.

Зараз підприємці при виборі типу закладу, який збираються відкрити, відштовхуються від бажання гостей поїсти швидко, смачно, а головне, недорого. Великої популярності набирають заклади формату фаст фуд. Так, фаст-фуд – це смачно. Проте вже довгий час дієтологи нагадують про те, як сильно шкодить здоров'ю навіть не жирна їжа, а швидкість, з якою людина поглинає свій сніданок чи обід. Люди просто не дозволяють своєму організму втамувати відчуття голоду, що часто призводить до переїдання. Це збільшує ризик виникнення хвороб серця, діабету та ожиріння. Задля комфортного та правильного травлення, прийом їжі має тривати не менше двадцяти хвилин. Умови для комфортного обіду можуть забезпечити такі заклади ресторанного господарства, як кафе, ресторани та їдальні. В ресторанах приємно провести 2-3 години скоріш за вечерею, а не тоді, коли в розпорядженні всього одна година на обідню перерву.

Найбільш доцільним в цьому випадку є саме організація кафе. Даний заклад ресторанного господарства має великий спектр послуг. Кафе організують обіди в офіс, є можливість організувати свято, наприклад день народження чи корпоратив. Є практика організації барбекю, тому в кафе можна поласувати смачним стейком, чи овочами-гриль.

Виробнича структура кафе являє собою комплекс цехів і робочих приміщень, які перебувають в технологічному взаємозв'язку і характеризуються визначеним співвідношенням і розташуванням. Цехова структура виробництва

передбачена на великих підприємствах, які працюють на сировині (ресторан, їдальня) і заготівельних підприємствах. Цехова структура виробництва кафе дозволяє широко застосовувати спеціалізацію не лише щодо окремих дільниць виробництва, але й щодо окремих працівників, зайнятих виготовленням кулінарної продукції. При цьому більш раціонально використовується праця висококваліфікованих працівників й створюються умови для широкого впровадження досягнень науково-технічного прогресу.

Актуальність теми полягає в тому, що на сьогоднішній день в умовах ринкової економіки значно зростає кількість закладів ресторанного господарства. Сучасний науковий пошук, щодо удосконалення процесу виробництва, аналіз та узагальнення практики й підвищення ефективності виробництва в сучасних умовах вимагає враховувати всі складові для створення оптимальних, раціональних умов.

Ресторанне господарство, як основна складова галузей харчування, торгівлі та туризму в нашій державі проходить бурхливий розвиток. Задоволення потреб гостя є кінцевим результатом ділової активності підприємства. Зберігаючи кращі традиції національної кухні, ресторани є візитною карткою гостинності міста, певною формою проведення дозвілля і спілкування, ознакою престижу і фінансового достатку. Ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності та одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу. Всі заклади та підприємства повинні мати високий рівень конкурентоспроможності.

Темпи розвитку ресторанної індустрії міста чітко продемонстрували переваги приватної ініціативи, розвитку ресторанних мереж швидкого харчування, розрахованих на масового споживача. Конкуренція в цьому секторі висуває досить високі вимоги до якості харчування за помірними цінами. Прикмета нового часу, так звані «концептуальні», чи тематичні, жанрові ресторани, об'єднані єдиною ідеєю. Концепцією генерального плану розвитку Києва передбачає створення туристичних комплексів у тих зонах міста, через які проходить найбільш значний потік приїжджиків. Їхня інфраструктура містить

у собі бізнеси-центри, готелі, ресторани, установи торгівлі, паркінги. Кожен ресторан відрізняється від інших власним стилем: національний, епохи лицарських турнірів і замків, сільський, мисливський, річковий, елітний, царський тощо. Все це дозволяє відвідувачам задовольнити не лише апетит, а й естетичний смак.

На сьогодні підприємства і мережі об'єднуються у громадські організації. Так, у м. Києві створена і успішно функціонує Київська гільдія рестораторів, яка об'єднує столичних рестораторів та ресторанних постачальників. Основними напрямками її діяльності є: проведення професійних, ресторанних асамблей, навчання персоналу, інформаційне та консультаційне обслуговування, створення фірмового стилю та виготовлення різноманітної друкованої продукції для ресторанів, кафе, барів, нічних клубів, казино, більярдних тощо.

Для розширення маркетингово-рекламних та менеджерських можливостей окремі ресторани популяризують послуги в Інтернеті шляхом створення фірмових веб-сайтів, розміщення їх у пошукових, комерційно-ділових, туристично-готельних інформаційних системах. Віртуальний ринок ресторанних послуг - це ринок, у якому представлені ресторани забезпечують on-line замовлення столиків для клієнтів у мережі Інтернет через посередників або самостійно.

Метою роботи є організація виробництва та реалізації харчування в кафе загального типу на 80 місць в місті Львів.

В даній роботі подається організаційно-економічна характеристика кафе, її робота на кожному етапі виробництва, реалізації та організації харчування. Даний заклад ресторанного господарства має простішу організацію праці, яка потребує менших витрат на персонал, закупку сировини, оснащення інтер'єру та екстер'єру, проектування та будівництво, тому для підприємця є вигідною інвестицією. Подане оперативне планування має вигідні економічні умови, що мають непогану конкурентоспроможність з іншими ЗРГ.

Основні завдання:

- проаналізувати актуальність розвитку кафе як закладу ресторанного господарства;
- розглянути особливості організації та проектування виробничих цехів кафе;
- розглянути особливості обслуговування, організації та проектування загальнодоступних кафе.

РОЗДІЛ 1 ОБГРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУР ТА ТЕХНОЛОГІЙ ІННОВАЦІЙНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ ЗРГ

1.1 Аналітичний огляд літератури

Холодні закуски і страви це досить різноманітна група страв до якої відносяться різноманітні салати, вінегрети, страви з риби та рибопродуктів, м'яса та м'ясопродуктів, холодці, завиванці, страви з яєць тощо, які мають надзвичайно велике значення у харчуванні людини. Для їх приготування використовують різноманітні продукти – сирі і варені овочі, гриби, м'ясо, рибу, яйця [2].

Роль холодних страв та закусок у харчуванні людини досить суттєва. Вони розраховані на збудження апетиту перед основними стравами — цим і пояснюється традиційний порядок подачі їх до столу.

Холодні закуски із сирих овочів є основним джерелом вітамінів (С, каротину, групи В) і мінеральних речовин (солей кальцію, фосфору, заліза, натрію). Ароматичні, смакові речовини і барвники, що містяться в овочах, збуджують апетит, урізноманітнюють харчування. Закуси з м'яса, сиру, яєць багаті на цінні харчові речовини – жири, білки, вуглеводи (паштет з печінки, відварна птиця під майонезом, м'ясо відварне з гарніром та ін.) [2].

У рецептуру багатьох закусок входять олія або соуси і заправки до них. Тому такі закуски є джерелом ненасичених жирних кислот. Дуже важливо при цьому, що олія не піддається тепловій обробці і не втрачає своєї біологічної активності. Більшість холодних закусок мають гострий смак (закуси з оселедця, кільки, квашеної капусти, солоних і маринованих грибів тощо), деякі мають ніжний смак (заливна риба, варене м'ясо, холодні страви з птиці і дичини та ін.). До ряду страв додають гострі приправи і соуси з гірчицею, хроном, майонез тощо.

Різноманітність продуктів, що входять до складу холодних закусок, гострий смак, гарне оформлення збуджують апетит, поліпшують засвоюваність їжі, стимулюють діяльність травних залоз, тому їх подають на початку приймання їжі.

Між холодною закускою і стравою особливої відмінності немає, оскільки, якщо їх подають перед обідом, вони відіграють роль закуски, а в меню сніданку або вечері можуть бути основною стравою [4].

Калорійність холодних страв коливається у великих межах і залежить від своїх складу і норми вкладення окремих продуктів. Найменшу калорійність (50-100 калорій) мають страви з зелених салатів, більш калорійні м'ясні і рибні салати, заправлені сметаною, майонезом: калорійність однієї порції їх сягає 250-350 калорій, залежно від норм вкладення сировини.

Холодні страви і закуски, які включають м'ясо, птицю, рибу, яйця, бобові, горіхи, багаті білковими речовинами мають певна кількість жиру і навіть низку дуже важливих вітамінів і мінеральних речовин. Бобові збагачують страви вітаміном В₁, солями кальцію, заліза. Страви з печінки, ікри риби, оселедця багаті вітаміном А. Соуси, заправки, які використовують для холодних закусок, не лише покращують і урізноманітнюють смак, а й відчутно впливають на їхню харчову цінність. Сметана і соус-майонез містять значну кількість жиру і тому підвищують калорійність холодних страв і закусок [16,20].

Деякі холодні страви готують з сирих овочі і фруктів, отже вітаміни та інші цінні речовини у них добре зберігаються.

При виготовленні більшості холодних страв і закусок продукти спочатку піддають тепловій обробці, потім подрібнюють, протирають і порціонують. Ці операції можуть привести до вторинного мікробіологічного обсеменення продуктів, по цьому приготування, оформлення і реалізація повинні вироблятися при строгому дотриманні санітарно-гігієнічних правил і розмежуванні виробництва різних виробів по видах використовуваної сировини. Інструмент, інвентар і посуд варто маркувати, тому що сировина і варені продукти обробляють окремо. Для виготовлення страв придатні тільки бездоганно свіжі продукти. Терміни реалізації і температура збереження сировини, напівфабрикатів і готової продукції повинні строго дотримані. Витрата солі, спецій, а також зелені (кропу, петрушки, салату, цибулі) для

оформлення страв у рецептурах не вказується. Норма цих продуктів на одну порцію закусок і холодних страв, г (нетто): сіль — 2-3, перець мелений — 0,02, перець горошком — 0,05, лавровий лист — 0,01, салат і зелена цибуля — 5-10, перець солодкий — 5-10, петрушка і кріп (зелень) — 2-3. Температура подавання холодних страв і закусок має бути не вищою 12 °С гарячих — 55-60 °С. За характером кулінарної обробки й основним продуктом закуски можна поділити на такі групи: бутерброди, салати, страви з овочів і грибів, риби, м'яса, яєць [16,20].

Для максимального збереження вітамінів в овочах, фруктах та інших продуктах розроблено спеціальні умови для їхньої обробки, яких необхідно суворо дотримуватися. Зокрема, овочі потрібно промивати не нарізані, а в цілому вигляді; овочі для варіння слід закладати у киплячу, підсолену воду і варити в казані, закритому кришкою, при слабкому кипінні, суворо дотримуючись встановлених термінів. Задля збереження вітаміну В в зелені важливо недопущення тривалих термінів її збереження і вянення. Багато уваги має приділятися суворому дотриманні санітарних правил при її приготуванні та збереженні [1].

Асортимент і класифікація холодних закусок

Асортимент холодних страв і закусок дуже різноманітний: бутерброди, салати та вінегрети, страви та закуски з овочів, риби, м'яса, птиці та яєць, заливні страви, паштети, холодці, смажені і відварні м'ясо, риба, домашня птиця, дичина в холодному вигляді з гострими приправами і соусами, всілякі соління й маринади; гастрономічні закуски: сири, ковбаси, консерви, м'ясні та рибні копченості, оселедці, ікра. [1,3]

Обід або вечеря в ресторані, як правило, закінчується подачею солодких страв. Асортимент їх дуже різноманітний. Це киселі, компоти, желе, муси, різні пудинги, запіканки, морозиво та ін. При їх подачі діють певні правила обслуговування.

Для приготування солодких страв і напоїв використовують фрукти, ягоди свіжі, сушені і консервовані, соки, молоко і моло-чні продукти, прянощі, лікарські рослини.

Різноманітні холодні страви і закуски класифікують за видами сировини і способом приготування на наступні групи: бутерброди, гастрономічні товари і консерви (порціями), салати та вінегрети, страви та закуски з овочів і грибів, морепродуктів, м'яса та м'ясопродуктів, яєць тощо [1].

Класифікація холодних страв і закусок:

За технологією приготування:

бутерброди;

салати;

вінегрети;

холодні страви і закуски з мяса та мясопродуктів, з гідробіонтів, з сиру та яєць.

За видовою ознакою:

холодні страви;

холодні закуски;

гарячі закуски.

За основним продуктом :

холодні страви і закуски з овочей і грибів;

холодні страви і закуски з мясними продуктами, субпродуктами;

холодні страви і закуски з рибою та гідробіонтами;

холодні страви і закуски з яєць та сиру.

За температурою подачі:

холодні ($t = 12 - 14^{\circ}\text{C}$);

гарячі ($t = 65 - 90^{\circ}\text{C}$);

По способу подачі:

однорційні;

багаторційні;

бенкетні.

Підготовку овочів для приготування холодних страв і закусок роблять різними засобами.

Картоплю, моркву та буряк піддають тепловій обробці двома засобами: спочатку варять їх у лущинні, а потім очищують, або навпаки. Для покращення санітарного стану та якості салатів та вінегретів картоплю відварюють у очищеному вигляді та нарізають після охолодження. Сорти картоплі, що погано розварюються, можна нарізати до теплової обробки, а для кращого збереження шматочками форми воду у процесі варіння підкислити. Буряк та моркву очищують, нарізають шматочками та припускають. Для збереження кольору буряку та форми шматочків моркви відвар можна підкислювати, а до моркви для кращого засвоєння каротину додавати рослинне масло [17].

Бенкетні закуски. До них відносять канапе, а також корзиночки та воловини з різними продуктами.

Канапе – це маленькі, гарно оформлені фігурні бутерброди, які використовуються у якості закуски та для оздоблення столу на урочистих вечорах. Готують їх переважно на пшеничному хлібі, який нарізають смужками товщиною 0,5 см, шириною – 5 – 6 см та підсушують у жарочній шафі.

Підготований охолоджений хліб змазують вершковим маслом, зверху кладуть нарізані смужками продукти, гарно оформлюють (бордюром з масла, ікрою, шматочками маслин, нарізаними яйцями та ін.), а потім нарізають шматочками різної форми розміром із сірниковий коробок.

У якості бенкетних закусок використовують також корзиночки і воловини з різним продуктами та кулінарними виробами.

Для приготування закусочних *корзиночок* здобне прісне тісто розкачують у пласт товщиною 2 – 3 мм, вирізають з нього круглячки, укладають їх до металевих формочок, засипають крупною (щоб збереглась форма) і випікають [3].

Воловани готують з прісного листкового тіста, яке розкатують у пласт товщиною 4–5 мм, а потім вирізають з нього круглячки та кільця з рівним

зовнішнім діаметром. Кільця укладають на змазані яйцем круглячки, змазують яйцем та випікають. За рахунок піднімання тіста висота кілець значно збільшується і всередині них утворюється порожнина, до якої поміщають продукт.

Випечені корзиночки та воловини наповнюють салатами із птиці, салатами з крабів, ікрою, м'якоттю відварених курей, нарізаною соломкою та заправленою майонезом, паштетом з печінки та ін [1,3].

Продукти, з яких готують салати і вінегрети, необхідно попередньо охолоджувати до температури 8...10 °С. Овочеві суміші із варених овочів слід готувати не раніше ніж за 1–2 год. до реалізації продукції, а салати зі свіжих овочів слід готувати за часом реалізації. Для кращого зберігання смаку та зовнішнього вигляду салати і вінегрети рекомендується заправляти безпосередньо перед реалізацією.

При відпуску заправлені продукти укладають горою в салатники чи інший посуд та прикрашають частиною продуктів, що входять до рецептури страви (шматочки м'яса, краби, яйце, листя салату, зелена цибуля, кільця цибулі та ін.).

На заготівельних підприємствах готують салат із капусти квашеної, термін зберігання якого при температурі 4...8 °С 24 год. Салат можна використовувати у якості самостійної страви або гарніру до м'ясних чи рибних страв. Крім того, виготовляють напівфабрикати салатів м'ясного, столичного та рибного із терміном зберігання 12 год. при температурі 4...8 °С. Перед реалізацією напівфабрикати заправляють майонезом [3].

Правила подавання холодних закусок в ЗРГ

Ікорниці, салатники, соусники, кокотниці, порційні сковорідки при подаванні рекомендується ставити на підставну тарілку (пиріжкову, закусочну або мілку столову) відповідно до діаметра посуду [4,16].

Перед подаванням холодних закусок столи сервірують закусочними тарілками і наборами, а при подаванні раків та деяких інших закусок - спеціальними столовими наборами

Холодні страви та закуски можна поставити на стіл одночасно, гарячі закуски - послідовно перед вживанням. Перед подаванням м'ясних страв і закусок забирають тарілки і набори, використані для рибних страв. Заміна тарілок необхідна й у випадках, коли на тарілці зібралися кістки та інші залишки страв, які подавалися раніше.

Холодні закуски можна подавати у салатниках, закусочних тарілках, вазочках, креманках, фужерах, на шпажках, зелених листках салату, скибочці хліба, булочки, шматочку шинки, ковбаси, твердого сиру, у випечених корзиночках і волованах, на крекерах, крутонах, у вигляді начинки на овочах і яйцях; гарячі закуски – в кокільницях і кокотницях, порціонних сковородах, волованах, циліндриках з хліба, на крутонах [4].

Закуски на шпажках. Свіжі овочі, плоди, ягоди у натуральному вигляді нанизують на шпажки (стержні) різної довжини. Найкраще використовувати дерев'яні і пластмасові шпажки. На шпажку можна нанизувати кожен вид овочів та фруктів окремо або їх суміш. Можна чергувати овочі із скибочками і кубиками сиру, шинки, ковбаси.

Нанизану на шпажку закуску можна подавати на стіл на блюді або увіткнувши у яблуко, товстий шматочок сиру, хліба, булочки. Такі закуски їдять руками.

Закуска на листках зеленого салату. Подають невеликими порціями. Для цього цілі листки салату миють, обсушують і викладають на них закуски світлого (яйця фаршировані) або червоного кольору. Можна також загорнути листки салату із закускою трубочкою. Листки із закускою викладають на закусочну тарілку, прикрашають зеленню темнішого кольору і світлими або червоними продуктами (журавлиною). Їдять закуску разом із листком салату, руками [20].

Закуски на скибочці хліба, булочки. Хліб нарізують тоненькими скибочками, злегка підсмажують (середина повинна бути м'якою), зверху кладуть порцію закуски. Хліб із закускою (салатом) викладають на закусочну тарілку, вкриту вирізаною паперовою серветкою. Їдять руками.

Салати на шматочку шинки, ковбаси, сиру. Шинку, ковбасу, сир нарізують тоненькими шматочками (вони повинні добре згинатися). Нарізані шматочки загортають у вигляді кульочка і наповнюють салатом. Можна також салат покласти на шматочок нарізаного продукту, а потім загорнути у трубочку так, щоб його було видно з обох кінців. Підготовлений салат у шинці, ковбасі чи сирі викладають на закусочну тарілку.

Закуси в корзинках, волованах. Для цього готують пісочне або листкове тісто, формують і випікають корзиночки воловани. Охолоджені вироби наповнюють салатом і прикрашають. Подають на закусочній тарілці, накритій вирізаною паперовою серветкою [16].

Оселедець натуральний перед подачею укладають на фарфоровому лоточку у вигляді цілої риби. Окремо на розетці або піріжковій тарілці подають вершкове масло, а в круглому «баранчику» або мельхіоровій сковороді — гарячу відварну картоплю.

При подачі риби відварної, заливної, під майонезом використовують овальні фарфорові блюда або лоточки, окремо подають соус хрін з оцтом (до відварної або заливної риби) [1].

Устриці — безхребетні двостулкові молюски — відрізняються приємним смаком і високою харчовою цінністю. Вони мешкають у всіх помірних і тропічних морях, де їх виловлюють.

Устриці подають разом з іншими закусками або за особливим замовленням в кінці обіду або вечері. Вони повинні бути укладені на металеве кругле блюдо, покрите полотняною серветкою, з дрібно наколотим харчовим льодом; у центрі блюда кладуть лимон, розрізаним на чотири частини, а по борту — гілочки зелені. Лимон можна подавати і окремо, заздалегідь розрізаним на часточки [1].

Устриці їдять свіжими (живими), запеченими, приготовленими в різних соусах. На одного гостя звичайно подають півдюжини або дюжину устриць. Оформлені і подані порційно, приготовлені на вогні устриці їдять залежно від величини поданої тарілки закусочними або столовими приборами.

Краби подають у салатнику на пиріжковій тарілці, прикрашають вареними овочами, свіжим огірком. Ставлять праворуч від клієнта. Зліва в соуснику подають на пиріжковій тарілці майонез.

Міноги подають нарізаними шматочками довжиною 4-5 см на овальному фарфоровому блюді або лотку з лимоном, нарізаним часточками. Окремо в соуснику подають гірчичну заправку, ставлять її з лівого боку [4].

Шинку, збірну м'ясну закуску (асорті), язик, ростбїф, смажену птицю і дичину подають у фарфорових круглих блюдах.

До ростбїфу або птиці подають в окремому соуснику соус майонез з корнішонами і каперсами, а до шинки — соус хрін з оцтом.

Асорті м'ясне (нарізані шматочками телятину, шинку, ростбїф, варений язик) з гарніром з маринованих фруктів, свіжих помідорів, червонокочанної капусти подають на фарфоровому овальному або круглому блюді. У соуснику на тарілці подають соус майонез з корнішонами або соус хрін холодний. На тарілку кладуть чайну ложку ручкою вправо, ручка соусника повернена вліво.

Для подачі всіх салатів (рибних, м'ясних, овочевих) використовують одно- і багатопорційні фарфорові салатники, а також салатні вази. Салатники ставлять на мілкі столові або десертні тарілки. Найчастіше заправляють салати в процесі їх приготування і лише в окремих випадках соус або заправка (сметана до салату з помідорів) можуть бути подані окремо в соуснику [3].

Салат-коктейль (густі коктейлі, приготовлені з овочів, грибів, риби, морепродуктів) подають у фужері або низькому келиху, який ставлять на підставну (пиріжкову) тарілку, застелену паперовою серветкою; поряд кладуть десертну ложку.

Овочі натуральні подають на самому початку обслуговування як збуджуючі апетит продукти. Для подачі використовують салатники або салатні вази, в які кладуть наколотий харчовий лід, а зверху льоду поміщають огірки, помідори, червоний редис, зелену цибулю, нарізаний шпагами. Цей набір овочів може бути доповнений гілочками кропу, петрушки, естрагону, кінзи.

Салатник з овочами і зеленню ставлять на тарілку безпосередньо перед відвідувачами або подають «в обнесення» без приборів для розкладання.

Гриби мариновані або солоні, ікру баклажанову, кабачкову, овочеву, грибну, бурякову, морквяну, подають у салатниках [21].

Бутерброди подають на пиріжковій або закусочній тарілці.

Птицю і дичину холодні (курку, рябчиків, куріпок) заздалегідь нарізують. Курку — шматочками, дичину розрізають на дві частини.

На ніжки надягають паперові папільотки. На гарнір рекомендуються мариновані фрукти, ягоди, червонокочанна капуста. При подачі використовують овальне (або кругле) фарфорове блюдо, яке ставлять з лівого боку від відвідувача. У соуснику подають соус майонез з корнішонами.

Курку або індичку фаршировані (галантин) нарізують на два-три шматки на порцію і відпускають на фарфоровому блюді (круглому або овальному), прикрашають шматочками желе. У соуснику, який ставлять зліва, подають майонез з корнішонами.

Яйце під майонезом подають на лотку або овальному блюді і ставлять на стіл зліва від відвідувача. На блюдо кладуть овочевий гарнір, заправлений майонезом, а зверху укладають половинки вареного яйця і заливають соусом майонез.

Сир служить універсальною закускою, оскільки добре поєднується з шампанським, пивом. У багатьох західноєвропейських країнах загальноприйняте їсти сир перед десертом і на десерт. Якщо трапеза починається з подачі шампанського, а потім подають закуски, то сир слід подати спочатку. Його подають нарізаним скибочками в лотках або овальних блюдах, як прибор для розкладки використовують виделку. Сир декількох сортів можна подавати цілими шматками, в цьому випадку необхідний спеціальний ніж [25].

При подачі холодних закусок ряд загальних правил:

- салатники, ікорниці, соусники необхідно ставити на тарілки відповідного розміру, соусник на стіл ручкою в лівий бік; якщо його подають на тарілці, то ложку для соусу кладуть на неї, а не в соус;

- слід уникати розстановки одних страв і закусок, подаючи їх через інші, вже поставлені на стіл;

- якщо за столом сидять 2-4 людини однією компанією, то закуски, які прийнято їсти раніше, рекомендується ставити ближче до замовника, щоб він міг запропонувати їх своїм гостям;

- якщо за столом сидять жінка і чоловік, більшість блюд ставлять ближче до чоловіка, надаючи йому можливість надавати послуги супутниці;

- закуски, що подаються у високому посуді, і хліб прийнято ставити ближче до центру стола, а збоку від них — закуски у блюдах, лотках, ікорницях;

- якщо замовлено велику кількість різноманітних закусок і для їх розстановки на столі не вистачає місця, то офіціант може почати розкладання тих закусок, з яких прийнято починати їжу; іноді за узгодженням із замовником офіціант може частину закусок залишити на переносному столі, а потім в міру необхідності ставити їх на стіл або подавати «в обнесення» [4].

Велику увагу слід приділяти естетичному оформленню холодних закусок. Вони повинні бути гарно оформлені, привертати увагу і збуджувати апетит, що сприяє кращому засвоєнню їжі. При цьому підбирають найбільш зручні за формою і яскравим забарвленням овочі, зелень. Продукти повинні бути акуратно і гарно укладені і поєднуватися за формою і кольором, оформлення — простим і витонченим. Гарно можна оформити навіть найпростішу холодну закуску. Салати прикрашають продуктами, які мають добрий смак, гарний колір і форму та входять до складу салату або підходять до нього за смаком [5].

Прикрашати салати треба помірно, щоб було видно і його основний склад. Товстий шар прикрас буває несмачний, «прикрашена» до невпізнання їжа не збуджує апетит. Край салатниці повинен залишатися вільним. Якщо край

салатниці прикрашений листками салату, шматочками яєць, огірків або помідорів, він все-таки повинен залишатись вільним на 2-3см, щоб салатницю можна було підняти і передавати. Якщо салатів кілька, слід користуватися різними прикрасами, не прикрашати однаково всі страви.

Прикраси з гострим смаком (хрін, цибулю, стручковий перець тощо) розкладають купками так, щоб при бажанні їх можна було відсунути. Продукти, покладені як прикраси, з'їдають разом з салатом.

До всіх салатів підходять такі прикраси, як зелень, огірок, зелений салат, помідор, стручковий перець, редиска. До багатьох салатів можна додати зелену цибулю, кільця ріпчастої цибулі [8].

Молоде листя кропу, петрушки і селери кладуть на салат або поряд з ним цілими листочками, оскільки вони красивіші, ніж січені.

Для прикрашування зеленим салатом підходять невеликі цілі листи і краї великих листків у згорнутому вигляді.

Помідор для прикрашування розрізають на тонкі кружальця або часточки, у вигляді тюльпана. Для прикрашування великої порції салату слід брати шматочки, розрізані на 2 або 4 частини. Огірок розрізають на тонкі кружальця, кладуть їх на салат цілими або зробивши надріз до середини і згорнувши у вигляді лійки, можна нарізати напівкружечками, у вигляді «курячих лапок», серця та ін.

Неочищений огірок ефективніший від чищеного завдяки своєму зеленому кольору.

Стручки червоного, зеленого перцю нарізають дрібними квадратами, трикутниками, зірочками, соломкою, кільцями або півкільцями.

Редиску кладуть цілою, з частково знятою шкіркою, розрізану у вигляді квітки на часточки, кружечки або січену [8].

З вареної моркви нарізають зірочки. Для цього в цілій морквині роблять поздовжні надрізи різної довжини, а потім уже нарізають шматочками. Для великих порцій вирізають лілї.

Круті яйця ріжуть часточками або кружальцями за допомогою ножа або яйцерізки. Можна окремо використати січені (натерті на тертці) білки і жовтки.

Буряки не рекомендується використовувати для прикрашування страв, яскраво-червоний сік буряка легко вбирається іншими продуктами, надаючи їм неприємного вигляду. Якщо ж салат прикрашають буряком, його можна посікти або нарізати соломкою і покласти на листочок салату, щоб сік не розтікався.

Салати з варених овочів прикрашають шматочками м'яса, птиці, риби, оселедця, крабами їх треба класти на салат тільки перед тим, як подають на стіл, бо вони швидко засихають і стають некрасивими [10].

Салат або його складові частини треба класти на блюдо вільно, не притискуючи і не згладжуючи поверхню. Залежно від того, як пере- мішаний салат, як підібрано продукти для його прикрашування, як його подають, салат з одних і тих самих продуктів може мати різний смак і вигляд.

1.2 Вибір об'єкту, предметів та методів досліджень

Технологія холодних закусок із риби

Холодні страви й закуски готують із відварної і смаженої риби, рибопродуктів і нерибних продуктів морського промислу (крабів, креветок, трепангів та ін.). Для приготування закусок використовують рибу солоного, маринованого, пряного засолу, а також холодного й гарячого копчення.

Оселедець міцного засолу (вміст солі – 14% і вище) перед обробкою вимочують у воді 10...12 год. Розбирають оселедець на тушку без голови й шкіри або на філе (м'якоть), дрібну рибу солону і пряного засолу (салаку, кільки, хамсу, тюльку) – на тушки без голови й нутрощів і на філе (м'якоть).

При розбиранні оселедця на тушку з кістками без голови та шкіри видаляють голову із плечовою кісткою, плавники, зрізують край черевця, видаляють нутрощі і знімають шкіру. При розбиранні на філе (м'якоть) додатково пластують, видаляють хребет і реберні кістки [8,10].

У дрібної солоної і пряного засолу риби відтинають частину черевної порожнини, видаляють нутроці, голову і хвостовий плавець, а при розбиранні на філе (м'якоть) і хребет.

Подають оселедець із гарніром зі свіжих і варених овочів, гарячою картоплею й маслом (вершковим або олією), з цибулею; кільку, хамсу, салаку – з цибулею зеленою або ріпчастою, з картоплею й цибулею смаженою, з яйцем і цибулею.

Оселедець січений готують із філе (м'якоті), що подрібнюють на м'ясорубці разом з яблуками, ріпчастою цибулею і замоченим у молоці або воді пшеничним хлібом. У подрібнену масу додають вершкове масло або олію, оцет і збивають її. Масі надають форму оселедця, посипають січеними яйцями й зеленою цибулею, гарнірують свіжими овочами.

Солоні лососеві риби (лосось, горбуша, кета, чавича й ін.) розбирають на філе (м'якоть). Пластують рибу уздовж хребта. Із частини, призначеної для нарізання, видаляють хребетні й реберні кістки. Нарізають без шкіри, починаючи від хвоста, тоненькими широкими шматочками. Подають із часточкою лимона, листочком салату або гілочкою зелені. Так само подають рибу холодного копчення і баликові вироби (боковинки, спинки, теші), розібрані на філе (м'якоть) [11].

Рибу гарячого копчення родини осетрових розбирають на частину-м'якоть: зрізають спинні й черевні кісткові лусочки (жучки), плавники, рибу пластують, частину зачищають від хрящів і шкіри й нарізають шматками завтовшки 3...4 мм.

Рибу гарячого копчення з кістковим скелетом розбирають на філе (м'якоть), подають зі свіжими помідорами й огірками, зеленим салатом або складним гарніром з варених овочів, соусами майонез і хрін.

Осетрову рибу варять підготовленими частинами або шматками. Зварені частини зачищають від хрящів, охолоджують і нарізають шматками зі шкірою і без неї завтовшки 3...4 мм. Рибу з кістковим скелетом розбирають на філе без кісток зі шкірою, варять або припускають. Подають із тими ж гарнірами, що й

рибу гарячого копчення. Для страви "Риба під майонезом" частину гарніру заправляють майонезом, на нього викладають шматок відварної риби, навколо розташовують решту гарніру. Рибу поливають майонезом, гарнір – салатною заправою.

Порціонні шматки відварної риби можна полити майонезом, з желе. Коли соус застигне, рибу прикрашають зеленню, фігурно нарізаними овочами, шматочками грибів, зміцнюючи їх тонким шаром желе [4,10].

Під майонезом подають також консервованих крабів, креветок, варених кальмарів, нарізаних тоненькими скибочками.

Для страви "Смажена риба під маринадом" порціонні шматки зі шкірою без реберних кісток або цілі тушки дрібної риби панірують у борошні і смажать на олії. Смажену рибу заливають гарячим овочевим маринадом (з томатом або без нього) і охолоджують. Перед подаванням посипають рибу зеленою цибулею.

Для приготування заливної риби частинки осетрової риби після варіння й охолодження зачищають від хрящів і нарізають порціонними шматками. Рибу з кістковим скелетом, розібрану на філе без реберних кісток, варять або припускають.

З харчових рибних відходів варять бульйон, його проціджують і знежирюють. У гарячому бульйоні розчиняють попередньо замочений желатин, додають сіль, лавровий лист, перець чорний горошком, оцет. Прояснюють бульйон яєчними білками, змішаними з холодним бульйоном у співвідношенні 1:5. Білки вводять у бульйон у два-три прийоми, після чого щораз доводять бульйон до кипіння. Желейний бульйон (ландспіг) проціджують.

На лист наливають тоненьким шаром желейний бульйон, дають йому охолонути, викладають на нього порціонні шматки риби так, щоб між ними були проміжки, прикрашають шматками зеленню, скибочками лимона і фігурно нарізаної моркви, прикраси закріплюють охолодженим желе і дають застигнути. Потім рибу заливають рештою желе [1,3].

Заливну готують і фаршировану рибу – щуку або судака. Щуку обчищають від луски, промивають, прорізають шкіру навколо голови й обережно знімають її цілком від голови до хвоста. Надломлюють хребет так, щоб хвостовий плавець залишився при шкірі. Від тушки, що залишилася, відокремлюють голову, розрізають черевце, потрошать, відокремлюють м'якоть від реберних кісток і хребта. Для приготування фаршу м'якоть риби, пасеровану цибулю, замочений у молоці пшеничний хліб і часник подрібнюють на м'ясорубці, додають маргарин, яйця, сіль і перець, перемішують і заповнюють фаршем зняту з тушки шкіру. Отвір зав'язують або зашивають. Підготовлену рибу припускають 15...20 хв у невеликій кількості води або бульйону і після охолодження нарізають порціями, які прикрашають лимоном і зеленню і заливають желе, як описано вище [8].

Судака обробляють інакше: в обчищеної від луски, обезголовленої та вичищеної тушки зсередини нарізають м'якоть біля реберних кісток і відокремлюють їх разом із хребтовою кісткою, не прорізаючи шкіри. Потім зрізують м'якоть, залишаючи її на шкірі шаром 10 мм. М'якоть використовують для приготування фаршу, яким заповнюють шкіру. Далі готують страву так само, як із щуки. Крабів, креветок заливних готують у формах для заливних страв. Готове охолоджене желе наливають у форми і, коли воно застигне біля стінок тоненьким шаром, не застигле желе зливають. До тоненького шару застиглого желе за допомогою рідкого желе прикріплюють скибочки овочів (моркви, огірків, салату) і шматочки консервованих крабів (варених креветок, крилю). Потім кладуть решту крабів і овочі, нарізані дрібними кубиками, заливають їх холодним незастиглим желе й охолоджують.

Перед подаванням форму занурюють на кілька секунд у теплу воду, струшують і, перевернувши її, викладають холодець на тарілку.

До заливної риби подають складний гарнір зі свіжих і варених овочів і окремо – соус хрін [10,11]. Рибні холодці варять із риб (кликача, крижаної) або рибних харчових відходів.

Рибу, розібрану на філе зі шкірою без кісток, заливають холодною водою в співвідношенні 1:1,5 і варять при слабкому кипінні 30...40 хв, додаючи наприкінці варіння спеції. М'якоть риби відокремлюють від бульйону, подрібнюють, бульйон проціджують, з'єднують із м'якоттю, варять 10 хв, уводять замочений желатин, доводять до кипіння, додають подрібнений часник, розливають у листи й залишають для застигання.

Харчові відходи, залити холодною водою (1...1,5 л на 1 кг відходів), варять 1,5 год, після чого відокремлюють м'якоть від кісток; хрящі доварюють окремо. М'якоть і хрящі подрібнюють, заливають процідженим бульйоном, проварюють 10 хв, уводять замочений желатин і далі варять так само, як холодець із риби.

Оскільки в бульйоні з рибних відходів глютину значно більше, ніж у бульйоні, отриманому при варінні риби, кількість желатину, що вводиться в перший, удвічі менше, ніж у холодцю із риби (відповідно 1,5% і 3,0%).

У сучасній ресторанній кухні рідка основа заливних страв (прояснений бульйон) дуже часто замінюється овочевим відваром, або фруктовим, овочевим соком, вершками тощо.

Технологія холодних закусок з м'яса

З ковбасних батонів видаляють шпагат, оболонку; в окосту корейки й грудники — шкіру її кістки; м'якоть окосту розділяють на шматки по сполучно-тканинних прошарках. Гастрономічні продукти, а також м'ясо відварне або смажене нарізають широкими тоненькими шматками завтовшки 3...4 мм, птицю й кролика січуть на порції.

Гастрономічні продукти подають із гарніром або без нього -- м'ясо, м'ясопродукти, птиця й кролики — з різноманітними гарнірами зі свіжих овочів (огірки, помідори, салат зелений), варених (морква, картопля, зелений горошок, огірки солоні), свіжих і маринованих плодів, із салатами з білоголової або червоноголової капусти, соусами майонез, майонез із корнішонами, соусом хрін [8].

Подають також асорті з декількох (не менше трьох) видів м'ясопродуктів, наприклад вареного м'яса, язика, окосту, смаженої птиці.

Для заливних страв варені м'ясо та язики нарізають порціонними шматками, м'якоть птиці й дичини — дрібними. Набувнявілий желатин розчиняють у гарячому бульйоні, уводять спеції, оцет, прояснюють бульйон яєчними білками і проціджують. Заливають м'ясо і птицю желейним бульйоном або овочевим відваром, соком, вершками тощо, так само, як і рибу.

Тоненьким шаром желе (1...2 мм), приготовлене па курячому бульйоні, заливають філе птиці або дичини, фаршироване паштетом з телячої або курячої печінки. Гарнірують свіжими овочами, дрібно посіченим желе. Подають із соусом майонез або майонез із корнішонами [4].

Філе птиці й дичини подають під майонезом або майонезом з желе. Підготовляють філе й припускають. Можна зняти філе з тушки вареної птиці, зачистити його і видалити шкіру. Підготовлене філе поливають майонезом і гарнірують овочами.

Рулети готують із яловичини, свинини та м'яса курей. На порціонні злегка відбиті шматки вирізки, змащені гірчицею, викладають шматочки відбитої курячої м'якоті і намочений чорнослив без кісточок. М'ясо загортають рулетом, обсмажують і доводять до готовності в жаровій шафі. Після охолодження глазурують м'ясним желе.

Для приготування рулету з курей з підготовлених тушок знімають м'якоть разом зі шкірою. Шар м'якоті повинен бути однакової товщини по всій поверхні шкіри. Уклавши м'якоть шкірою донизу, кладуть зверху відбиті шматочки свинини й вимочений у воді чорнослив без кісточок, загортають рулетом, потім у целофан і варять 1... 1,5 год. Готовий рулет охолоджують під пресом. Свинину й чорнослив можна замінити омлетом, випеченим з додаванням нарізаного соломкою окосту.

Готові рулети нарізають порціями, гарнірують овочевими салатами, свіжими або маринованими овочами і плодами [10,11].

Поросят і курей фарширують. У курей, надрізвавши шкіру уздовж спинки, видаляють її з усієї тушки, залишаючи на шкірі шар м'якоті завтовшки 10 мм. Для фаршу м'якоть курей з додаванням свинини подрібнюють на м'ясорубці, додають молоко, яйця, ядра фісташок (їх іноді замінюють консервованим зеленим горошком), порошок мускатного горіха, перець, сіль і добре вимішують, фаршем заповнюють шкіру курки й зашивають розріз.

Тушку поросяти розрізають уздовж по черевцю, знімають шкіру із частиною м'якоті. З голови шкіру не знімають. Шкіру зашивають по лінії розрізу, залишивши біля шиї невеликий отвір, через який шкіру заповнюють фаршем. М'якоть, що залишилася па кістках, зрізають, до м'якоті додають свинину й готують фарш так, як для фарширування курки [8,16].

Підготовлені напівфабрикати загортають у марлю або пергамент, перев'язують шпагатом, варять 1...1,5 год, прохолоджують у бульйоні, після чого кладуть під легкий прес. Фаршированих курей (галантин) і поросят нарізають тоненькими скибочками, гарнірують овочами, посіченим желе. Окремо подають соус майонез із корнішонами (до курки) і соус хріп (до поросяти).

Для приготування паштету обсмажені па шпику печійку, моркву й Цибулю двічі подрібнюють на м'ясорубці із паштетною решіткою. Додають молоко або бульйон, жовтки варених яєць, вершкове масло (2/3 норми), сіль і ретельно перемішують. Паштетну масу формують у вигляді батона, який оформлюють збитим вершковим маслом, випускаючи його з кондитерського мішка, і посипають подрібненим яєчним білком [3].

Холодці готують із котлетного м'яса та субпродуктів (путовий суглоб, яловичі вуха, свинячі губи, діафрагма, фляки, голови). Котлетне м'ясо варять 3...5 год, зливають бульйон, м'ясо подрібнюють, знову заливають бульйоном, солять і проварюють 20...25 хв. Потім уводять набубнявілий желатин (1...1,5% маси бульйону) і доводять до кипіння. У гарячий холодець додають розтертий часник, розливають на листи й охолоджують. Оброблені субпродукти січуть шматками завдовжки 50...60 мм, заливають холодною водою у співвідношенні

1:2 і варять при слабкому кипінні 6...8 год, видаляючи жир, що накопичується на поверхні. Білки субпродуктів представлені в основному колагеном. Кількість глютину, що утвориться в процесі тривалого варіння з колагену, достатня для утворення при охолодженні міцного холодцю, тому додатково желатин у бульйон не вводять.

М'якоть, відокремлену від субпродуктів, що зварилися, січуть або подрібнюють на м'ясорубці, змішують із бульйоном і далі варять холодець, як зазначено вище. Охолоджений холодець нарізають порціями й подають із соусом хрін [1,10].

Курка фарширована «галантин»

В обробленій курки надрізують вздовж спинки шкірку і відокремлюють її від м'якоті та кісток. З кісток знімають м'якоть та філе. З м'якоті курки, телятини і нежирної свинини готують кнельну масу, кладуть у неї нарізані маленькими кубиками шпик, варений язик, обчищені фісташки, зелений горошок, додають яйця, молоко, сіль, перець, порошок мускатного горіха, ретельно вимішують.

Отриманим фаршем заповнюють шкірку птиці, розріз зашивають нитками. Виробу надають вигляду цілої тушки, загортають у марлю і перев'язують шпагатом.

Фаршировану курку варять у гарячому бульйоні при слабкому кипінні протягом 1-1,5 год. Потім її охолоджують в цьому ж бульйоні, виймають, кладуть під легкий прес і ставлять у холодильну шафу.

Перед подаванням з фаршированої курки виймають шпагат, марлю і нитки, нарізують порційними шматками, кладуть на закусочну тарілку або блюдо [8].

На гарнір використовують цвітну капусту, зелений горошок, моркву, картоплю, нарізані кружальцями, дрібно посічене м'ясне желе. Прикрашають зеленню. Окремо подають соус майонез з корнішонами.

В разі бенкетного оформлення кожний шматок «галантину» або цілу тушку прикрашають сіткою желе з птиці або вершкового масла, на ніжки одягають паперову троянду.

Паштет з печінки

Шпик дрібно нарізають і злегка обсмажують, додають дрібно нарізані моркву, цибулю і пасерують до готовності, потім кладуть нарізану печінку, сіль, перець, підсмажують, додають бульйон і тушкують до готовності. Суміш охолоджують і двічі пропускають через м'ясорубку, використовуючи решітку з маленькими отворами, вливають молоко або бульйон, додають частину розм'якшеного вершкового масла, викладають на підготовлені листи і запікають у жаровій шафі [10,11].

Паштет формують у вигляді батона, бруска або надають іншої форми, оформляють вареними яйцями, вершковим маслом, наносячи його за допомогою кондитерського мішка або надаючи форми квітки. Замість масла наносять сітку з охолодженого соусу майонезу з додаванням м'ясного желе.

Паштет нарізають на порції, посипають зеленню.

Розроблений новий спосіб приготування паштету з печінки.

Обчищені і нарізані ріпчасту цибулю і моркву обсмажують, використовуючи шпик, до напівготовності, додають сіль, мелений перець, нарізану шматками сиру печінку і припускають у власному соку до готовності. Суміш охолоджують, а потім двічі подрібнюють паштетною решіткою. Додають розтоплене вершкове масло і гаряче кип'ячене молоко. Масу нагрівають до 80°C, потім з неї формують батони, покривають їх двопроцентним розчином метилцелюлози (марка МУ-100) і охолоджують. Подвійна термообробка і захисне покриття розчином метилцелюлози значною мірою стримують розвиток бактерій. Паштет, приготовлений цим способом, можна зберігати 48 год [11].

Заміна смаження печінки припусканням у власному соку знижує втрати тепла на 8,7 %. Завдяки захисній плівці метилцелюлози поверхня паштету під час зберігання не висихає.

Технологія холодних закусок з овочів

Асортимент холодних страв і закусок з овочів включає овочеву ікру із плодів овочів і коренеплодів, фаршировані овочі (перець, баклажани, кабачки, помідори), гарбуз у маринаді та ін. Для приготування ікри з моркви й буряка коренеплоди варять, подрібнюють на м'ясорубці і прогрівають 10 хв разом з пасерованими цибулею і томатним пюре, заправляють спеціями, оцтом, цукром [1,3].

Баклажани й кабачки для ікри запікають, баклажани – цілими плодами в шкірці, кабачки – обчищеними й нарізаними. Із запечених баклажанів знімають шкірку, м'якоть подрібнюють і тушкують до загустіння разом з пасерованими цибулею і томатним пюре. Ікру заправляють спеціями, оцтом і товченим часником.

Для кабачкової ікри тушкують білоголову капусту з пасерованими цибулею й томатом, і в готову капусту додають кабачки, подрібнені після запікання. Заправляють так само, як баклажанну ікру, але без часнику.

З буряка, моркви й редьки готують ікру овочеву закусоchnу. Буряк протирають вареним, а моркву й бланшовану редьку – сирими. З'єднавши протерті овочі, до них додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, часник, сіль і перець.

Перець, кабачки, баклажани фарширують овочами, як зазначено у розділі "Страви з овочів". Моркву, біле коріння, цибулю і томатне пюре для фаршу пасерують на олії. Підготовлені напівфабрикати запікають у жаровій шафі, доливши на лист трохи води (перець, баклажани), або заливають томатним соусом і тушкують 20...30 хв (кабачки). Подають холодними, поливши соком, що виділився, або соусом і посипавши зеленню [3].

Помідори тепловій обробці не піддають. Як фарш для них можна використовувати м'ясний і рибний салати, солоні або мариновані гриби із зеленою або ріпчастою цибулею, посічені яйця з нашаткованою цибулею, варене м'ясо криля. Фарш заправляють майонезом, яєчний фарш, до речі, – сметаною, а грибний – салатною заправою.

Для приготування гарбуза в маринаді шматочки смаженого на олії гарбуза заливають соусом маринад, тушкують 10...15 хв і охолоджують.

Грибні закуски готують найчастіше із грибів солоних (рідше маринованих) і свіжих або сухих відварних.

Солоні (мариновані) гриби, що надходять у діжковий тарі або скляних банках, відокремлюють від розсолу (маринаду), промивають, нарізають часточками або скибочками й подають із цибулею або квашеною капустою, заправивши олією, а гриби з капустою – ще цукром і перцем. Відходи і втрати на розсіл (маринад) для грибів у діжковій і скляній тарі відповідно 18% і 25% [20].

Для приготування заливних грибів попередньо набубнявілий желатин розчиняють у віджатому від грибів розсолі. Желатиновий розчин заливають тоненьким шаром у формочки, охолоджують, на застиглий шар желе викладають дрібно нашатковані солоні гриби, фігурно нарізану моркву, заливають желатиновим розчином, що залишився, і прохолоджують. Готову закуску гарнірують солоними огірками або відварними овочами під салатною заправою.

Заливати можна і свіжі гриби, попередньо їх відваривши і подрібнивши. Желатин у цьому випадку розчиняють у грибному відварі.

Під майонезом подають свіжі печериці, попередньо зварені й нарізані соломкою. Заправлені майонезом гриби посипають зеленню [20,16].

Грибну ікру готують із сушених і солоних грибів. Сушені гриби варять, змішують із солоними, подрібнюють і смажать 10...15 хв разом з пасерованою цибулею. Заправляють спеціями, оцтом, цукром.

Швидкозаморожений зелений горошок, не розморожуючи, опускають у підсолону киплячу воду і варять до готовності. Зберігають кожний вид відварених овочів у окремому посуді при температурі 8-10°C не більш як 12 годин з моменту відварювання їх.

Для приготування салатів, гарнірів і оформлення страв використовують сирі овочі (моркву, білоголову і червоноголову капусту), свіжі і солоні огірки,

свіжі і мариновані томати, листки салату, зелену цибулю, редиску, болгарський перець, зелень петрушки, хрін, лимон та ін.

Салати готуються з сирих, варених, консервованих, квашених і маринованих овочів, фруктів і фруктових маринадів, відварних м'ясних і рибних продуктів, домашньої смаженої і відварної птиці, закусочних консервів. Заправляють салати і вінегрети безпосередньо перед подачею до столу. Прикрашають тими ж продуктами, з яких вони приготовлені. Для приготування заправок використовують олію, гірчицю, оцет, сметану, соєвий соус, бальзамічний оцет [16].

Для презентації салатів використовують ті продукти, що входять до його складу, а також свіжу зелень. Назва салату залежить від його складників, сезону приготування або регіону, звідки він походить.

Подають салати у салатниках, закусочних тарілках, вазочках, тарілках (розраховані на декілька порцій), а також креманках, фужерах (розраховані на одну порцію). Температура подачі салатів не вище +15 °С [4].

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

Використовується 2 методики розробки та оформлення технологічних карт:

1. Технологічні карти розробляють за спеціальним зразком на холодні закуски за Збірником рецептур страв. В таких картках повинно бути вказано № рецептури вказаної страви, асортимент продуктів, норми закладки - бруто і нетто, вимоги до сировини, вихід напівфабрикату та вихід готової страви, технологія приготування, вимоги до готового кулінарного виробу за органолептичними показниками. Такі картки повинні бути підписані завідуючим виробництвом, бухгалтером (калькулятором) та затверджені директором підприємства.

2. Технологічні карти на фірмові холодні закуски розробляє кухар 6 розряду, автор страви, обов'язково в таких картах (крім 1 варіанту) вказують

мікробіологічні та фізико-хімічні показники. Такі показники визначаються лабораторними дослідженнями в санітарно-технологічних лабораторіях, санітарно-епідеміологічних станціях. Такі карти затверджуються директором підприємства за погодженням з головним лікарем санітарно-епідеміологічної станції [6].

Порядок погоджено з Міністерством охорони здоров'я України, Держкомітетом стандартизації, метрології і сертифікації України і Держкомітетом України з питань регулятивної політики і підприємництва.

Порядок визначає стандартизовані вимоги розробки (оформлення) технологічних карт, як обов'язкового нормативно-технологічного документу на фірмову страву. Структура технолого-технологічної карти:

- рецептура сировини (перелік продуктів і сировини);
- технологічні вимоги до якості сировини (ГОСТ, або інший нормативний документ який визначає вимоги до якості);
- норми закладки продуктів, норм виходу напівфабрикатів і готового виробу (керуватись нормами відходів і витрат при холодній і тепловій обробці сировини і продуктів, які визначені таблицями діючих Збірників рецептур);
- технологічний процес приготування (поетапне виконання технологічних операцій);
- вимоги до сервування і подачі страв, умов і терміну зберігання.

Показники якості – органолептичні показники та бактеріологічні показники за лабораторними дослідженнями регіональних санітарно-технологічних лабораторій СЕС МОЗ.

Відповідальним етапом є складання калькуляційної карти. Вона являє собою важливий документ, що підписується бухгалтером і завідувач виробництвом [6,18].

У ній відзначається величезна кількість важливих даних. У калькуляційній карті прописується номер рецептури, назва страви, вказується збірник чи кулінарна книга, звідкіля був узятий рецепт. У документі відзначається вага бруто вихідної сировини (загальна вага з упакуванням) по

нормах закладки. Необхідно вказати кількість інгредієнтів у грамах на одну порцію. Може знадобитися вага вихідної страви чи напівфабрикату. Калькуляційна карта визначає вартість кожної позиції меню. Наприкінці документ завіряється керівником.

Для виробництва холодних закусок в даній дипломній роботі було використано такі види сировини, що відповідали нормативній документації:

М'ясо телятини	<u>за сертифікатом якості</u>
Оливкова олія	<u>ДСТУ 5065:2008 Олія оливкова. Технічні умови постачання</u>
Сіль кухонна харчова	<u>ДСТУ 3583:2015 Сіль кухонна харчова. Технічні умови</u>
Кріп, петрушка зелена, листя салату	<u>за сертифікатом якості</u>
Авокадо	<u>ДСТУ ISO 2295:2019 Авокадо. Настанови щодо зберігання та транспортування (ISO 2295:1974, IDT)</u>
Цибуля шалот	<u>ДСТУ 3234</u>
Цибуля зелена	<u>ДСТУ 3234 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови</u>
Тунець	<u>ДСТУ 4868:2007. Риба заморожена (33998)</u>
Перець чорний мелений	<u>ДСТУ ISO 959-1:2008 Перец (Piper nigrum L.) горошком или молотый. Технические условия. Часть 1. Черный перец (ISO 959-1:1998, IDT)</u>
Часник	<u>ДСТУ 3233-95 Часник свіжий. Технічні умови</u>
Яйця перепелині	<u>ДСТУ 4656:2006. ЯЙЦЯ ПЕРЕПЕЛИНИ ХАРЧОВІ ТА ІНКУБАЦІЙНІ</u>
Томати свіжі	<u>ДСТУ 3246-95 Томати свіжі. Технічні умови</u>
Огірки свіжі	<u>ДСТУ 3247-95 Огірки свіжі. Технічні умови</u>
Бальзамічний оцет	<u>за сертифікатом якості</u>

Енергетичну цінність розраховували на підставі фактичного вмісту в зразках білків, жирів, вуглеводів за загальноприйнятою методикою [8].

Органолептичні показники якості харчових продуктів визначали (за показниками: зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція) за методикою, що вказана в літературі [9].

Масову частку вологи визначали за прискореним методом висушування в шафі СЕШ-3М [10].

Масову частку жиру в соусах визначали екстракційно-ваговим методом [10].

Масову частку солі – методом Мора [10].

Вимоги до якості холодних закусок

Холодні закуски акуратно і гарно оформлюють, подають при температурі 10-12 °С. Смак і колір відповідають певному виду виробу. Не допускаються ознаки псування, зміна кольору, сторонні запахи і присмаки.

Вихід має відповідати встановленій нормі [4].

Бутерброди — продукти акуратно нарізують, зачищають і викладають на кусок хліба. Вони мають гладеньку поверхню, смак і запах — властивий використовуваним продуктам. Хліб не черствий, товщина куска для відкритих бутербродів — 1-1,5 см, закритих — 0,5 см.

Салати — овочі зберегли форму нарізання відповідно до-виду салату. Готові салати викладають гіркою і оформляють продуктами, що входять до складу страви, зелень свіжа. Колір — властивий продуктам, які є в салаті. Консистенція варених овочів м'яка, сирих — трохи хрумка. Для капустяних овочів консистенція тверда, хрустка, не допускаються зелені листки.

Вінегрети — овочі зберегли форму нарізання, у салатнику їх викладають гіркою, колір — світло-червоний, смак гострий, відповідає вареним овочам. Овочі добре проварені, не розкришуються, огірки, капуста — хрусткі [4,10].

Рибні холодні страви і закуски - скибочки риби акуратно нарізують, зачищають від шкіри і кісток, гарно викладають на блюдо, колір — відповідає виду риби; для заливної риби — желе пружне, прозоре, смак концентрованого рибного бульйону, з ароматом спецій, шар його не більш як 0,5-0,7 см.

Консистенція риби щільна, желе ніжна. Для страви Риба під маринадом куски риби рівні, добре просочені маринадом. Смак маринаду гострий кисло-солодкий, із запахом спецій, овочів томату. Колір темно-червоний [4,10].

М'ясо і м'ясопродукти для м'ясних холодних страв нарізують уздовж волокон широкими смужками і викладають на блюдо. Колір відповідає виду продукту: для м'ясних продуктів — від світло-сірого до темного, на розрізі — рожевий, смак—властивий виду продукту. Консистенція пружна, м'яка.

Холодець — добре застиглий з кусочками м'яса, колір — від світло - до темно-сірого, смак — концентрованого м'ясного бульйону, з ароматом спецій і часнику. Консистенція желе щільна, пружна, м'ясні продукти м'які

Паштет — сіро-коричнева маса різної форми, смак і запах — властиві продуктам. Консистенція м'яка, еластична. Холодні страви і закуски належать до виробів, що швидко псуються, їх необхідно реалізовувати у міру приготування. М'ясний і рибний холодці, м'ясо і рибу заливні, ковбасу кров'яну зберігають не більше ніж 12 год при температурі, не вищій за 6 °С; рибу фаршировану — не більш як 48 год при температурі 4-8 °С; рибні холодні страви з гарнірами — не більше ніж 30 хв; оселедець січений і паштет з печінки — не більш як 24 год на холоді; м'ясо смажене, м'ясо птиці смажене — 48 год при температурі 4-8 °С [4,11].

Холодці, паштети, заливні страви, кров'яна ковбаса є сезонними стравами.

Продукти у відкритих консервних банках зберігають не більш як 3 год, перекладені у фарфоровий, скляний або емальований посуд — не більш ніж 24 год.

Для рибних холодних страв і закусок скибочки риби акуратно нарізані, зачищені від шкіри і кісток, колір відповідає виду риби, для заливної риби желе пружне, прозоре, смак - концентрованого рибного бульйону, з ароматом спецій, шар його не більш як 0,5-0,7 см. Консистенція риби - щільна, желе ніжне. Для страви «Риба під маринадом» шматки риби рівні, добре просочені маринадом,

смак маринаду - гострий, кисло-солодкий, з запахом спецій, овочів і томату.
Колір - темно-червоний.

Рибу заливну зберігають при температурі 4 - 6°C не більше ніж 12 год., фаршировану – до 48 год., рибні холодні страви з гарнірами – не більше як 30 хв., оселедець січений – не більше як 24 год [4,11].

М'ясо, язик, порося заливні

Варене м'ясо, язик, смажену телятину нарізують порційними шматками.
Варене порося розрубують на порції.

Для м'ясного желе желатин замочують для набухання, відтяжку готують з яєчних білків так, як для желе рибного.

З кісток варять бульйон з додаванням цибулі та коріння. Готовий бульйон проціджують, знімають жир. У гарячий бульйон вводять желатин, перемішують до повного розчинення його, додають сіль, оцет або лимонну кислоту. Бульйон охолоджують до температури 50-70 °C і вводять двома прийомами у відтяжку. Желе доводять до кипіння і проварюють 15 хв. Потім витримують на краю плити у посуді з закритою кришкою ще 15 хв, щоб воно стало прозорим. Желе проціджують, доводять до кипіння і охолоджують [4].

У лоток або форму наливають желе шаром 0,5 см, дають йому застигнути, кладуть підготовлені шматочки м'ясного продукту. Кожний шматок прикрашають зеленню петрушки, карбованою морквою, свіжими огірками. Потім обережно заливають охолодженим м'ясним желе і дають йому застигнути. Після цього заливають рештою желе так, щоб шар його над продуктами становив 0,5 см, і ставлять в холодильну шафу.

Перед відпусканням нарізають гофрованим ножем. Можна подавати з гарніром. На гарнір використовують свіжі або солоні огірки, помідори, які поливають салатною заправкою, окремо подають соус хрін з оцтом [4,10,11].

Порівняльний аналіз традиційних і сучасних видів закусок

Проаналізувавши асортимент холодних закусок з овочів, прийшли до висновку, що в основному використовуються окремо салати із сирих овочів, окремо салати з риби, з різними заправками, тому для удосконалення холодних

закусок в закладах РГ ми за основу взяли салат з овочів і для пікантного смаку – тунець консервований і авокадо. Це чудовий варіант ситної і поживної страви. Насичений смак, пікантний аромат і багато корисних вітамінів для заряду бадьорості і гарного самопочуття. В даному салаті використовуємо листовий салат, авокадо, консервований тунець і свіжі овочі.

Листовий салат - багатий на жирні кислоти, вітаміни А, С, К. Крім того, калорійність овоча дуже мала - всього 15 ккал на 100 г. Салат здатний знижувати рівень холестерину в крові. Крім того, замість сметани або майонезу використовуємо салатну заправку з олії, лимонного соку і спецій [18]. Салат назвемо «Пікантний».

Порівняльна енергетична і харчова цінність овочевих салатів наведена в таблиці 1.1.

Можна зробити висновок, що калорійність салату «Пікантний» буде вище за звичайний овочевий салат і на багато менше від салату з тунцем, але смак, аромат і поживна цінність краща [30].

Таблиця 1.1 - Порівняльна енергетична і харчова цінність овочевих салатів

Назва салату	Білки, г	Жири, г	Вуглеводи, г	Калорійність, ккал
Салат з свіжих овочів	1,1	3,0	4,0	52,4
Салат з тунцем Linessa	9,0	9,0	7,0	140,0
Салат «Пікантний»	5,7	6,3	4,8	91,2



Рис.1.1 - Салат «Пікантний»

Рулети – найбільш цікава закуска для швидкого приготування. Вони можуть бути з будь-якого фаршу і з різноманітною начинкою всередині.

М'ясний рулет з яєчною начинкою – досить популярне блюдо і не тому, що воно дуже смачне, а тому що його можна готувати по-різному, але і з будь-якою начинкою. Застосовують в основному в традиційних рецептах фарши з свинини, телятини, птиці, суміші з різних фаршів. Ми пропонуємо використати за основу телятину, яку відбивають, солять, перчать і накладають на неї фарш з свинини і круто зварені яйця. Такий рулет називається: «Завиванець по-гуцульські». За калорійністю майже не відрізняється від інших рулетів, але має м'яку, ніжну консистенцією, хрустку скоринку і приємний смак і аромат [31].



Рис. 1.2 - Завиванець по-гуцульські

Для холодних закусок з риби найчастіше в закладах ресторанного господарства використовують заливні страви з відварної риби з хрящовим і кістковим скелетами. Є кілька способів приготування заливних рибних закусок. У разі масового приготування рибу розбирають на філе без шкіри і кісток або на філе зі шкірою, нарізають на порції і варять. Рибу з хрящовим скелетом варять пластами зі шкірою і хрящами, які зачищають після варіння, охолоджують і нарізають [4,8].

Охолоджені шматки вареної риби викладають на лотки на тоненький шар (0,5 см) застиглого желе на відстані 3—4 см один від одного і бортів. Кожний шматок риби прикрашають зеленню петрушки, вареною морквою, огірками, лимоном. Щоб овочі закріпилися, рибу заливають у 2—3 прийоми рибним желе й охолоджують спочатку при кімнатній температурі, а потім у холодильній шафі при температурі 4—6°C.

Застиглі шматки вирізають кінчиком ножа так, щоб краї зрізу рибного желе були гофрованими, і укладають на блюдо овальної форми. Заливну рибу подають без гарніру або з гарніром, який розміщують поряд з рибою.

Пропонуємо сучасну технологію страви «Короп з медом». Для цього використовуємо рибу короп, шматочки якої припускаємо з цибулею, овочами і спеціями. Для пікантного смаку і аромату використовуємо родзинки з медом, які підготовлюємо і додаємо до рибного желе. Оформлюємо страву лимонами, вареними яйцями і зеленню в окремих порційних формах, в яких охолоджувалась закуска.



Рис. 3.3 - Заливна холодна закуска Короп з медом

На інноваційні соуси розроблено нормативну технологічну документацію, а саме технологічні картки та складено структурно-технологічні схеми (Додатки В, Г).

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 1

У харчуванні людини холодні страви і закуски мають не тільки допоміжне значення. Багато з них мають високу калорійність, наприклад салати з м'ясних або рибних продуктів з майонезом, сир з дичини, галантін та ін. Холодні закуски з свіжих овочів малокалорійні і багаті вітамінами, мінеральними солями, цінними органічними кислотами.

Калорійність холодних страв коливається у великих межах і залежить від їх складу і норм вкладення окремих продуктів. Найменшою калорійністю (50-100 калорій) володіють блюда з зелених салатів, більш калорійні м'ясні і рибні салати, заправлені сметаною, майонезом: калорійність однієї порції їх досягає 250-350 калорій, в залежності від норм вкладення сировини.

Овочі та фрукти, що входять до складу холодних страв у великій кількості, є важливим джерелом таких цінних харчових речовин, як вітаміни, мінеральні солі. Картопля характеризується великим вмістом вуглеводів і значно підвищує калорійність холодних страв. Вміст вітаміну С у ній невеликий, але велике споживання цього продукту робить його важливим джерелом вітаміну С. І дійсно, 200 г картопляного салату забезпечують людині 20-25% добової норми вітаміну С.

Холодні страви, що включають м'ясо, птицю, рибу, яйця, бобові, горіхи, багаті білковими речовинами і містять деяку кількість жиру, а також ряд важливих вітамінів і мінеральних речовин. Бобові збагачують блюда вітаміном В1, солями кальцію, заліза. Страви з печінки, ікри риби, оселедця багаті вітаміном А. Соуси, заправки, використовувані до холодних страв, не тільки покращують і урізноманітнюють смак, але і суттєво впливають на їх харчову цінність. Сметана і соус майонез містять значну кількість жиру і тому підвищують калорійність холодних страв і закусок. У рецептуру багатьох холодних страв входять рослинне масло або соуси і заправки до них. Такі

страви є джерелом ненасичених жирних кислот. При цьому особливе значення має та обставина, що рослинне масло в цьому випадку не піддається термічній обробці і не втрачає свою біологічну активність.

Деякі холодні страви готують із сирих овочів і фруктів, так що вітаміни та інші цінні речовини в них добре зберігаються. Для максимального збереження вітаміну С в овочах, фруктах і інших продуктах розроблені спеціальні умови їх обробки, яких необхідно суворо дотримуватися. Зокрема, овочі потрібно промивати не в нарізаному, а в цілому вигляді, овочі для варіння слід закладати в киплячу, підсолену воду і варити в котлі, закритому кришкою, при слабкому кипінні, суворо дотримуючись встановлені терміни. Для збереження вітаміну С у зелені важливо не допускати тривалих термінів її зберігання і особливо в'янення. Оскільки технологічний процес виробництва холодних страв і закусок не передбачає їх теплової обробки перед відпусткою споживачу, а також у зв'язку з тим, що частина овочів входить до складу холодних страв у свіжому вигляді (салат, огірки, помідори, ріпчаста і зелена цибуля та ін), велика увага має приділятися суворому дотриманню санітарних правил при їх приготуванні і зберіганні. Особлива увага повинна бути звернена на очищення і нарізку варених овочів, миття свіжих овочів і зелені (не менше 5 хв). Нарізку овочів бажано проводити машинним способом.

Отже, в даному розділі визначено, що потрібно розширювати асортимент і удосконалювати технологію виробництва холодних закусок. Проведено аналіз сировини, що використовується для виробництва холодних закусок і правила їх подавання в закладах ресторанного господарства. Розроблено нові та цікаві закусти за рахунок додавання до них рослинної сировини. За рахунок цього додано стравам різноманітності в смаку та збагатили їх великою кількістю вітамінів та мінералів.

Розроблено технологічні картки і технологічні схеми для виробництва холодних закусок. Пораховано хімічний склад, визначено органолептичні і фізико-хімічні властивості. Дані закуски можуть бути впроваджені в будь-які заклади ресторанного господарства.

РОЗДІЛ 2 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ

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

Заклад проекту в м. Львів на розі вулиць Наукової та Стрийської, Галицького району.

Галицький район — найменший за площею район Львівської міськради, що охоплює територію центральної частини міста Львова: Середмістя, Цитадель, Софіївку, Снопків, Краківське передмістя.

Проспекти: Шевченка, Свободи.

Головні вулиці: Дорошенка, Хмельницького, Городоцька, Гоголя, Огієнка, Лепкого, Листопадового Чину, Гнатюка, Куліша, Замарстинівська, Франка, Коперника, Чайковського, Ліста, Вірменська, Сербська, Краківська, Друкарська, Театральна, Шевська, Винниченка, Ужгородська, Паркова.

Площі: Ринок, Міцкевича, Галицька, Соборна, Старий Ринок, Святого Теодора, Данила Галицького, Звенигородська, Григоренка, Маланюка, Гасина, Святого Юра, Кропивницького, Франка, Підкови, Катедральна, Князя Осмомисла, 700-річчя Львова.

Основою сучасного Галицького району міста є історичний центр міста який водночас виконує функцію адміністративного, культурного та бізнесового центру, саме тут відбувається більша частина суспільно-політичних та культурних подій життя Львова. Сучасною домінантою Старого міста є пішохідні середньовічні квартали між проспектом Свободи і Підвальною, які розташовані навколо площі Ринок. Їх завершує своєрідне кільце скверів, сформованих на валах, площах та проспектах на місці колишніх міських мурів. Далі розходяться радіальні вулиці, серед яких можна виділити основні: Личаківську, Івана Франка, Зелену, Коперника, Городоцьку, Богдана Хмельницького та проспект Чорновола. Вони в свою чергу сполучені меншими вуличками.

Територія ансамблю історичного центру складається зі 120 га давньоруської та середньовічної частини міста Львова та території собору св. Юра на Святоюрській горі. Буферна зона Ансамблю історичного центру визначена межами історичного ареалу і становить близько 3000 га.

Окрім того Галицький район включає ряд територій, які безпосередньо прилягають до історичного центру міста і належать до так званого «ближнього центру». Це є Цитадель — місцевість навколо гори Цитадель між вулицями Коперніка, Стефаника, Драгоманова та Вітовського а також Софіївку — місцевість на межі Галицького і Сихівського районів Львова, розташована між вулицями Стрийською, Панаса Мирного, Ярославенка, Дібровоною та Свенціцького. Також до Галицького району належить Снопків — місцевість розташована між вулицями Кримською, Архипенка, Генерала Тарнавського, Тютюнників, Снопківською та Зеленою.

Історія Львова нерозривно пов'язана із цією невеликою площею, розміри якої становлять 142 на 129 м. Площа Ринок — це своєрідний музей просто неба, де кожен будинок є пам'яткою архітектури і оповитий власною легендою. Не випадково вона є одним з основних туристичних об'єктів у місті. У центрі площі — магістрат (будинок міського управління). Історія його походить з часів панування Владислава Опольського, який заклав першу ратушу Львова наприкінці XIV ст.. Будинок міського управління неодноразово перебудовували протягом століть, а її сьогоднішній вигляд залишився з 1851 року.

Всі будинки на площі Ринок є пам'ятками архітектури. Найцікавішим з погляду архітектури є східний бік площі. Найкращими взірцями ренесансу в громадській архітектурі Львова і справжньою гордістю львів'ян є будинки № 4 («Чорна кам'яниця») і № 6 («Палац Корнякта»). Ці споруди є шедеврами не лише львівського, а й європейського зодчества епохи Відродження.

У Галицькому районі розташовано найбільше усіляких закладів культури, зокрема Львівський національний театр опери та балету імені Соломії Крушельницької. Перша вистава у ньому відбулась 4 жовтня 1900 року. Львівську оперну сцену ошасливили виступами всесвітньовідомі виконавці —

Олександр Бандровський, Гелена Рушковська — Збоїнська, Ян Кепура, Яніна Королевич-Вайдова, Джемма Беллінчіоні, Маттіа Баттістіні, Ада Сарі та ін. Яскраву сторінку в історії театру вписали співаки — українці: О. Любич-Парахоняк, О. Руснак, Є. Гушалевич, О. Носалевич, А. Дідур, О. Мишуга, М. Менцинський, С. Крушельницька та ін., мистецтво яких стало національною гордістю народу і дістало всесвітнє визнання. Оперний театр є не лише найпрестижнішим концертним залом Західної України, а й визначною пам'яткою архітектури яка зображена на 20-гривневій купюрі.

Поруч із Львівською оперою розташований Національний академічний український драматичний театр імені Марії Заньковецької. Хоча земельна ділянка для його будівництва була виділена австрійським імператором Йосифом II ще у 1783 році, однак на практиці будівництво театру було завершено лише у 1842 році, а його головним меценатом став граф Станіслав Скарбек. Будівля театру є пам'яткою архітектури, хоча зараз вона потребує капітальної реконструкції.

Львівський академічний театр імені Леся Курбаса, який знаходиться на однойменній вулиці було засновано у 1988 році групою молодих акторів.

Поруч із ним знаходиться ще ряд театрів — на пл. Генерала Григоренка, 5, розташовано духовний театр «Воскресіння», а на Гнатюка, 11 — Перший український театр для дітей та юнацтва. Також на вулиці Фредра, 6 працює театр естрадних мініатюр «І люди, і ляльки».

Центром класичної музики є Львівська обласна філармонія із концертним залом іменні Людкевича. Її було засновано ще у 1902 році на базі тодішнього театру Скарбека, а у 1933 році було засновано оркестр. Свого часу на сцені Львівської філармонії виступали Соломія Крушельницька, Ріхард Штраус, Бела Барток, Антон Рубінштейн, Святослав Ріхтер, Давид Ойстрах, Авторські концерти у філармонії давали Дмитро Шостакович, Борис Лятошинський, Арам Хачатурян, Альфред Шнітке, Кшиштоф Пендерецький, Мирослав Скорик, Євген Станкович.

Хоча після 1991 року чимало кінотеатрів у місті закрилось, тим не менше на вулиці Коперніка продовжив свою діяльність кінотеатр імені Коперніка, який увійшов у мережу «Кінопалац» — це один з найстаріших кінотеатрів міста. Окрім того на вулиці Театральній, 22 у 2002 році почав працювати «Кінопалац», який має три зали.

Львівський цирк, розташований на вулиці Городоцькій, 83 було збудовано у 1969 році. Зараз у ньому виступають не лише циркові артисти, а й естрадні.

На території Галицького району Львова зосереджено найбільшу кількість вищих навчальних закладів міста, зокрема тут знаходяться два найбільші, за кількістю студентів виші: Львівський національний університет імені Івана Франка та Національний університет «Львівська політехніка». Окрім тут знаходяться корпуси Львівської академії мистецтв, Львівської державної музичної академії ім. М. В. Лисенка, Львівської державної фінансової академії, Львівського державного університету фізичної культури, Львівського інституту банківської справи, Львівського інституту економіки і туризму, Української академії друкарства, Українського католицького університету.

Львівський національний університет імені Івана Франка (у 1918–1939 рр. Університет Яна Казимира) — один з найстаріших у Східній Європі та найстаріший в Україні університет. Один з найпрестижніших університетів України. Львівську академію з правами університету утворено 1661 року. У 1773 році орден єзуїтів заборонено, університет закрито. Відновлено у 1784, називався Йосифінський університет. У 1805–1817 ліцей. У 1817 відновлено як Університет Франца І.

Національний університет «Львівська політехніка» — найстаріший вищий технічний навчальний заклад України та Східної Європи, заснований 1844 року як Технічна академія.

Попри невеликі розміри на території Галицького району Львова розташовано декілька великих парків, зокрема Центральний парк культури та відпочинку ім. Б. Хмельницького, який займає площу 26 гектарів. Парк

розташовано поблизу колишніх Пелчинських ставів. Сам парк було відкрито у 1952 році.

Стрийський парк не випадково вважається найкрасивішим парком міста. Він був збудований у 1876–1879 роках за проектом відомого архітектора садово-паркового мистецтва Арнольда Рерінга на місці колишнього Стрийського кладовища, закритого у 1823 році. Сьогодні парк становить більше ніж 52 гектари і складається з трьох ландшафтних частин: зони нижніх партерів, лісопаркової зони, верхньої тераси (де проводились Східні Торги).

Окрім того на території району розташовано Снопківський парк, парк імені Івана Франка, парк Цитадель. На вулиці Кирила і Мефодія знаходиться Ботанічний сад Львівського університету. Заснований у 1851 Гіацинтом Лобажевським на території колишнього саду монастиря тринітаріїв. У 1855–1877 роках садом опікувався Карл Бауер.

Галицький район, завдяки своєму центральному положенню перетворився на головний вузол маршрутів громадського транспорту, зокрема маршрутних таксі. Значна частина їх проходила через головну вулицю міста — проспект Свободи, однак внаслідок транспортної реформи, яка була проведена у місті 1 січня 2012 року їх кількість було обмежено до мінімальної — тепер більша частина маршрутних таксі об'їжджає проспект Свободи.

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

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

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

k – коефіцієнт внутрішньоміської міграції;

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

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

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

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

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

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

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

$$k = \frac{(280400 * (112160 - 168240)) * 0,66}{280400} = 0,79$$

$$P = \frac{280400 * 0,79 * 0,52}{1000} = 11518 \text{ місць}$$

Отже, згідно розрахунків, враховуючи кількість мешканців району та внутрішньоміську міграцію, загальна кількість місць в загальнодоступній мережі закладів ресторанного господарства Галицького району має складати 11518 місць.

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

Для визначення перспективи проекту нашого закладу потрібно визначити кількість, потужність, розташування і час роботи всіх потенційних конкурентів

в радіусі 2 км, і провести аналіз типів закладів у визначеному районі. Дані заносимо в таблицю 2.1.

Таблиця 2.1 – Дислокація закладів ресторанного господарства досліджуваного району

Тип закладу, назва	Адреса	Кількість, місць	Режим роботи	Метод обслуговування
Піцерія Pizza Celentano Fabrik	вул. Стрийська, 45	70	10.00-21.00	офіціантами
Ресторан Pagenzo	Вул. Стрийська, 144	100	10.00-22.00	офіціантами
Ресторан Гопак	вулиця Наукова 2б	100	10.00-22.00	офіціантами
Ресторан Галичині	Вул. Івана Рубчака, 14	120	11.00-22.00	офіціантами
Ресторан Династія	Вул. Тролейбусна, 3	120	11.00-22.00	офіціантами
М'ясний ресторан Реберня на Стрийський	Вул. Стрийська, 202	150	12.00-23.00	офіціантами
Суши-бар SYODŌ	Вул. Трускавецька, 2а	100	10.00-22.00	офіціантами
Ресторан Перший Просіко Паб	Вул. Наукова, 7а	70	18.00-23.00	офіціантами
Всього		760		

Данні таблиці 2.1 показують, що в досліджуваному районі існуюча система ресторанного господарства представлена в основному ресторанами, барами та спеціалізованою мережею.

Далі аналізуємо структуру мережі за існуючими типами підприємств ресторанного господарства у нашому районі. Дані розглянемо в табл.2.2

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

Тип підприємств	Рекомендоване співвідношення	Існуюче співвідношення
Їдальні, у тому числі їдальні дієтичні	15 10	- -
Ресторани, у тому числі спеціалізовані	25 12	41
Кафе, у тому числі спеціалізовані	35 15	14
Бари	5	9
Підприємства швидкого обслуговування, у тому числі спеціалізовані	20 15	70 36
Всього	100	

З даних таблиці 2.2, бачимо, що в досліджуваному мікрорайоні велика кількість ресторанів (41%), є спеціалізованих закладів (36%), натомість зовсім немає їдалень, а також незначна кількість кафе та закусочних (14%). Тому, вважаємо доцільним проектувати кафе загального типу.

Отже проектуємо кафе загального типу, а згідно розрахунків необхідної кількості місць в закладах ЗРГ даного району – раціонально буде проектувати заклад на 80 місць.

2.4 Дослідження контингенту потенційних споживачів

Потужність закладу ресторанного господарства визначається на основі аналізу кількості потенційних споживачів, що мешкають в радіусі 2 км від місця забудови. Дані дослідження наведені в табл.1.3.

Таблиця 2.3 - Контингент потенційних споживачів

Установа, організація	Режим роботи	Кількість працюючих та відвідувачів, осіб	Питома вага споживачів, що користуються послугами закладів ресторанного господарства, %	Кількість потенційних споживачів, осіб
Львівський ювелірний завод	09.00-18.00	1000	20	200
Львівський автобусний завод	09.00-18.00	1500	20	300
«Країна мрій» дитячий розважальний центр	09.00-21.00	1000	30	300
ЖК «Стрийський»	-	300	10	30
Парк Боднарівка	-	500	10	50
Туристи	-	500	20	100
Місцеві мешканці	-	500	30	150
Всього				1130

З отриманих результатів таблиці 1.4, можна зробити висновок, що в даному районі існує достатня кількість потенційних споживачів закладу ресторанного господарства, що проектується. Тому, потенційними споживачами будуть туристи, робітники, підприємці. Виходячи з цього, в даному місті буде доцільно розмістити кафе з обслуговуванням офіціантами на 80 місць. Зважаючи на клієнтуру закладу, режим роботи буде співпадати з рекомендованим: з 11.00-23.00 год.

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

На основі аналізу режиму роботи потенційних конкурентів та існуючого контингенту споживачів пропонується режим роботи закладу з 11.00 до 23.00 години. Оскільки більшість установ, які знаходяться в даному мікрорайоні працюють в середньому з 9 і до 21 години, то дане кафе буде працювати в такі години, щоб працівники могли завітати до кафе як під час обідньої перерви, так і після роботи. Також ці години будуть зручними для відвідувачів які є туристами, гостями або ж проживають безпосередньо у мікрорайоні.

Будуть надаватися такі послуги: виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів на замовлення споживачів, реалізація кулінарних та кондитерських виробів у торговельному залі закладу, комплектація та упакування страв з собою, організація бенкетів та фуршетів.

З метою позиціонування проектного закладу необхідно розробити його концепцію та визначити основну ідею функціонування підприємства з орієнтуванням його на певні сегменти споживчого ринку. Для цього використовується найпоширеніший метод збору первинної маркетингової інформації - анкетування. Результати анкетування обраховані та оформлені у вигляді таблиці (табл.2.4) та графічно (рис.2.1).

Таблиця 2.4 - Результати дослідження потенційних споживачів

Запитання	Варіанти відповідей	Кількість відповідей, шт.	Частка відповідей, %
1	2	3	4
Скільки Вам років?	15-18	5	7, 4
	18-30	35	51, 4
	30-60	19	28
	Більше 60	9	13, 2
Середній дохід за місяць?	від 3500 до 4700	4	5, 9
	від 4700 до 7000	11	16, 2
	від 7000 до 9500	14	20, 6
	від 9500 до 11500	10	14, 7
	від 11500 до 14000	23	33, 8
	більше 14000	6	8, 8
Як часто Ви користуєтесь послугами закладів ресторанного господарства?	Часто	34	50
	Іноді	27	39, 7
	Не користуюсь	7	10, 3

Продовження таблиці 2.4

Яким закладам ресторанного господарства при відвідуванні Ви надаєте перевагу?	Ресторану	12	17, 6
	Бару	6	8, 8
	Кафе	16	23, 5
	Їдальні	7	10, 3
	Підприємству швидкого обслуговування	9	13, 3
Спеціалізованому (піцерія, кав'ярня, салат-бар та інші)	8	11, 8	
	Нічному клубу	10	14, 7
В які години Ви переважно відвідуєте заклади ресторанного господарства?	8.00-12.00	5	7, 4
	13.00-14.00	4	5, 9
	15.00-18.00	17	25
	18.00-22.00	28	41, 2
	22.00 і пізніше	14	20, 5
Яким стравам в меню Ви надаєте перевагу (які страви найбільше Вас приваблюють)?	Легкі закуски, салати	19	27, 9
	Перші страви	13	19, 1
	Другі м'ясні та рибні страви	15	22
	Десерти	21	30, 9
На що в першу чергу Ви звертаєте увагу відвідуючи новий заклад?	Стиль та інтер'єр	9	13, 2
	Асортимент страв в меню	14	20, 6
	Рівень обслуговування	20	29, 4
	Якість продукції	25	36, 8
Стравам якої кухні Ви надаєте перевагу?	Французька	10	14, 7
	Українська	12	17, 6
	Італійська	26	38, 2
	Європейська	18	26, 5
	Свій варіант	2	3
Чи має для Вас значення місце розташування закладу ресторанного господарства, яке Ви відвідуєте?	Так, має, надаю перевагу закладам у центрі міста	19	27, 9
	Так, має, надаю перевагу закладам, що знаходяться за містом	8	11, 8
	Так, має, надаю перевагу закладам, які розташовані в районі, де я мешкаю	36	52, 9
	Значення не має	5	7, 4



Рис.2.1 – Критерії, за якими респонденти обирають підприємство харчування

За результатами усіх досліджень визначається цільовий сегмент майбутніх відвідувачів, спеціалізація та концепція підприємства харчування.

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

Таблиця 2.5 - Концепція діяльності проектуємого закладу ресторанного господарства

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип підприємства	кафе
Клас закладу	-
Спеціалізація	Загального типу
Кулінарне спрямування закладу	європейська кухня
Місце знаходження: - фактичне - знакове	м. Львів, на розі вул.Наукової та Стрійської, Галицький район
Контингент споживачів	Розосереджений (студенти, працівники державних та приватних установ, мешканці та гості міста тощо)
Формат підприємства	Повносервісний
Формат виробництва	Повний цикл виробництва
Кількість місць	80
Режим роботи	11.00-23.00
Метод обслуговування	офіціантами
Дизайнерський стиль	Класичний

2.6 Інженерні дослідження та обґрунтування технічної можливості будівництва закладу ресторанного господарства

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

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

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

- Мережа енергозабезпечення в районі, найближча трансформаторна підстанція ТП№4015 по вул. Стрийська;
- Мережа водопостачання – міський магістральний водогін діаметром 1000 мм який проходить по вул. Стрийська на відстані 300м до території забудови; водопостачання м. Львова здійснюється виключно із підземних джерел.
- Мережа каналізації - районний колектор діаметром 1500 мм проходить по вул. Стрийський. Дощова каналізація - приймач дощових вод на вул. Стрийський;
- Мережа теплофікації - міський теплопровід від ТЕЦ №1 1000 мм проходить по вул. Стрийський.

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

Площа земельної ділянки для окремо стоячих будинків підприємств харчування, S_d , m^2 , розраховується відповідно до нормативу за формулою:

$$S_d = n_z \cdot N$$

де n_z – норматив площі земельної ділянки, $m^2/місце$

N – кількість місць у закладі, місць.

$$S_d = 23 \cdot 90 = 2070m^2$$

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 2

В другому розділі було обґрунтовано вибір земельної ділянки під проект закладу ресторанного господарства. Заклад пропонується проектувати в Галицькомц районі м.Львова на рузі вулиць Наукової та Стрийської. Галицький

район один із найбільших районів міста Львова, який славиться своїми історичними та культурними об'єктами. Заклад буде розрахований на туристів, гостей міста та мешканців міста Львова. В ході виконання другого розділу було визначено, що проектувати будемо кафе загального типу на 80 місць. Також проаналізовано соціально-економічні показники району, проведено аналіз закладів ресторанного господарства, які функціонують в цьому районі, а саме тип закладів, режим роботи, кількість місць, форму обслуговування. Це дало нам змогу визначитися з проєктованим типом закладу, з кількістю місць та режимом роботи враховуючи умови воєнного часу. Також визначилися з основним сегментом цільових відвідувачів закладу.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

3.1 Розробка виробничої програми ЗРГ

Виробнича програма закладу ресторанного господарства - це сукупність продукції певної номенклатури й асортименту, яка має бути виготовлена в плановому періоді у визначених обсягах згідно зі спеціалізацією і виробничою потужністю.

Розрахункове меню це перелік найменувань страв із зазначенням номеру рецептури, виходу готової страви та їх кількості.

Таблиця 3.1 – Концептуальне меню кафе

№ рецепт.	Назва страви	Вихід страви, г
Холодні закуски		
ТК	Кошик з лосося (<i>лосось с/с, сир «Філадельфія», перець болгарський, кріп</i>)	150
ТК	Салат «Монтенегро» (<i>салат «Руккола», «Айсберг», «Родічіо», авокадо, копчений вугор, соус «Унагі»</i>)	175
ТК	Салат «Цезар» з куркою (<i>салат «Айсберг», філе куряче, яйця перепелині, помідори, крутони, соус «Цезар»</i>)	175
ТК	Салат «Грецький» (<i>огірки, перець болгарський, помідори, цибуля, сир «Фета», маслини</i>)	180
ТК	Асорті закусок (<i>прошутто, салямі, сир «Пармезан», в'ялені томати, крутони, соус «Песто»</i>)	40/40/40/40/30
ТК	Асорті сирів (<i>Дор Блю, Брі, козячий сир, мед</i>)	35/35/35/30
Перші страви		
ТК	Бульйон курячий	250
ТК	Борщ червоний зі сметаною	250/20
ТК	Суп сирний	250
Другі страви		
ТК	Судак з королівською креветкою в зеленому соусі, гарнір кус - кус	130/100/40
ТК	Куряче філе під «Пармезаном» з томатним мармеладом	230/30
ТК	Свиняча корейка на кісточці з спаржевою квасолею	250/50/30
ТК	Ніжка кролика запечена в білому соусі з овочами	300
Солодкі страви		
ТК	Американський пиріг	150
ТК	Маковий пиріг	150
ТК	Чізкейк класичний	150
ТК	Морозиво в асортименті	50
ТК	Фруктова тарілка (яблука, виноград, банан, сливи)	50/50/50/50

1	2	3
Гарячі напої власного виробництва		
ТК	Чай: <ul style="list-style-type: none"> • чорний • з бергамотом • зелений • зелений з жасмином • альпійський луг (ромашка, липа, шипшина) • фруктовий (полуниця, чорниця, вершики) • чай з імбиром 	250
ТК	Кава: <ul style="list-style-type: none"> • рістретто • еспресо • американо • капучино • лате • лате макіато • кава по - віденські 	15 30 60 120 150 150 150
Холодні напої власного виробництва		
ТК	Фреш грейпфрутовий	250
	Фреш ананасовий	250
	Фреш апельсиновий	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби		
	Хліб житній	50
	Хліб злаковий	50
	Хліб пшеничний	50
	Пиріжки з абрикосом	80
	Равлики з полуницею	80
	Булочки з корицею	80

Таблиця 3.2 - Карта напоїв кафе

Назва напою	Ємність пляшки/ величина порції, л
Вино – горілчані вироби	
Горілка «Хортиця особлива», Україна	1 / 0,05
Горілка «Хортиця преміум», Україна	1 / 0,05
Горілка «Хортиця айс», Україна	1 / 0,05
Горілка «Фінляндія», Фінляндія	1 / 0,05
Вино «La Scolca, Etichetta Nera Gavi dei Gavi, 2015» (біле) Італія	0,75 / 0,1
Вино «Domaine Alain Cailbourdin, Les Cris, 2015» (біле) Франція	0,75 / 0,1
Вино «San Michele Appiano, "Montiggl", 2015» (біле) Італія	0,75 / 0,1
Вино «Casa Lapostolle, Chardonnay Cuvee Alexander, 2013» (біле) Чилі	0,75 / 0,1
Вино «Rafa Palacios, As Sortes, 2014» (біле) Іспанія	0,75 / 0,1
Вино «Ruffino, Il Leo, 2013» (червоне) Італія	0,75 / 0,1
Вино «Bodegas Olarra, La Catedral, 2015» (червоне) Іспанія	0,75 / 0,1

1	2
Вино «Errazuriz, Max Reserva Cabernet Sauvignon, 2008» Чилі	0,75 / 0,1
Ігристе вино «Ламбуско»	0,75 / 0,75
Ігристе вино «Просеко»	0,75 / 0,75
Коньяк «Henessy VS», Франція	1 / 0,05
Коньяк «Lavaletti», Франція	1 / 0,05
Фруктові води	
Сік «Сандора» (яблучний, виноградний, вишневий, морквяний, гранатовий)	1 / 0,25
Напій безалкогольний сильногазований «Фанта»	0,5 / 0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Кока – Кола»	0,5 / 0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Спрайт»	0,5 / 0,5
Мінеральні води	
Вода мінеральна «Моршинська» (газована / негазована / сильногазована)	0,5 / 0,5
Вода мінеральна «Набеглаві» (газована/негазована/сильногазована)	0,5 / 0,5
Вода мінеральна «Боржомі» (газована/негазована/сильногазована)	0,5 / 0,5
Вода мінеральна «Бонаква» (газована/негазована/сильногазована)	0,5 / 0,5
Пиво	
Пиво «Stella Artois» (темне/світле)	0,5 / 0,5
Пиво «Grimbergen» (темне/ світле)	0,5 / 0,5
Пиво «Перша приватна» б/а	0,5 / 0,5

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

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

Розрахунки оформлюються у вигляді табл.3.3 та діаграми (рис.3.1).

**Таблиця 3.3 – Графік завантаження обідньої зали кафе на 80
місць**

Години роботи	Оборотність місця за 1 годину, раз	Середнє завантаження залу, %	Кількість споживачів, осіб
11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	1,5	40	48
12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	1,5	90	108
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	1,5	100	120
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	1,5	90	108
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	1,5	50	60
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	1,5	40	48

1	2	3	4
17 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	0,5	30	12
18 ⁰⁰ - 19 ⁰⁰	0,5	60	24
19 ⁰⁰ - 20 ⁰⁰	0,5	90	36
20 ⁰⁰ - 21 ⁰⁰	0,5	90	36
21 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	0,5	60	24
22 ⁰⁰ - 23 ⁰⁰	0,5	60	24
Всього відвідувачів за день			648

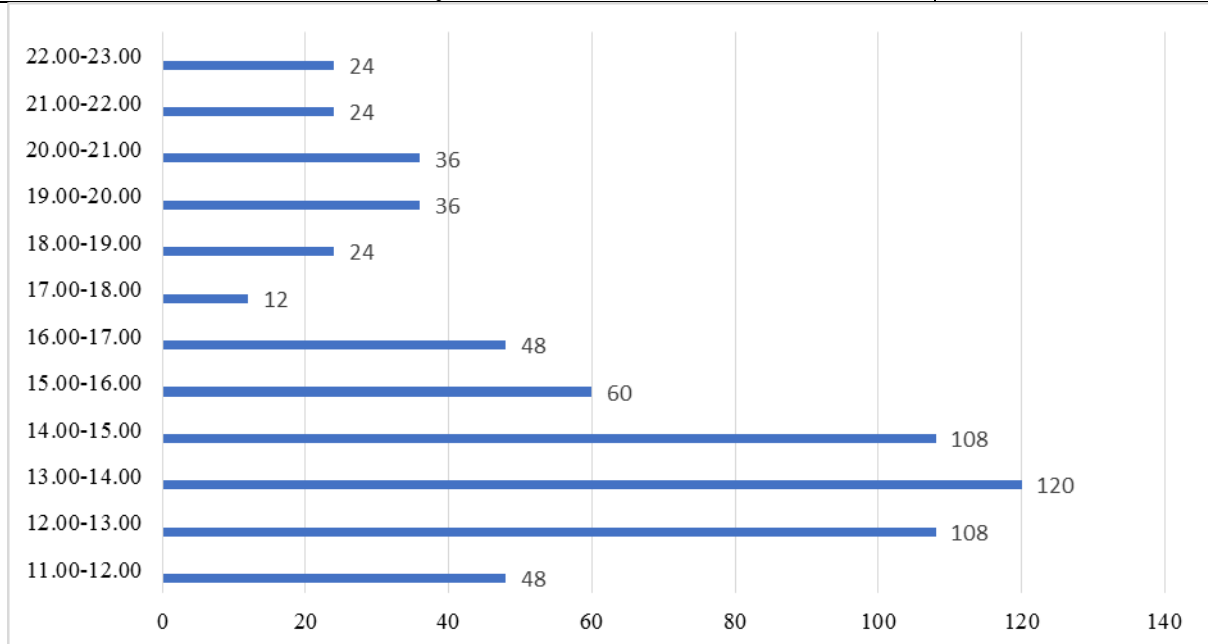


Рис.3.1 – Добова завантаженість загального кафе на 80 місць

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

$$N_{\text{стр}} = 648 \times 2,5 = 1620 \text{ шт.}$$

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 наведені у вигляді табл.3.4.

Таблиця 3.4 – Асортиментний склад продукції кафе, реалізованої за день

Група страв	Відсоткове співвідношення, %		Кількість страв, шт.
	від загальної к-кості	від даної групи	
Холодні страви та закуски:	35		567
- гастрономічні продукти		60	341
- салати		20	113
- молоко та кисломолочні продукти		20	113
Супи:	5		81
Другі гарячі страви:	40		648
- м'ясні		80	518
- рибні		20	130
Солодкі страви	20		324
Всього			1620

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

Таблиця 3.5 – Розрахунок закупівельної продукції для кафе на 80 місяць

Назва продукту	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 відвідувача	Загальна кількість на 648 відвідувачів
Гарячі напої:	л	0,1	65
Холодні напої:	л		
- фруктова вода		0,02	13
- мінеральна вода		0,02	13
- сік власного виробництва		0,02	13
- власного виробництва		0,03	19
Хліб та хлібобулочні вироби:	кг		
- житній		0,025	16
- пшеничний		0,05	32
Вино – горілчані вироби	л	0,05	32
Борошняні кондитерські вироби	шт	0,85	551
Пиво	л	0,025	16

На підставі розробленого меню та даних табл.2.4-2.5 складається денна виробнича програма (розрахункове меню) майбутнього закладу ресторанного господарства (табл.3.6-3.7).

Таблиця 3.6 - Денна виробнича програма кафе на 80 місць

№ рецептур и	Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід страви, г/мл
1	2	3	4
Гарячі напої власного виробництва			
ТК	Чай: <ul style="list-style-type: none"> • чорний • з бергамотом • зелений • зелений з жасмином • альпійський луг (ромашка, липа, шипшина) • фруктовий (полуниця, чорниця, вершки) чай з імбиром	33	250
ТК	Кава: <ul style="list-style-type: none"> • рістретто • еспресо • американо • капучино • лате • лате макіато • кава по - віденські 	32	15 30 60 120 150 150 150
Холодні закуски			
ТК	Кошик з лосося (лосось с/с, сир «Філадельфія», перець болгарський, кріп)	170	150
ТК	Салат «Монтенегро» (салат «Руккола», «Айсберг», «Родічіо», авокадо, копчений вугор, соус «Унагі»)	37	175
ТК	Салат «Цезар» з куркою (салат «Айсберг», філе куряче, яйця перепелині, помідори, крутони, соус «Цезар»)	37	175
ТК	Салат «Грецький» (огірки, перець болгарський, помідори, цибуля, сир «Фета», маслини)	39	180
ТК	Асорті закусок (прошутто, салями, сир «Пармезан», в'ялені томати, крутони, соус «Песто»)	171	40/40/40/ 40/30
ТК	Асорті сирів (Дор Блю, Брі, козячий сир, мед)	113	30/30/30/ 30
Перші страви			
ТК	Бульйон курячий	27	250
ТК	Борщ червоний зі сметаною	27	250/20
ТК	Суп сирний	27	250
Другі страви			
ТК	Судак з королівською креветкою в зеленому соусі, гарнір кус - кус	130	130/100/4 0
ТК	Куряче філе під «Пармезаном» з томатним мармеладом	172	230/30
ТК	Свиняча корейка на кісточці з спаржевою квасолею	172	250/50/30
ТК	Ніжка кролика запечена в білому соусі з овочами	174	300
Солодкі страви			
ТК	Американський пиріг	65	150

1	2	3	4
ТК	Маковий пиріг	65	150
ТК	Чізкейк	65	150
ТК	Морозиво в асортименті	65	50
ТК	Фруктова тарілка (яблука, виноград, банан, сливи)	64	50/50/50/ 50
Холодні напої власного виробництва			
ТК	Фреш грейпфрутовий	6	250
ТК	Фреш ананасовий	6	250
ТК	Фреш апельсиновий	7	250
Хліб, хлібобулочні та борошняні кондитерські вироби			
	Хліб житній	16	50
	Хліб злаковий	16	50
	Хліб пшеничний	16	50
	Пиріжки з абрикосом	183	80
	Равлики з полуницею	183	80
	Булочки з корицею	185	80

Таблиця 3.7 – Денна виробнича програма кафе на 80 місць (напої)

Назва напою	Кількість пляшок/порцій, шт.	Ємність пляшки або величина порції, л
Горілка «Хортиця особлива», Україна	2	1 / 0,05
Горілка «Хортиця преміум», Україна	2	1 / 0,05
Горілка «Хортиця айс», Україна	2	1 / 0,05
Горілка «Фінляндія», Фінляндія	2	1 / 0,05
Вино «La Scolca, Etichetta Nera Gavi dei Gavi, 2015» (біле) Італія	2	0,75 / 0,1
Вино «Domaine Alain Cailbourdin, Les Cris, 2015» (біле) Франція	2	0,75 / 0,1
Вино «San Michele Appiano, "Montiggl", 2015» (біле) Італія	2	0,75 / 0,1
Вино «Casa Lapostolle, Chardonnay Cuvee Alexander, 2013» (біле) Чилі	2	0,75 / 0,1
Вино «Rafa Palacios, As Sortes, 2014» (біле) Іспанія	2	0,75 / 0,1
Вино «Ruffino, Il Leo, 2013» (червоне) Італія	2	0,75 / 0,1
Вино «Bodegas Olarra, La Catedral, 2015» (червоне) Іспанія	2	0,75 / 0,1
Вино «Errazuriz, Max Reserva Cabernet Sauvignon, 2008» Чилі	2	0,75 / 0,1
Ігристе вино «Ламбуско»	2	0,75 / 0,75
Ігристе вино «Просеко»	2	0,75 / 0,75
Коньяк «Hennessy VS», Франція	2	1 / 0,05
Коньяк «Lavaletti», Франція	2	1 / 0,05
Сік «Сандора» (яблучний, виноградний, вишневий, морквяний, гранатовий)	13	1 / 0,25
Напій безалкогольний сильногазований «Фанта»	5	0,5 / 0,5

1	2	3
Напій безалкогольний сильногазований «Кока – Кола»	5	0,5 / 0,5
Напій безалкогольний сильногазований «Спрайт»	3	0,5 / 0,5
Вода мінеральна «Моршинська» (газована /негазована / сильногазована)	3	0,5 / 0,5
Вода мінеральна «Набеглаві» (газована/негазована/сильногазована)	3	0,5 / 0,5
Вода мінеральна «Боржомі» (газована/негазована/сильногазована)	3	0,5 / 0,5
Вода мінеральна «Бонаква» (газована/негазована/сильногазована)	4	0,5 / 0,5
Пиво «Stella Artois» (темне/світле)	5	0,5 / 0,5
Пиво «Grimbergen» (темне/ світле)	5	0,5 / 0,5
Пиво «Перша приватна» б/а	6	0,5 / 0,5

3.2 Розрахунок добової кількості сировини, напівфабрикатів, продуктів та закупівельних товарів

В загальнодоступних закладах ресторанного господарства доцільно розраховувати добову кількість сировини за меню розрахункового дня (виробничою програмою) шляхом складання продуктової відомості, яка зазначена в додатку А.

Розрахунок виконується для кожного виду страв окремо за відповідними розкладками, поданими у збірниках рецептур або технологічних картах.

На основі розрахунково-продуктової відомості складено таблицю добової потреби закладу у сировині, напівфабрикатах, продуктах та закупівельних товарах за товарними групами (табл.3.8).

Таблиця 3.8 – Добова потреба закладу у сировині, напівфабрикатах, продуктах та закупівельних товарах за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Маса кг або кількість шт.
1	2	3	4
М'ясо, птиця, субпродукти	Філе куряче	охолоджене	40,157
	Яловичина	охолоджена	1,08
	Свиняча корейка	охолоджена	4,3

Продовження таблиці 3.8

1	2	3	4	
	Кролик	охолоджений	34,8	
Риба та морепродукти	Креветки	охолоджені	13	
	Судак	охолоджений	16,9	
М'ясна та рибна гастрономія	Лосось	с / с	17	
	Прошутто	окорок, натертий сіллю	8,55	
	Саламі	копчена	8,55	
	Вугор	копчений	2,59	
	Вершки	33% жирності	5,22	
Молоко, молочні та жирові продукти	Сир «Філадельфія»	вершковий сир	2,55	
	Сметана	10 % жирності	1,785	
	Сир «Пармезан»	твердий сир	8,575	
	Яйця	перепелині	0,555	
	Сир «Фета»	овечий сир	1,95	
	Сир «Дор Блю»	сир з пліснявою	5,311	
	Сир «Брі»	з коров'ячого молока	5,311	
	Сир	козячий	5,198	
	Сир	плавлений	1,89	
	Масло	вершкове	3,575	
	Сир	вершковий	2,275	
	Морозиво	фасоване	3,25	
	Яйця	курячі	2,795	
	Овочі та зелень	Огірок	свіжий	2,145
		Перець	свіжий	2,675
		Кріп	свіжий	0,85
		Салат «Айсберг»	свіжий	3,7
Салат «Руккола»		свіжий	1,11	
Салат «Родічіо»		свіжий	1.11	
Картопля		свіжа	10,625	
Авокадо		свіжий	0,74	
Помідори		свіжі	3,05	
Баклажани		свіжі	5,22	
Морква		свіжа	2,16	
Кабачки		свіжі	6,96	
Квасоля		свіжа	5,16	
Буряк		свіжий	0,675	
Гарбуз		свіжий	3,25	
Цибуля		свіжа	1.908	
Фрукти та ягоди		Виноград	свіжий	3,2
		Сливи	свіжі	3,2
		Банан	свіжий	3,2
	Яблуко	свіже	3,2	
Бакалійні товари	Маслини	консервовані	1,56	
	Томати	в'ялені	5,985	
	Томатна паста	консервована	3,98	
	Соус «Цезар»	бутильований	0,555	
	Соус «Песто»	бутильований	5,13	

1	2	3	4
	Мед	бутильований	3,39
	Соус «Унагі»	бутильований	0,74
Сипучі продукти	Кус – кус	пакетована	5,2
	Желатин	сипучі	1,72
	Борошно	вищого гатунку	8,775
	Мак	фасований	0,975
	Цукор	пакетований	1,105
Кондитерські та хлібобулочні вироби	Крутони	пшеничні	3,79
	Печиво	розсипчасте	2,925
	Шоколад	чорний	1,95
	Пампушки	-	1,35

3.2 Розроблення та характеристика структурно – технологічної схеми ЗРГ

Схема технологічного процесу закладу ресторанного господарства відображає особливості системи забезпечення сировиною, взаємозв'язок між окремими ділянками виробництва і торговельного процесу.

Приймання сировини на підприємстві проводиться у завантажувальній, після чого сировина і продукти надходять для зберігання у охолоджувальні камери та неохолоджувальні комори. Зі складських приміщень сировина направляється на обробку і виготовлення напівфабрикатів у заготівельні цехи (м'ясо-рибний та овочевий). Звідти напівфабрикати надходять у доготівельні цехи. Після теплової обробки і доведення до готовності страви реалізують у торговельних залах підприємства.

Кожен виробничий процес складається з декількох операцій, виконання яких потребує правильної організації та певної кваліфікації працівника. Ці операції виконуються на робочих місцях, які потрібно розглядати як основу виробничого процесу. Кожне робоче місце пов'язане з особливостями технологічних операцій по кулінарній обробці продуктів і приготуванню страв, обсягом робіт, спеціалізацією виробництва, ступенем кооперації праці.

До технічних вимог відноситься оснащення робочого місця обладнанням, інвентарем.

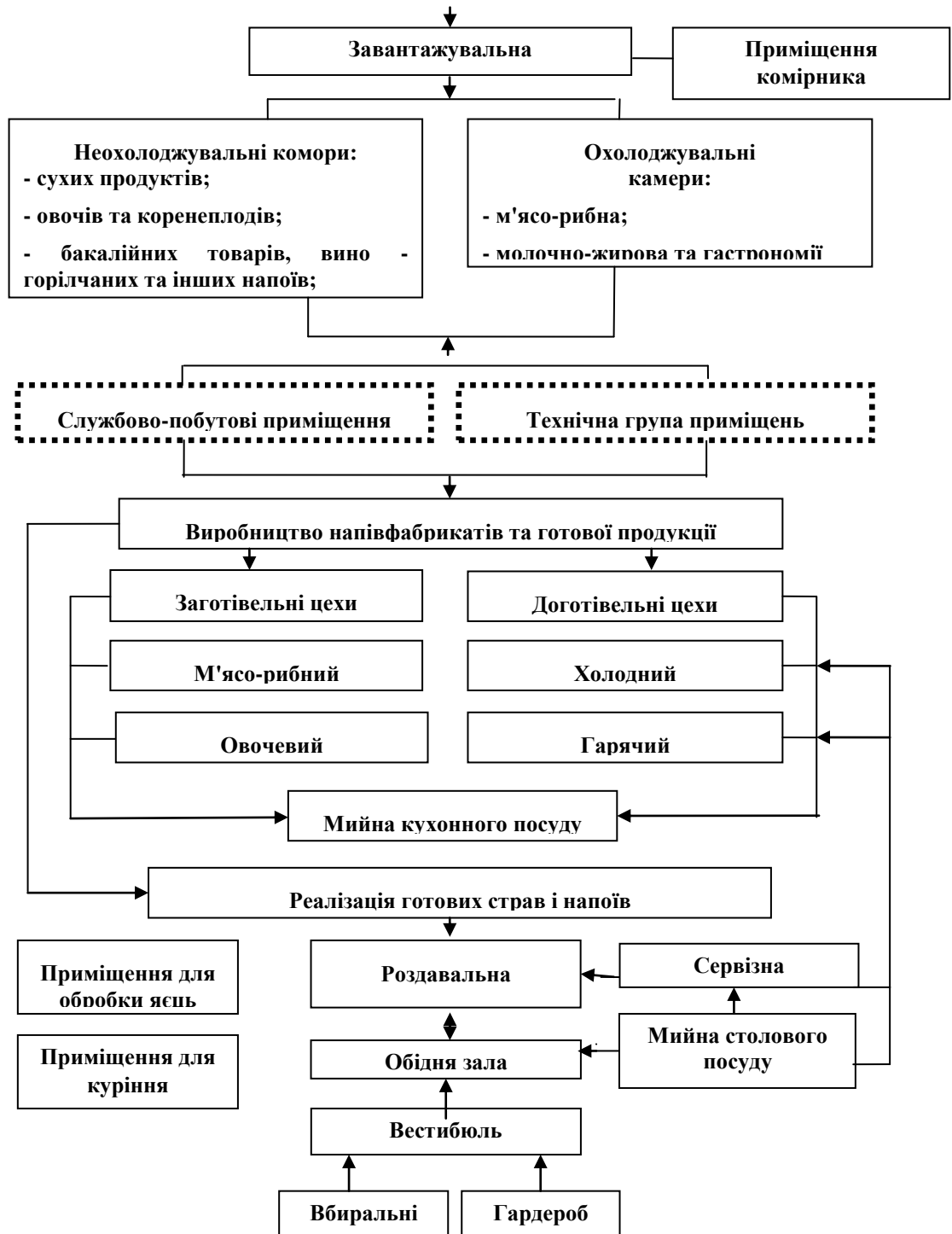


Рис.3.2 – Структурно-технологічна схема організації виробництва кафе

3.3 Проектування виробничих цехів ЗРГ

3.3.1 Складання денної виробничої програми цехів та розрахунок необхідної кількості працівників.

Денна виробнича програма доготовільних (холодного та гарячого) в закладі ресторанного господарства – це перелік страв, які в них виготовляються за день, із зазначенням їх кількості та виходу.

Таблиця 3.9 – Денна виробнича програма холодного цеху

Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід, г
Кошик з лосося (<i>лосось с/с, сир «Філадельфія», перець болгарський, кріп</i>)	170	150
Салат «Монтенегро» (<i>салат «Руккола», «Айсберг», «Родічіо», авокадо, копчений вугор, соус «Унагі»</i>)	37	175
Салат «Цезар» з куркою (<i>салат «Айсберг», філе куряче, яйця перепелині, помідори, крутони, соус «Цезар»</i>)	37	175
Салат «Грецький» (<i>огірки, перець болгарський, помідори, цибуля, сир «Фета», маслини</i>)	39	180
Асорті закусок (<i>прошутто, салямі, сир «Пармезан», в'ялені томати, крутони, соус «Песто»</i>)	171	180/30
Асорті сирів (<i>Дор Блю, Брі, козячий сир, мед</i>)	113	140/30
Чізкейк	65	150
Морозиво в асортименті	65	50
Фруктова тарілка (<i>яблука, виноград, банан, сливи</i>)	64	50/50/50/50
Фреш грейпфрутовий	6	250
Фреш ананасовий	6	250
Фреш апельсиновий	7	250

Таблиця 3.10 – Денна виробнича програма гарячого цеху

Назва страви	К-кість порцій, шт.	Вихід, г
Чай: <ul style="list-style-type: none"> • чорний • з бергамотом • зелений • зелений з жасмином • альпійський луг (<i>ромашка, липа, шипшина</i>) • фруктовий (<i>полуниця, чорниця, вершки</i>) • чай з імбиром 	33	250
Кава: <ul style="list-style-type: none"> • рістретто • еспресо • американо • капучино • лате • лате макіато 	32	15 30 60 120 150 150

Бульйон курячий	27	250
Борщ червоний зі сметаною	27	250/20
Суп сирний	27	250
Судак з королівською креветкою в зеленому соусі, гарнір кус - кус	130	130/100/40
Куряче філе під «Пармезаном» з томатним мармеладом	172	230/30
Свиняча корейка на кісточці з спаржевою квасолею	172	250/50/30
Ніжка кролика запечена в білому соусі з овочами	174	300
Американський пиріг	65	150
Маковий пиріг	65	150

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

Таблиця 3.11 – Розрахунок кількості людино-годин на виробництво продукції в холодному цеху

Назва страви	К-кість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	К-кість людино-годин
Кошик з лосося (лосось с/с, сир «Філадельфія», перець болгарський, кріп)	170	0,8	136
Салат «Монтенегро» (салат «Руккола», «Айсберг», «Родічіо», авокадо, копчений вугор, соус «Унагі»)	37	0,9	33,3
Салат «Цезар» з куркою (салат «Айсберг», філе куряче, яйця перепелині, помідори, крутони, соус «Цезар»)	37	0,8	29,6
Салат «Грецький» (огірки, перець болгарський, помідори, цибуля, сир «Фета», маслини)	39	0,7	27,3
Асорті закусок (прошутто, саямі, сир «Пармезан», в'ялені томати, крутони, соус «Песто»)	171	0,5	85,5
Асорті сирів (Дор Блю, Брі, козячий сир, мед)	113	0,5	56,5
Чізкейк	65	0,9	58,5
Морозиво в асортименті	65	0,3	19,5
Фруктова тарілка (яблука, виноград, банан, сливи)	64	0,6	38,4
Фреш грейпфруговий	6	1,1	6,6
Фреш ананасовий	6	1,1	6,6
Фреш апельсиновий	7	1,1	7,7
			$H = 505,5$

$$N_{\text{яв.}} = (505,5 \times 100) / (3600 \times 8 \times 1,14) = 50550 / 32832 = 1,5 - 2 \text{ працівники}$$

$$N_{\text{сп.}} = 2 \times 1,59 = 3 \text{ працівники}$$



Рис. 3.3 – Графік виходу на роботу працівників холодного цеху

Таблиця 3.12 – Розрахунок кількості людино-годин на виробництво продукції в гарячому цеху

Назва страви	К-кість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	К-кість людино-годин
Чай: <ul style="list-style-type: none"> • чорний • з бергамотом • зелений • зелений з жасмином • альпійський луг (ромашка, липа, шипшина) • фруктовий (полуниця, чорниця, вершки) чай з імбиром	33	0,7	23,1
Кава	32	0,9	28,8
Бульйон курячий	27	0,6	16,2
Борщ червоний зі сметаною	27	1,2	32,4
Суп сирний	27	1,1	29,7
Судак з королівською креветкою в зеленому соусі, гарнір кус - кус	130	0,9	117
Куряче філе під «Пармезаном» з томатним мармеладом	172	0,8	137,6
Свиняча корейка на кісточці з спаржевою квасолею	172	0,8	137,6
Ніжка кролика запечена в білому соусі з овочами	174	0,9	156,6
Американський пиріг	65	0,6	39
Маковий пиріг	65	0,7	45,5
			H = 763,5

$$N_{\text{яв.}} = (763,5 \times 100) / (3600 \times 8 \times 1,14) = 76350 / 32832 = 2,3 - 2 \text{ працівники}$$

$$N_{\text{сп.}} = 2 \times 1,59 = 3 \text{ працівники}$$

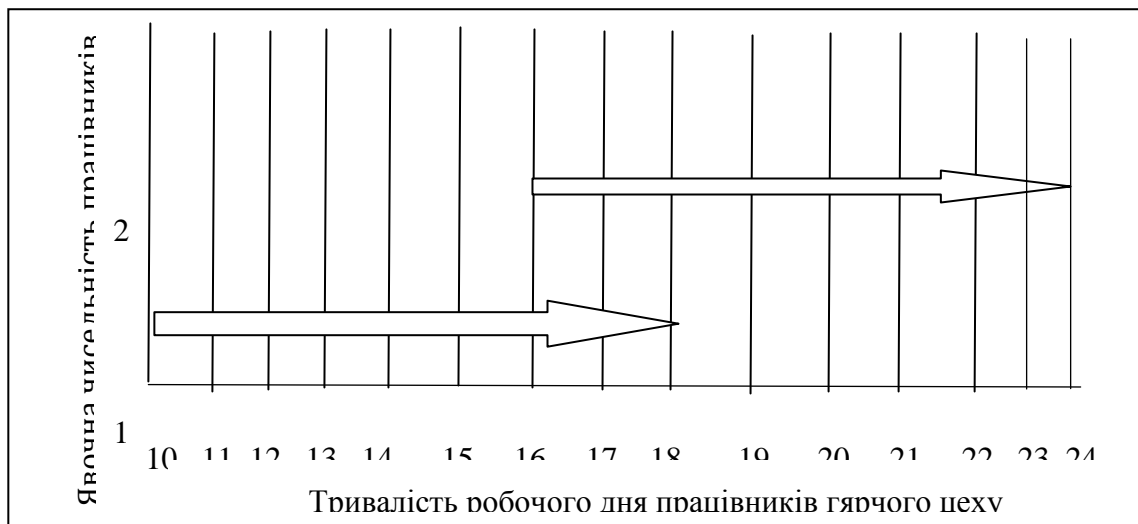


Рис. 3.4 – Графік виходу на роботу працівників гарячого цеху

3.3.2 Організація роботи виробничих цехів

У відповідності до виробничої програми гарячого цеху організуємо в ньому:

- Ділянка по приготуванню супів.

Оскільки, в ресторані, готують невелику кількість супів, то для їх приготування використовують стаціонарні котли невеликої місткості. Організують 2 технологічні лінії:

- лінія теплового устаткування;
- лінія немеханічного устаткування.

Відстань не менше 1,5 м. Робочі місця супового відділення:

- приготування бульйону;
- приготування супів;
- приготування гарнірів до прозорих супів.

Перше місце обладнане варильними котлами, виробничими столами, для виконання допоміжних операцій, мийні ванни для промивання м'яса, кісток.

Друге місце обладнане електроплитами, для приготування супів, пасерування овочів, виробничі столи з вагами для порціонування відварених продуктів до супів, а також стіл з вбудованою мийною ванною, стіл для засобів малої механізації, стіл з охолоджувальною шафою, для зберігання

запасів продуктів. Оскільки t подавання = 75°C , то обов'язково передбачаються марміти.

Третє місце обладнане електросковорідками, універсальним приводом з м'ясорубкою, електро шафами, для смаження, електро плитами та виробничими столами з дерев'яним покриттям. Тісто замішують в наплитному посуді, обробляють на столі з дерев'яним покриттям, використовуючи качалки, різці та настільні тістоділителі. В години мінімального завантаження там готують компоти, киселі, сиропи для желе і мусів.

Страви відварні, припущені, тушковані – 2 год. Овочеві гарніри – 2 год, каші та тушкова капуста – 6 год, гарячі напої – 2 год. В деяких випадках допускається остуджувати та зберігати страви при $t = 2 - 6 \text{ C}$ не довше 18 год. Термін реалізації продуктів після повторної теплової обробки – 1 год.

Холодний цех - призначений, для приготування, порціонування, оформлення холодних страв та закусок.

Виробнича програма складається на основі асортименту продукції, що реалізується в кафе.

Холодний цех розміщується в одному з найсвітліших приміщень ресторану з вікон на пн. або на пн. – зх. Холодний цех повинен мати зручний зв'язок з гарячим цехом, з роздавальною, мийною кухонного посуду та мийною столового посуду.

Особливості реалізації холодного цеху:

- Оскільки, після приготування та порціонування, продукція холодного цеху не підлягає тепловій обробці, то при організації виробничих процесів, дотримуються більш чітко санітарних правил, а кухарі – правил особистої гігієни.
- Продукція холодного цеху повинна вироблятися в кількості, яка може бути реалізована в короткий термін.
- Салати і вінігрети в незаправленому вигляді допускається зберігати в $t = 2 - 6\text{C}$ не більше 6 год. Заправляти потрібно безпосередньо перед подачею.

- Не допускається до реалізації страви з попереднього дня.
- Холодні страви допускаються до реалізації лише після охолодження до $t = 10 - 14 \text{ C}$.



Рис.3.5 – Структурно-технологічна схема виробничого процесу гарячого цеху

Організація виробництва в холодному цеху:

В кафе виділяють окремі лінії для приготування холодних страв, закусок, напоїв. На даних лініях виділяють окремі робочі місця:

- Перше робоче місце – для приготування салатів та вінігретів. Встановлюють мийну ванну або стіл з вбудованою мийною ванною, для промивання свіжих овочів та зелені. Робочі місця складаються з 2 виробничих столів.
- Друге робоче місце – для нарізання гастрономічних продуктів. Гастрономічні продукти нарізають, порціонують і оформлюють страви з риби, м'яса та сиру (асорті м'ясне, рибне тощо). На робочому місці встановлюють столи для засобів малої механізації, машини для нарізання гастрономічних продуктів, слайсери, для контролю маси встановлюють ваги, при нарізанні вручну – обробні дошки та ножи (марковані для риби та для м'яса) та функціональні ємкості в які вкладають порційні шматки та в подальшому зберігають в холодильних шафах.
- Третє робоче місце – для порціонування та оформлення страв.
- Четверте робоче місце – для приготування солодких страв і напоїв. Тут готуються компоти, киселі, желе, муси, самбуки та ін.

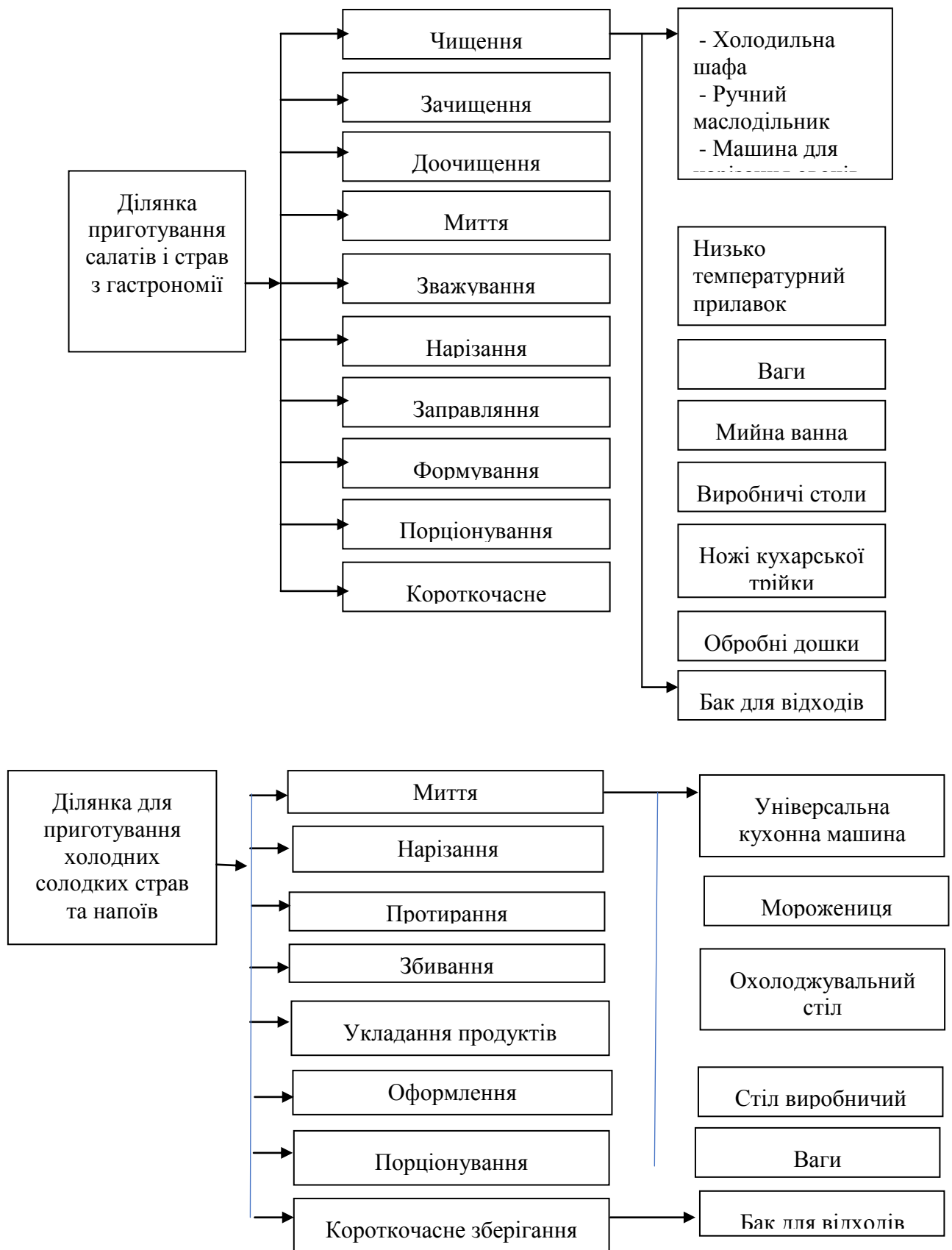


Рис. 3.6 - Структурно – технологічна схема виробничого процесу холодного цеху

3.3.3 Розрахунок та підбір обладнання цехів

У виробничих цехах закладу ресторанного господарства встановлюється механічне, холодильне, допоміжне та теплове обладнання.

При розрахунку гарячого цеху теплове обладнання підбирається за допомогою даних графіка погодинної реалізації продукції.

Таблиця 3.13 – Графік погодинної реалізації продукції кафе

Години роботи		11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22	22-23
Кількість споживачів у години роботи	Кількість страв за день	48	108	120	108	60	48	12	24	36	36	24	24
Коефіцієнт перерахунку		0,07	0,16	0,18	0,16	0,09	0,07	0,01	0,03	0,05	0,05	0,03	0,03
Чай	33	2	5	6	5	3	2	1	1	1	1	1	1
Кава	32	2	5	6	5	3	2	1	1	1	1	1	1
Бульйон курячий	27	2	5	6	5	3	2	1	1	1	1	1	1
Борщ червоний зі сметаною	27	2	5	6	5	3	2	1	1	1	1	1	1
Суп сирний	27	2	5	6	5	3	2	1	1	1	1	1	1
Судак з королівською креветкою в зеленому соусі, гарнір кус - кус	130	9	21	23	21	12	9	1	4	7	7	4	4
Куряче філе під «Пармезаном» з томатним мармеладом	172	12	28	31	28	15	12	2	5	9	9	5	5
Свиняча корейка на кісточці з спаржевою квасолею	172	12	28	31	28	15	12	2	5	9	9	5	5
Ніжка кролика запечена в білому соусі з овочами	174	12	28	31	28	15	12	2	5	9	9	5	5
Американський пиріг	65	5	10	12	10	6	5	1	2	3	3	2	2
Маковий пиріг	65	5	10	12	10	6	5	1	2	3	3	2	2

Розрахунок плит

Розрахунок площі поверхні плити надається у вигляді табл.3.14.

Таблиця 3.14 – Розрахунок площі поверхні плити

Назва страви	Кількість страв у години максимального завантаження, шт.	Вид наплитного посуду	Місткість посуду, порцій	Кількість одиниць посуду, шт	Площа, яку займає одиниця посуду. м ²	Тривалість теплової обробки, хв.	Площа поверхні плити м ²
Судак з королівською креветкою в зеленому соусі, гарнір кус - кус	130	сковорода	10	13	0,03	30	0,195
Куряче філе під «Пармезаном» з томатним мармеладом	172	сковорода	10	18	0,03	25	0,225
Всього							0,42
Остаточна площа поверхні плити							0,546

Підбір плит, що підлягають встановленню в гарячому цеху, проводиться за розрахованою площею поверхні за каталогами діючого устаткування.

Таблиця 3.15 - Розрахунок місткості пароконвектомату

Назва страви	Кількість порцій в години максимального завантаження, шт.	Місткість гастроємностей, шт.	Кількість гастроємностей, шт.	Тривалість теплового оброблення, хв.	Місткість пароконвектомату, шт.
Свиняча корейка на кісточці з спаржевою квасолею	172	17	11	45	8,25
Ніжка кролика запечена в білому соусі з овочами	174	17	11	115	21
Американський пиріг	65	10	7	50	5,8
Маковий пиріг	65	10	7	54	6,3
Всього					41,35

Таблиця 3.16 – Розрахунок і підбір виробничих столів для холодного цеху

Технологічні операції	Кількість працівників	Норма довжини стола на 1 робітника	Марка столу	Габарити, мм			Кількість столів, шт.
				довжина	ширина	висота	
Оформлення холодних та солодких страв	1	0,7	ІКЕА	1100	550	600	1
Для приготування салатів	1	1,25	ІКЕА	1100	550	600	1

3.3.4 Розрахунок площі виробничих цехів

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

Таблиця 3.17 - Перелік обладнання і розрахунок корисної площі доготівельних цехів

Необхідне устаткування				Площа обладнання, м ²
Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	
Гарячий цех				
Електрична плита	Samsung	2	800x600x600	0,96
Гриль електричний	Samsung	1	1200x700x600	0,84
Пароконвекційна піч	Samsung	1	1100x560x1800	0,61
Чайник	Samsung	1	150x150	-
Стіл виробничий	ІКЕА	2	1100x550x600	1,21
Холодильна шафа з морозильною камерою	Samsung	1	1400x650x800	0,91
Ванна мийна	Uno	2	500x500x600	0,5
Ваги електронні	Samsung	2	120x120	-
Стелаж	ІКЕА	2	1400x650x1900	1,82
Раковина для миття рук	Uno	1	600x600x600	0,36
Бачок для відходів	ІКЕА	1	430x450x700	0,19
				7,4
Холодний цех				
Стіл виробничий	ІКЕА	2	1100x550x600	1,21
Холодильна шафа з морозильною камерою	Samsung	1	1400x650x800	0,91
Стіл з охолоджувальною поверхнею	Samsung	2	1240x660x700	1,63
Ванна мийна	Uno	2	500x500x600	0,5
Ваги електронні	Samsung	2	120x120	-
Стелаж	ІКЕА	2	1400x650x1900	1,82
Раковина для миття рук	Uno	1	600x600x600	0,36
Бачок для відходів	ІКЕА	1	430x450x700	0,19
Слайсер	Samsung	1	200x200	-

Овочерізка	Samsung	1	180x180	-
				6,62

$$S_o = 7,4 / 0,3 = 24,6 \text{ м}^2 \text{ гарячий цех}$$

$$S_o = 6,62 / 0,35 = 18,9 \text{ м}^2 \text{ холодний цех}$$

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

Заклад, що проектується відповідає всім санітарно-гігієнічним вимогам, які зазначені в ДБН 2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».

Матеріали, які будуть використані під час будівництва закладу мають особливий захист від находження небажаних запахів від приготування їжі, ремонтних робіт, експлуатації автотранспорту та інших механічних систем.

Рівні напруженості статичного електричного поля відповідають вимогам СанПіН 6027 А.

Системи вентиляції, кондиціонування та опалення, теплотехнічні характеристики охолоджувальних конструкцій спроектовані так, щоб не допустити зволоження (шляхом конденсації, капілярності) внутрішніх поверхонь і елементів кафе і створення умов для розмноження пліснявих грибів різного виду.

При проектуванні освітлення характеристики освітленості робочих зон і основних приміщень ресторану прийняті згідно вимогам СП 42-123-5777 і ДБН В.2.5-28.

Будівельні та опоряджувальні матеріали, а також матеріали, що використовуються для виготовлення вбудованих меблів, систем гарячого та холодного водопостачання, вентиляції відповідають вимогам ДБН 6.6.1-6.5.001, ДБН В.1.4-1.01, ДБН В.1.4-2.01.

У виробничій зоні дотримані вимоги щодо рівнів шуму згідно з ДБН В.1.2-10, СН 3077 та вібрації від зовнішніх джерел згідно з вимогами СН 1304.

У приміщеннях, де працює персонал, виконуються вимоги ДСНіП 3.3.6-096, ГОСТ 12.1.005 і ГОСТ 12.1.006.

3.5 Визначення загальної площі ЗРГ, його конфігурації та поверховості.

Після визначення площ окремих приміщень закладу, що проектується, результати представляються у вигляді табл.3.18.

Таблиця 3.18 – Склад і площі приміщень кафе на 80 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
Для відвідувачів:	
Аванзал, хол	14
Обідня зала	128
Вестибюль	12
Гардероб	8
Вбиральня жіноча	8
Вбиральня чоловіча	8
Вбиральня для маломобільних	8
Кімната для куріння	12
Всього	198
Виробничі:	
Гарячий цех	24,6
Холодний цех	18,9
Приміщення для різання хліба	7
М'ясо – рибний цех	19
Овочевий цех	19
Приміщення для завідуючого виробництвом	11
Мийна столового посуду	13
Сервізна	12
Мийна кухонного посуду	13
Приміщення для обробки яєць	8
Буфет	11
Роздавальня	10
Всього	166,5
Складські приміщення:	
Завантажувальна	25
Приміщення комірника	11
Охолоджувальна камера для зберігання молочних продуктів, жирів і гастрономії	8
Охолоджувальна камера для зберігання м'яса та риби	9
Охолоджувальна камера для зберігання овочів та фруктів	8
Комора бакалійних товарів, вино – горілчаних та інших напоїв	10
Комора сухих продуктів	7
Комора коренеплодів	7
Мийна та комора тари та інвентарю	7
Всього	92

Службово – побутові приміщення:	
Кабінет директора	14
Бухгалтерія	12
Приміщення офіціантів і барменів	12
Гардероб чоловічий з санвузлом та душовими	7
Приміщення персоналу	12
Гардероб жіночий з санвузлом та душовими	7
Білизняна	8
Комора прибирального інвентарю та обладнання	8
Всього	80
Технічні	
Електрощитова	7
Теплопункт	12
Венткамера припливна	24
Венткамера витяжна	6
Всього	49
Всього	591,5

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

$$S_{роб} = S_{кор} * K_1$$

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

K_1 – коефіцієнт збільшення площі, $K_1=1,10 - 1,25$ (для невеликих закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_1 \rightarrow \max$, для великих закладів (більше 200 місць) та закладів з кількома поверхами $K_1 \rightarrow \min$).

$$S_{роб} = 590,5 \times 1,25 = 738 \text{ м}^2;$$

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

$$S_{заг} = S_{роб} \times K_2$$

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

K_2 – коефіцієнт збільшення площі $K_2=1,03 - 1,15$ (для невеликих одноповерхових закладів (до 50 місць) та закладів високого класу $K_2 \rightarrow \min$, для великих закладів (більше 200 місць) та закладів з кількома поверхами $K_2 \rightarrow \max$).

$$S_{заг} = 738 \times 1,11 = 819 \text{ м}^2.$$

Об'ємно-планувальне рішення кафе на 80 місць, забезпечить:

- зручність для персоналу та споживачів;
- можливість застосування прогресивних методів виробництва;
- функціональний взаємозв'язок приміщень з врахуванням вимог потоковості технологічного процесу, скорочення довжини потоків;
- можливість трансформації частини приміщень у процесі експлуатації будівлі в разі зміни технології виробництва продукції.

Розробка компонувального рішення здійснюється з урахуванням:

- послідовності та поточності технологічного процесу;
- відсутності зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів, використаного та чистого посуду, руху відвідувачів та персоналу
- безпеки життєдіяльності закладу.

При проектуванні складських приміщень в кафе буде враховано температурний режим та товарне сусідство, задля забезпечення зберігання товарів та сировини. Складські приміщення проектуємо ближче до виробничих, розвантажувальну площадку – з боку господарського подвір'я і обладнуємо її навісом.

При проектуванні виробничих приміщень враховуємо:

- поточність технологічних процесів;
- відокремленість механічного і теплового оброблення продуктів;
- роз'єднання місць зберігання і оброблення сировини з різними ступенями забруднення;
- забезпечення максимально коротких технологічних і транспортних вантажопотоків;
- дотримання санітарного режиму для збереження харчової цінності і нешкідливості харчових продуктів.

Мийні столового і кухонного посуду плануємо роздільні. При проектуванні мийних передбачаємо їх раціональний взаємозв'язок із виробничими приміщеннями і залами.

Групу приміщень для споживачів проектуємо в безпосередній близькості від головного входу в будівлю та ізолюємо від виробництва.

Розміщення службово-побутових приміщень і офісу спроектовано ближче до службового входу. Побутові приміщення проектуємо одним блоком ближче до службового входу, аби максимально знизити переміщення персоналу у верхньому одязі в закладі ресторанного господарства.

При групуванні приміщень різного технологічного призначення, врахуємо, що між деякими з них існує зв'язок, який потребує безпосереднього поєднання приміщень або поєднання через коридори.

Отримані в результаті технологічних розрахунків кількісні показники окремих приміщень закладу, що проектується, є вихідними даними для компоновання – раціонального розміщення їх в будівлі із розташуванням в них устаткування, з урахуванням характеру та вимог технологічного процесу у закладі.

ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 3

Отже, в третьому розділі було розраховано виробничу програму для кафе загального типу на 80 місць, а саме графік завантаження обідньої зали, розрахували денну кількість споживачів, визначили кількісний склад денної продукції, розроблено меню кафе, розраховано добову кількість сировини, охарактеризовано організацію праці у обраних виробничих цехах (холодному і гарячому), а також виконано підбір обладнання для цехів.

Сам заклад буде мати цехову структуру виробництва, обладнання підібрано з урахуванням санітарно-гігієнічних вимог та нормативної документації.

Виробнича програма ресторану підібрана згідно сучасних тенденцій попиту споживачів та інноваційних технологій виготовлення продукції. Змодельовано виробничий процес, розглянуто систему постачання, зберігання сировинних запасів та предметів матеріально-технічного забезпечення. Спроектовано технологічні лінії механічного оброблення сировини, виготовлення напівфабрикатів та готової продукції, обґрунтовано кількість та типи механічного, теплового та холодильного устаткування, визначено площі заготівельних цехів та виробничого приміщення ресторану.

Розраховано оптимальну кількість працівників технологічного процесу, складено графік праці, передбачено зручні умови праці.

Запропоновано оригінальне планування та оформлення самого закладу. Визначено площі окремих приміщень і їх компонування, розроблено заходи щодо забезпечення санітарно-гігієнічних норм ведення технологічного процесу. Проаналізовано міську інженерну інфраструктуру, розраховано площу діянки під будівництво, площу озеленення, площу будівлі закладу, запропоновано інженерно-будівельні рішення закладу.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

У сфері ресторанного господарства відбуваються якісні зміни. Вводяться сучасні об'єкти ресторанного господарства, витісняючи невеликі підприємства, розташовані в непристосованих приміщеннях.

В останні роки посилюється роль ресторанного господарства в організації дозвілля населення. Відбувається злиття підприємств ресторанного господарства з розважальними та спортивними установами. Завдання полягає в організації більш доступних центрів з великим спектром послуг. Розвивається новий напрямок послуг ресторанного господарства - доставка гарячих обідів на будинок або в офіс. З ростом добробуту населення цей напрямок буде, безсумнівно, розширюватися.

Створення необхідних умов для задоволення потреб людей у повноцінному харчуванні за місцем роботи, навчання, проживання та відпочинку, підвищення якості обслуговування і надання додаткових послуг підприємствами ресторанного господарства - найважливіші соціально-економічні завдання держави.

Метою дипломної роботи було розроблення проекту кафе на 80 посадочних місць із розширеним асортиментом холодних закусок.

В ході написання курсової роботи були розглянуті наступні питання:

- характеристика розробляється підприємства і цеху;
- проведений розрахунок кількості відвідувачів за день;
- проведена розбивка блюд, напоїв, хліба і кондитерських виробів;
- розроблено меню торгового залу;
- розрахунок необхідної кількості сировини на один день;
- визначені постачальники і обрані форми і методи постачання підприємства;
- розрахунок складських приміщень, гарячого і холодного цеху;
- розрахунок холодильного та теплового обладнання для цехів;
- розрахунок кількості працівників для цехів;
- складання графіків виходу на роботу;
- розрахунок механічного і немеханічного обладнання;
- розрахунок корисної і загальної площі цехів.

Я думаю, що моє підприємство буде користуватися попитом у населення і буде конкурентоспроможним.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ ТА ІНТЕРНЕТ-РЕСУРСІВ

1. Богушева В.І. Технологія приготування їжі / Богушева В.І. М.: Колос, 2005. 260 с.
2. Грубер-Швенк, Г. С. Харчування. / Г. С. Грубер-Швенк, М. Д. Швенк. dtv-Atlas. — К., 2004. - 487 с.
3. Дуденко Н.В. Основи фізіології харчування / Н.В. Дуденко. Х.: Торнадо, 2003. 407 с.
4. 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.
5. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч.посібник / Г.І.Шумило. - К.: «Кондор», - 2008. – 506 с.
6. Ростовський В.С. Теоретичні основи технології громадського харчування: навч.посібник / В.С.Ростовський. – К.: «Кондор», - 2004. – 200 с.
7. В.І.Смоляр Фізіологія та гігієна харчування / В.І.Смоляр – К.: «Здоров'я», 2000. – 336 с.
8. Джурик Н.Р. Основи технології продукції закладів ресторанного господарства: Навчальний посібник / Н.Р.Джурик. – Львів: Видавництво Львівської комерційної академії, - 2008. – 396 с.
9. Ципріян, В. І. Гігієна харчування з основами нутриціології. / В. І. Ципріян. — К., 1999; Пищевая химия. — М., 2004.
10. Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв. К.: Вища шк., 2010. - 550 с.
11. Давидов О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві / Давидова О.Ю., Писаревський І.М., Ладигенська Р.С. - Х.: ХНАМГ, 2012. - 414 с.
12. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування / Карпенко В.Д., Положишникова К.А., Рогова В.Г., Шкарлупа О.І. - К.: НМЦ Укросвіта, 2010. - 248 с.

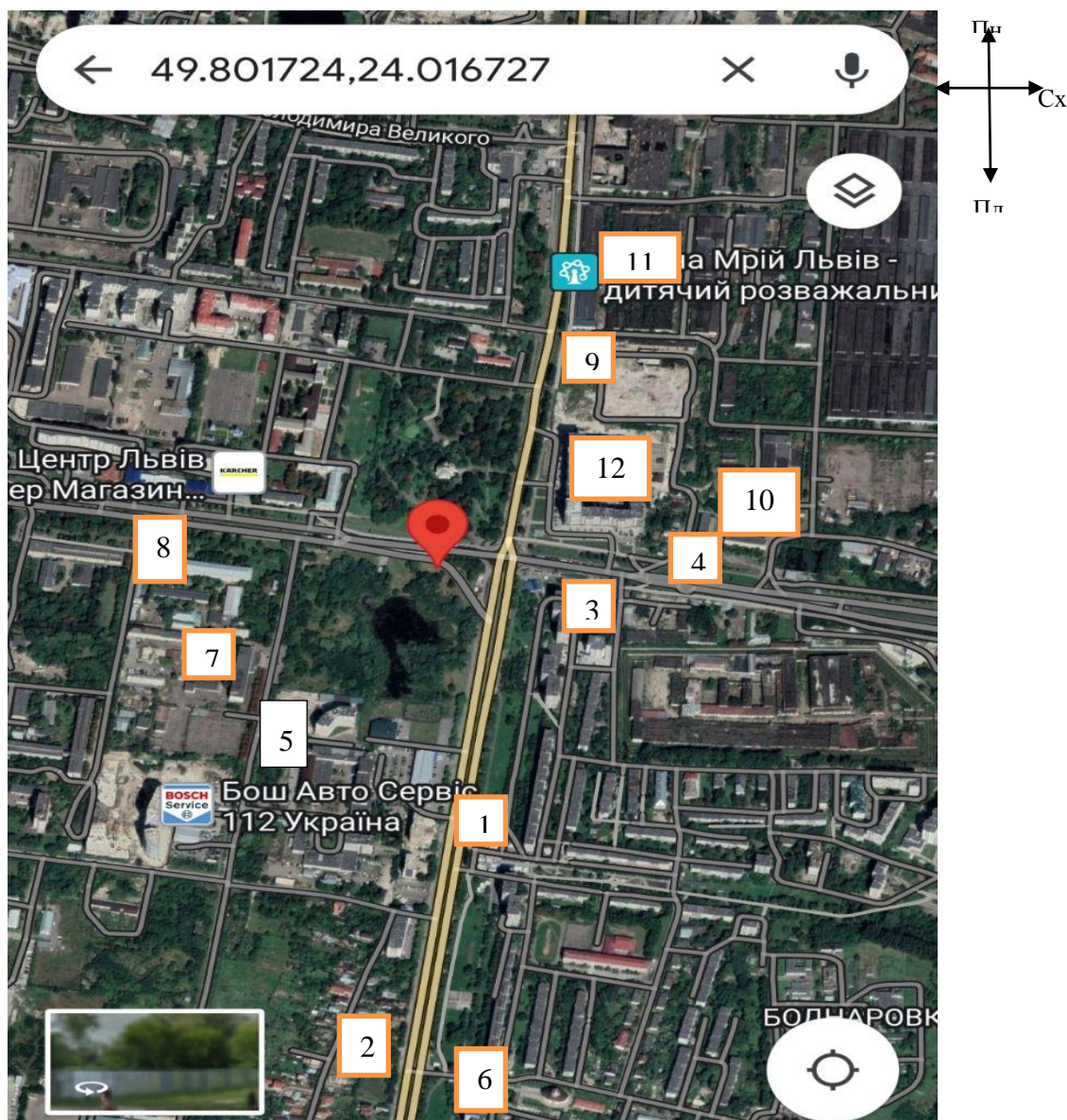
13. Корсікова Н.М. Розвиток нанотехнологій в галузях харчових виробництв / Корсікова Н.М., Горустович К.Д // Харчовик. - 2011. - №4 — С.22. - Режим доступу: <http://www.viem.edu.ua/konf3/art.php?id=0103>. - 02.04.2014.
14. Михеєва Е. Новинки в ресторані / Михеєва Е. Ресторанні відомості. - 2010. - № 106. - С.10-11.
15. Мартьянов В. Підприємства громадського харчування: основні і додаткові послуги / Мартьянов В. // Ресторанні відомості. - 2010. - № 106. - С. 15 — 17.
16. Пластун А. М. Технологія приготування їжі : Практикум / А. М. Пластун, В. В. Ткач. – К : Центр навчальної літератури, 2010. – 212с.
17. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія / Г. Т. П'ятницька. – К. : КНТЕУ, 201. – 465с.
18. Пересічний, М. Функціональне харчування: теорія та практика [Електрон. ресурс] / М. Пересічний, Д. Федорова, КАНДАЛЕЙ // Вісник Київського національного торговельно-економічного університету. – 2012. – “№2. – С.96-104.
19. Пересічний, М. Проблеми оцінювання конкурентопридатності кулінарної продукції / М. Пересічний, Д. Федорова // Вісник Київського національного торговельно-економічного університету. – 2006. – №3. – С.95-103.
20. Ростовський В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 324 с.
21. Ростовський В. С. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості : навч. посібник / В. С. Ростовський, Н. В. Олійник. – К. : Кондор, 2010 – 136 с.
22. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 307 с.
23. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення

- : ДБН В.2.2.-9:2009. – [Чинний від 2010-10-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 68 с. – (Державні будівельні норми України).
24. Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення : ДБН В.2.2-17:2006. – [Чинний від 2007-05-01]. – К. : Держбуд України, 2007. – 21 с. – (Державні будівельні норми України).
25. 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).
26. Заклади ресторанного господарства. Класифікація : ДСТУ 4281-2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 16 с. – (Національні стандарти України).
27. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень : ДБН 360-92. – [Чинний від 2002-03-19]. – К. : Держбуд України, 2002. – 135 с. – (Державні будівельні норми України).
28. Про внесення змін до деяких законів України щодо вдосконалення окремих положень про обмеження місць куріння тютюнових виробів : [закон України : від 24 травня 2012 р. № 4844-VI] // Вісник Верховної Ради України. — Офіц. Вид. — К. : Парлам. Вид-во, 2012. — 107 с.
29. Про порядок затвердження проектів будівництва і проведення їх експертизи : [постанова Кабінету Міністрів України : від 11 травня 2011 р. № 560] // Офіційний вісник України. – Офіц. Вид. — К. : Парлам. Вид-во, 2011, № 41. — С. 1674.
30. Санітарні правила для підприємств громадського харчування : СанПіН 42-123-5777-91. – [Чинні від 1991-05-19]. – М. : Мінздрав СРСР, 1991. – 57 с. – (Санітарні правила та норми).
31. Система проектної документації для будівництва. Основні вимоги до проектної та робочої документації : ДСТУ Б.А.2-4-4:2009. – [Чинний від 2010-01-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 51 с. – (Національні стандарти України).

32. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень : ДСТУ Б А.2.4-7:2009. – [Чинний від 2010-01-01]. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 73 с. – (Національні стандарти України).
33. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва : ДБН А.2.2-3:2004. – [Чинний від 2004-07-01]. – К. : Держбуд України, 2004. – 61 с. – (Державні будівельні норми України).
34. Методичні рекомендації до виконання випускної кваліфікаційної роботи на здобуття освітнього ступеня «Бакалавр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійною програмою «Технології харчування» денної та заочної форм навчання: [Електронний ресурс] / уклад. О.В. Кузьмін, В.І. Зуйко, О.С. Павлюченко, А.В. Гавриш, В.В. Захаров, О.В. Матіящук, В.М. Михайленко – К.: НУХТ, 2022. – 97 с.

ДОДАТКИ

Ситуаційний план



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування об'єкта	Характеристика
	I. Заклад, що проектується	80 місць
	II. Конкуренти	
1	Піцерія Pizza Celentano Fabrik	70 місць
2	Ресторан Parenzo	100 місць
3	Ресторан Гопак	100 місць
4	Ресторан Галичині	120 місць

					Особливості приготування та подавання холодних закусок в кафе загального типу			
Змн.	Арк.	№ док.ум.	Підпис	Дата				
Розроб.		Штокало А.			Ситуаційний план	Літ.	Арк.	Аркушів
Перевір.		Польовик В.В.					1	95
Затверд.		Неміріч О.В.				НУХТ ЗХЧ-3-2ск		

5	Ресторан Династія	120 місць
6	М'ясний ресторан Реберня на Стрийський	150 місць
7	Суши-бар SYODO	100 місць
8	Ресторан Перший Просіко Паб	70 місць
	III. Місця зосередження відвідувачів	
9	Львівський ювелірний завод	200 осіб
10	Львівський автобусний завод	300 осіб
11	«Країна мрій» дитячий розважальний центр	300 осіб
12	ЖК «Стрийський»	30 осіб
	Парк Боднарівка	50 осіб
	Туристи	100 осіб
	Місцеві мешканці	150 осіб

						96
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		96

Технологічні карти на холодні закуски

ЗАТВЕРДЖЕНО
Керівник підприємства

«__» _____ 2023 р.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

на страву *Салат «Пікантний»*

№ з/п	Найменування сировини	Маса сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		брутто	нетто	
1	Помідори чері	71	50	ДСТУ 3246-95 "Томати свіжі. Технічні умови"
2	Огірки свіжі	38	25	ДСТУ 3247-95 «Огірки свіжі. Технічні умови»
3	Авокадо	70	45	ДСТУ ISO 2295:2019 Авокадо
4	Тунець (консерва)	22	22	ГОСТ 7452-90 Консерви рибні
5	Листя салату	20	19	ДСТУ 8107:2015 Салат свіжий
6	Цибуля ріпчаста	15	15	ДСТУ 3234-95 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови
7	Салатна заправка	15	15	н/ф
	Вихід	-	150	

Технологія приготування

Овочі миємо, чистимо і ріжемо кубиками. Цибулю нарізаємо тонкими півкільцями. З банки консервованого тунця зливаємо маринад, м'якоть розламуємо виделкою на невеликі шматочки. З авокадо видаляємо кісточку, зрізаємо шкірку і нарізаємо плід невеликими пластинками або кубиками. Вимите і обсушене листя салату рвемо руками на невеликі шматочки – ніж або металеві кухонні ножиці для подрібнення салату використовувати не можна, оскільки від контакту з металом така зелень псується, темніє і втрачає велику частину корисних речовин.

Подрібнені овочі, авокадо і салат змішуємо в потрібному за розміром салатнику, заправляємо салатною заправкою. Гарненько перемішуємо. Викладаємо тунець зверху на салат. Страву слід подавати на стіл відразу, щоб овочі були максимально свіжими, соковитими і смачними.

Технологічні параметри рецептури

№	Вид втрат	Нормативне значення, %	Фактичне значення, %
1	Виробничі втрати:		
	помідори чері	15	15
	огірки свіжі	5	5
	цибуля ріпчаста	16	16
	листя салату	28	27
	авокадо	35	34

Характеристика страви

Зовнішній вигляд – форма у вигляді гірки перемішаної з усіх інгредієнтів. Поверхня заправлена шматочками тунця і салатною заправкою.

Смак і запах – відповідно до вкладених овочів і риби, достатньо солених.

Мікробіологічні показники виробу, які нормуються

Загальна кількість КМАФАМ, КУО в 1 г/см ³ , не більше	Маса продукту (г/см ³), в якій не допускаються			Бактерії роду Proteus
	БГКП (колі-форми)	S.aureus	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси	
1x10 ³	1,0	1,0	25	0,1

Харчова і енергетична цінність у 100 г страви:

білки – 5,7г

жири – 6,3 г

вуглеводи- 4,8 г

ЕЦ = 91,2 ккал

Алергени: риба тунець (консервований)

Розробник:

підпис

М.П.

Технічний експерт:

підпис

М.П.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник підприємства

« ____ » _____ 2023 р.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТАна страву *Завиванець по-гуцульськи*

№ з/п	Найменування сировини	Маса сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		брутто	нетто	
1	Телятина (лопаткова частина, грудинка)	1606	1060	ДСТУ 6030:2008 Яловичина та телятина в тушах
2	Яйця	1 шт	40	ДСТУ 5028:2008 Яйця курячі харчові
3	Сир твердий	60	55	ДСТУ 6003:2008 Сири тверді
4	Часник	12	9	ДСТУ 3233-95 Часник свіжий
5	Свинина (котлетне м'ясо)	387	330	ДСТУ 7158:2010 М'ясо. Свинина в тушах і півтушах
6	<i>Маса начинки</i>	-	430	
7	Яйця	1 шт	40	ДСТУ 5028:2008 Яйця курячі харчові
8	<i>Маса напівфабрикату</i>	-	1500	
9	Цибуля ріпчаста	42	35	ДСТУ 3234-95 Цибуля ріпчаста свіжа
10	Морква	44	35	ДСТУ 286-91 Морква столова свіжа
11	Петрушка (корінь)	27	20	ДСТУ 343-91 Петрушка коренева свіжа
	Вихід	-	1000	

Технологія приготування

Телятину відбивають, солять, посипають перцем. На підготовлене м'ясо кладуть начинку, на неї круто зварені яйця і загортають у вигляді рулету. Потім загортають у серветку або пергамент, перев'язують, кладуть у киплячу воду і варять при слабкому кипінні 2 год., охолоджують, кладуть під прес, порціонують і подають зі свіжими або маринованими овочами.

Приготування начинки. Свинину пропускають через м'ясорубку, додають тертий сир і знову пропускають через м'ясорубку, додають сирі яйця, часник, спеції і добре перемішують.

Технологічні параметри рецептури

№	Вид втрат	Нормативне значення, %	Фактичне значення, %
1	Виробничі втрати:		
	телятина (лопаткова частина)	2	2
	свинина (котлетне м'ясо)	29,2	29,0
	сир твердий	5	4,5
	часник	22	22
	цибуля ріпчаста	16	16
	морква	50	48
2	петрушка (корінь)	25	25
	Теплові втрати		
	телятина (лопаткова частина)	36	36
	свинина (котлетне м'ясо)	19	19
	часник	40	40
	цибуля ріпчаста	50	50
	морква	0,5	0,5
петрушка (корінь)	5	5	

Характеристика страви

Зовнішній вигляд – форма у вигляді рулета. В розрізі м'ясна начинка з круто звареними яйцями.

Смак і запах – відповідно до м'ясної закуски, солений.

Мікробіологічні показники виробу, які нормуються

Загальна кількість КМАФАМ, КУО в 1 г/см ³ , не більше	Маса продукту (г/см ³), в якій не допускаються			Бактерії роду Proteus
	БГКП (колі-форми)	S.aureus	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси	
5x10 ³	1,0	1,0	25	0,1

Харчова і енергетична цінність у 100 г страви:

білки – 12,88 г

жири – 10,72 г

вуглеводи - 4,09 г

ЕЦ = 164 ккал

Алергени: яйця, сир твердий, морква

Розробник: _____

М.П.

підпис

Технічний експерт: _____

М.П.

підпис

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

на страву *Короп з медом*

№ з/п	Найменування сировини	Маса сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		брутто	нетто	
1	Короп	125	61	ГОСТ 814-96 Риба охолоджена
2	Цибуля ріпчаста	2	2	ДСТУ 3234-95 Цибуля ріпчаста свіжа
3	Петрушка(корінь)	3	2	ДСТУ 343-91 Петрушка коренева свіжа
4	<i>Маса припущеного коропа</i>	-	50	
5	Лимон	7	6	ГОСТ 34107 Плоди цитрусових культур
6	Яйця	5	5	ДСТУ 502862008 Яйця курячі харчові
7	Желе рибне	100	100	
8	Мед	3	3	ДСТУ 4497:2005 Мед натуральний
9	Родзинки	2	2	ГОСТ 28501-1990 Ізюм сушений
	Вихід	-	200	

Технологія приготування

Порціонні шматочки риби, нарізані з філе із шкіркою без кісток або з чистого філе, кладуть у сотейник в один ряд, додають гарячу воду або бульйон, солять, додають ріпчасту цибулю, корінь петрушки, спеції і припускають 10-15 хв. Підготовлені родзинки (промиті і попередньо замочені) змішують із медом, кип'ятять, а потім змішують з охолодженим рибним желе. Припущені шматочки коропа оформляють скибочками лимона, варених яєць, зеленню, заливають желе і охолоджують.

Технологічні параметри рецептури

№	Вид втрат	Нормативне значення, %	Фактичне значення, %
1	Виробничі втрати:		
	короп	50	49
	цибуля ріпчаста	16	16
2	петрушка (корінь)	25	25
	Теплові втрати		
	короп	18	18
	цибуля ріпчаста	50	50
	петрушка (корінь)	5	5

Характеристика страви

Зовнішній вигляд – форма у вигляді шматочків припущеної риби, оформлені лимоном, вареними яйцями і зеленню.

Смак і запах – відповідно до рибної закуски, солений.

Мікробіологічні показники виробу, які нормуються

Загальна кількість КМАФАМ, КУО в 1 г/см ³ , не більше	Маса продукту (г/см ³), в якій не допускаються			Бактерії роду Proteus
	БГКП (колі-форми)	S.aureus	Патогенні мікроорганізми, в т.ч. бактерії (Salmonella), віруси	
1x10 ³	1,0	1,0	25	0,1

Харчова і енергетична цінність 100 г страви:

білки – 18,0 г

жири – 10,2 г

вуглеводи – 10,8 г

ЕЦ = 204ккал

Алергени: риба, яйця, мед

Розробник:

підпис

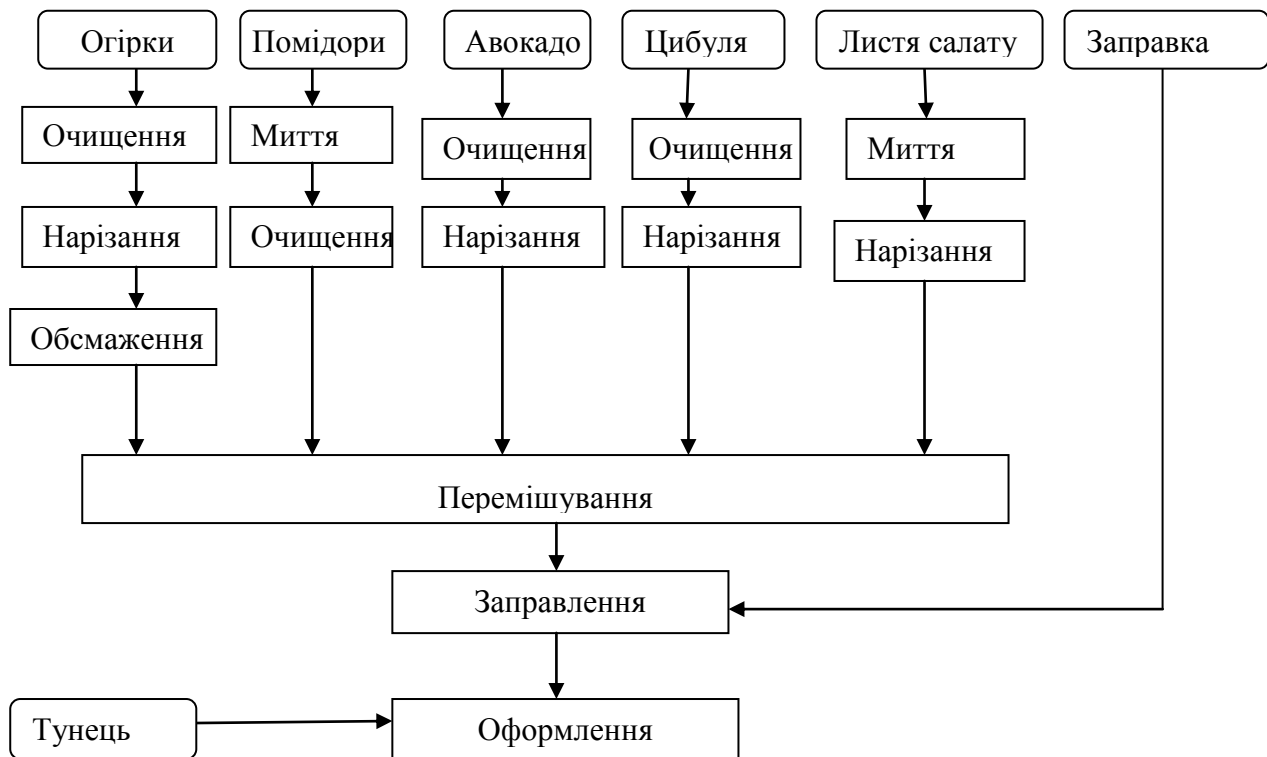
М.П.

Технічний експерт:

підпис

М.П.

Структурно-технологічні схеми

Рис.1 Технологічна схема приготування страви *Салат «Пікантний»*

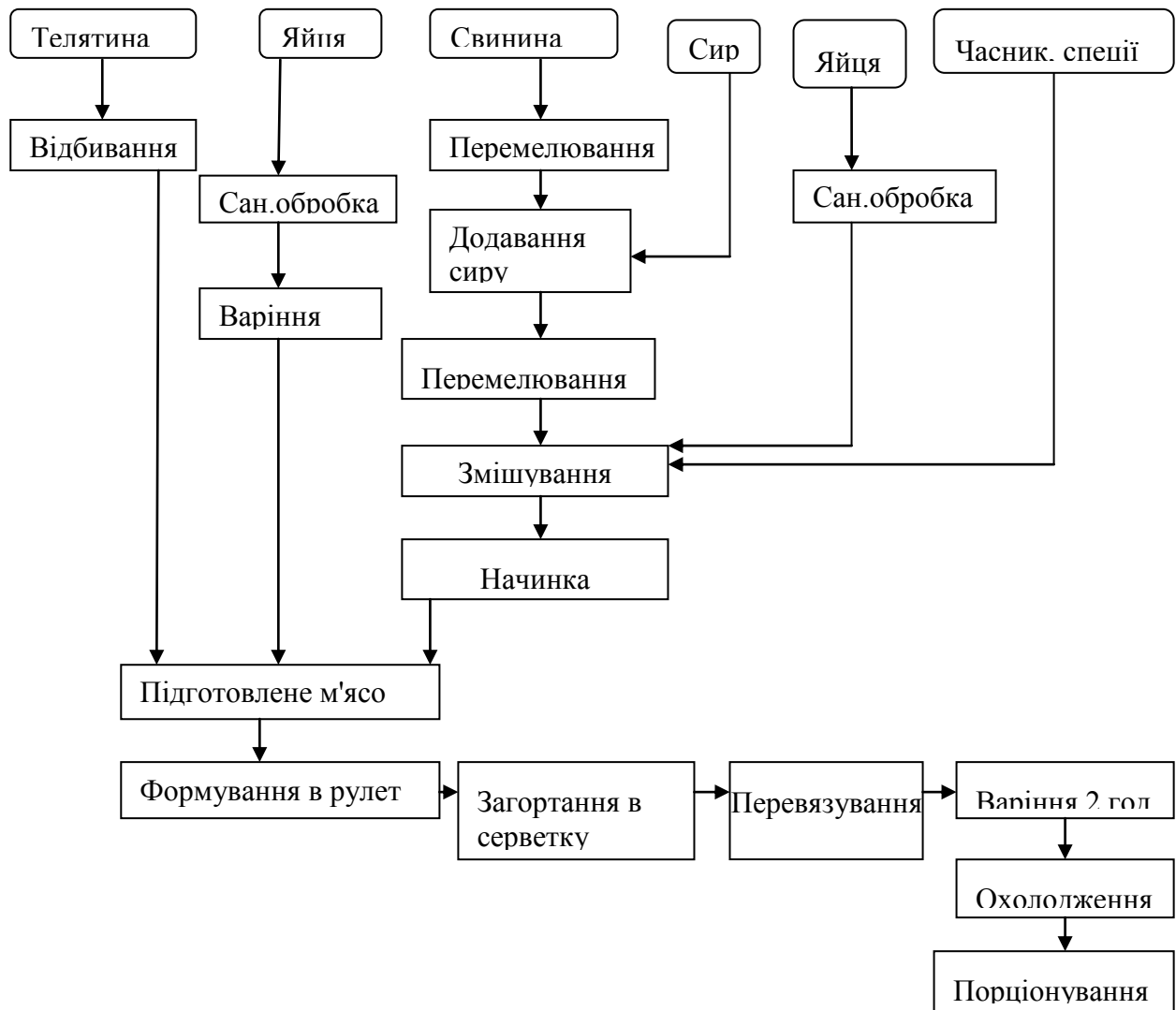


Рис. 2 Технологічна схема приготування страви *Завиванець по-гуцульськи*

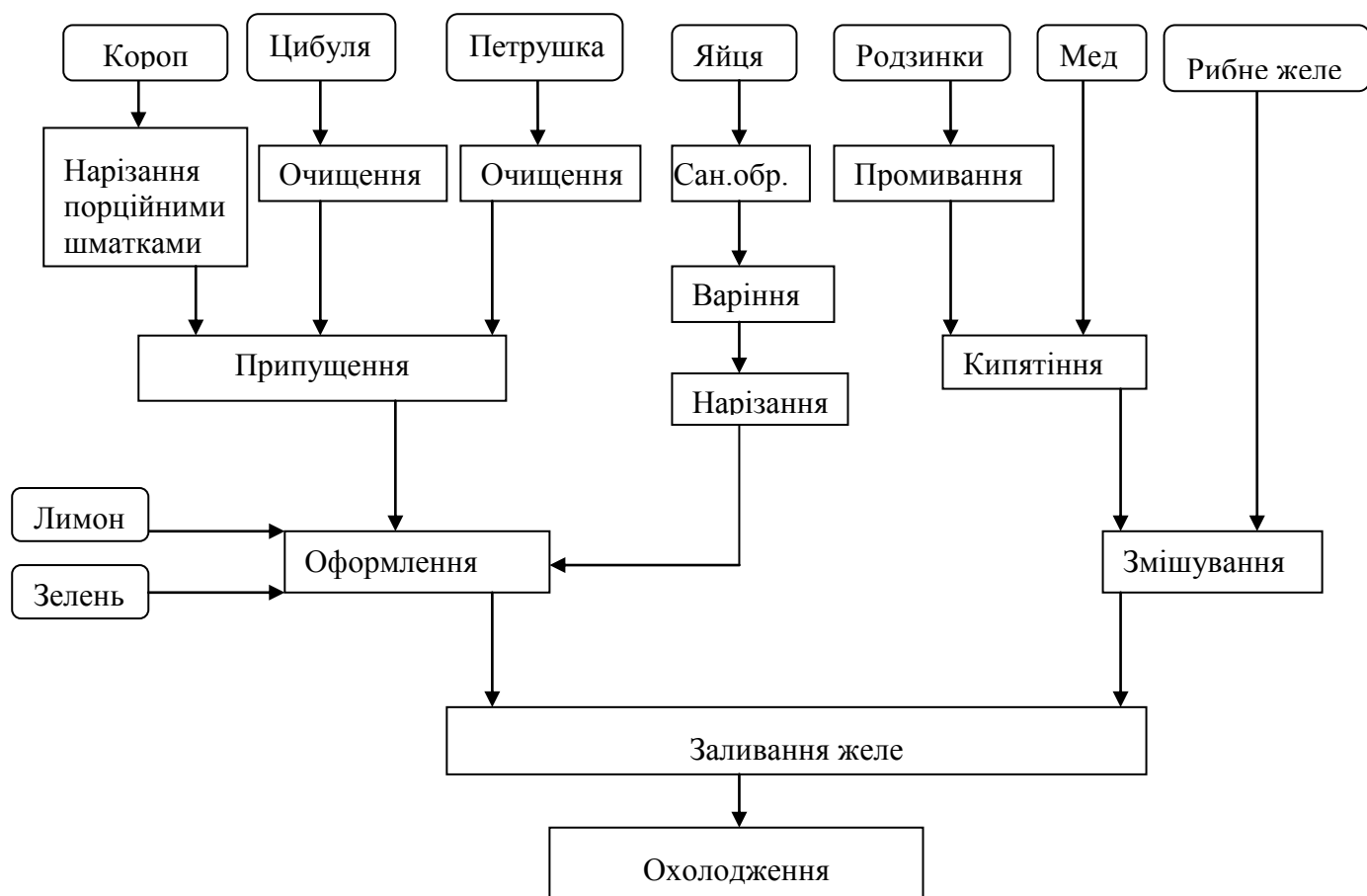
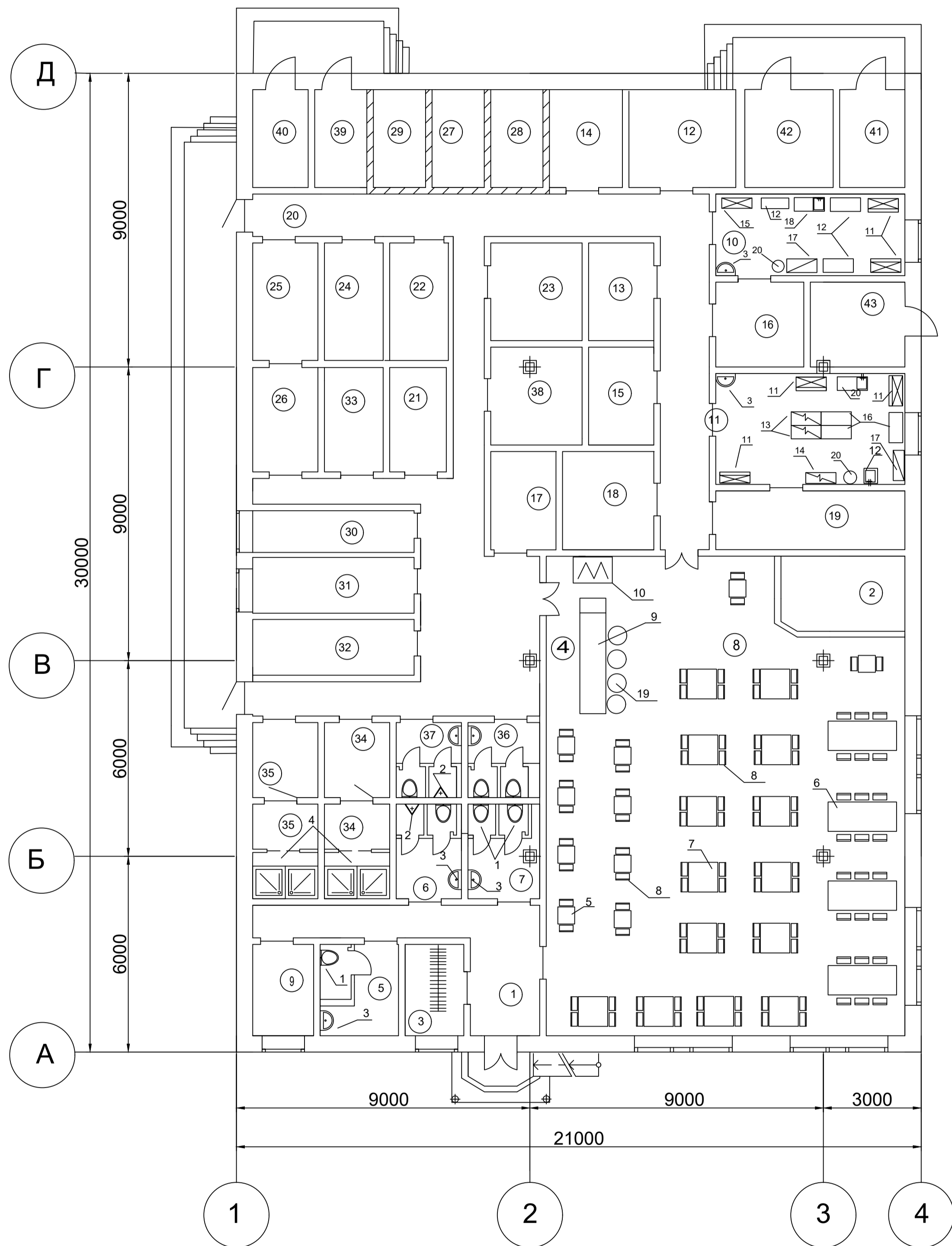


Рис.3 Технологічна схема приготування страви *Короп з медом*



Специфікація обладнання

№ по з н .	Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм
1	Туалет	KD-T077P	7	560x460x450
2	Пісюар	TAURUS T100	2	340x440x400
3	Рукомийник	-	7	339x346x150
4	Душова кабінка	BRAVO GSD-9010	4	1000x1000x1950
5	Стіл на 2 осі	Oxford** SIGNAL	10	550x350x450
6	Стіл на 6 осі	Oxford** SIGNAL	4	2100x900x750
7	Стіл на 4 осі	Oxford* SIGNAL	14	900x900x750
8	Стілець	EKEDALEN	90	420x200x500
9	Барна стійка	-	1	3500x800x1200
10	Холодильна шафа для барної продукції	ШХ-0.3	1	600x585x855
11	Холодильна шафа	MODERN-EXPON RHAAA	6	600x585x855
12	Ванна мийна	КИЙ-В	1	600x600x850
13	Електрична плита	КИЙ-В ПЕД-4	2	930x700x850
14	Параконвектомат	RATIONAL SCC61	1	850x770x750
15	Виробничий стіл з охолоджувальною поверхнею	FI-10	1	1000x750x900
16	Стіл виробничий	ТЕХНО-2	6	1500x600x850
17	Стелаж виробничий	СТ	2	1200x600x2100
18	Мийна ванна односекційна	KLLGIV-6-8	2	630x630x900
19	Стілець барний	-	4	d=280;h=840
20	Утилізатор харчових відходів	W king8025	2	600x600x700

Експлікація приміщень

ПОЗН.	НАЙМЕНУВАННЯ ПРИМІЩЕНЬ	ПЛОЩА
	Приміщення для відвідувачів	220
1	Вестибюль	15
2	Танцмайданчик	10
3	Гардероб	8
4	Зона бару	12
5	Вбиральня для маломобільних людей	10
6	Вбиральня чоловіча	8
7	Вбиральня жіноча	8
8	Обідня зала	140
9	Кімната для паління	9
	Виробничі приміщення	132
10	Холодний цех	16
11	Гарячий цех	22
12	Заготівельний цех	20
13	Приміщення для борошняних виробів	20
14	Приміщення для обробки яєць	8
15	Приміщення для нарізання хліба	8
16	Мийна кухонного посуду	10
17	Мийна столового посуду	10
18	Сервізна	8
19	Роздавальня	10
	Складські	88
20	Завантажувальна	12
21	Приміщення комірника	7
22	Комора напоїв	7
23	Комора сипучих і бакалійних товарів	9
24	Комора овочів та коренеплодів	9
25	Мийна тари та інвентарю	7
26	Комора тари та інвентарю	7
27	Камера для зберігання молочно-жирової продукції	7
28	Камера для зберігання, овочів, фруктів, зелені	7
29	Камера м'ясо-рибна	7
	Службово-побутові приміщення	77
30	Кабінет директора	7
31	Кабінет дұхгалтера	7
32	Приміщення офіціантів та барменів	10
33	Приміщення персоналу	10
34	Гардероб і душова чоловіча	10
35	Гардероб і душова жіноча	10
36	Туалет для персоналу (чоловічий)	8
37	Туалет для персоналу (жіночий)	7
38	Білизняна	8
	Технічні	40
39	Машинне відділення	7
40	Електрощитова	7
41	Теплопункт	7
42	Вентиляційна припливна	12
43	вентиляційна витяжна	7

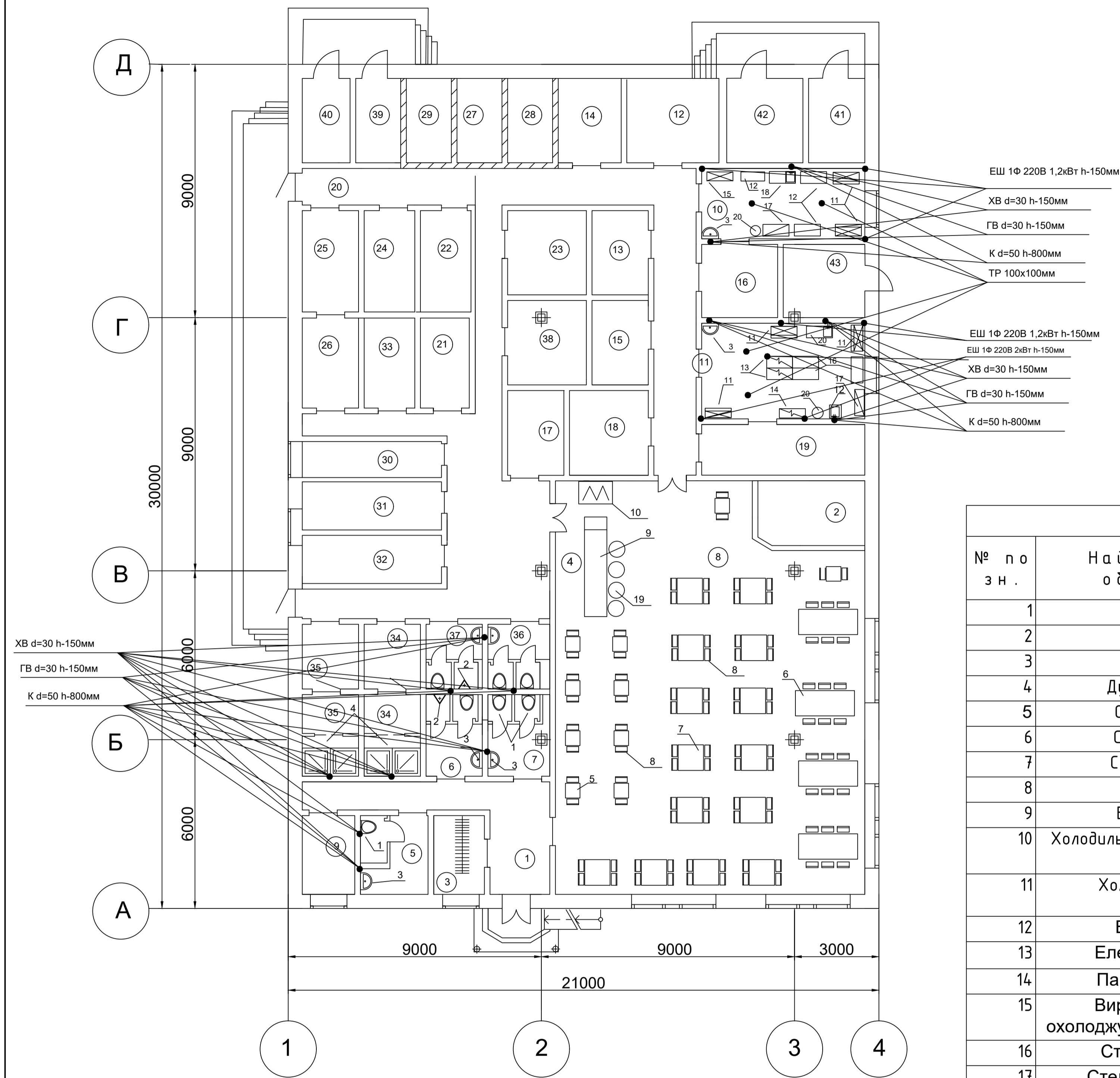
Зм. Кільк.				№ докум.			Підпис		Дата	
Розроб.	Штоколо А.									
Перевір.	Польовик В.В.									
Т.контр.										
Н.контр.										
Затв.	Неміріч О.В.									

Особливості приготування та подавання холодних закусок в кафе загального типу

План на відмітці 0.000

Лит.	Маса	Масштаб
Д		1:100
Аркуш 1	Аркушів 3	

НУХТ
ЗХЧ-3-2-ск



Специфікація обладнання

№ по з н .	Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм
1	Туалет	KD-T077P	7	560x460x450
2	Піюар	TAURUS T100	2	340x440x400
3	Рукомийник	-	7	339x346x150
4	Душова кабінка	BRAVO GSD-9010	4	1000x1000x1950
5	Стіл на 2 осі	Oxford** SIGNAL	10	550x350x450
6	Стіл на 6 осі	Oxford** SIGNAL	4	2100x900x750
7	Стіл на 4 осі	Oxford* SIGNAL	14	900x900x750
8	Стілець	EKEDALEN	90	420x200x500
9	Барна стійка	-	1	3500x800x1200
10	Холодильна шафа для барної продукції	ШХ-0.3	1	600x585x855
11	Холодильна шафа	MODERN-EXPON RHAAA	6	600x585x855
12	Ванна мийна	КИЙ-В	1	600x600x850
13	Електрична плита	КИЙ-В ПЕД-4	2	930x700x850
14	Параконвектомат	RATIONAL SCC61	1	850x770x750
15	Виробничий стіл з охолоджувальною поверхнею	FI-10	1	1000x750x900
16	Стіл виробничий	ТЕХНО-2	6	1500x600x850
17	Стелаж виробничий	СТ	2	1200x600x2100
18	Мийна ванна односекційна	KLLGIV-6-8	2	630x630x900
19	Стілець барний	-	4	d=280;h=840
20	Утилізатор харчових відходів	W king8025	2	600x600x700

Експлікація приміщень

ПОЗН.	НАЙМЕНУВАННЯ ПРИМІЩЕНЬ	ПЛОЩА
	Приміщення для відвідувачів	220
1	Вестибюль	15
2	Танцмайданчик	10
3	Гардероб	8
4	Зона бару	12
5	Вбиральня для маломобільних людей	10
6	Вбиральня чоловіча	8
7	Вбиральня жіноча	8
8	Обідня зала	140
9	Кімната для паління	9
	Виробничі приміщення	132
10	Холодний цех	16
11	Гарячий цех	22
12	Заготівельний цех	20
13	Приміщення для борошняних виробів	20
14	Приміщення для обробки яєць	8
15	Приміщення для нарізання хліба	8
16	Мийна кухонного посуду	10
17	Мийна столового посуду	10
18	Сервізна	8
19	Роздавальня	10
	Складські	88
20	Завантажувальна	12
21	Приміщення комірника	7
22	Комора напоїв	7
23	Комора сипучих і бакалійних товарів	9
24	Комора овочів та коренеплодів	9
25	Мийна тари та інвентарю	7
26	Комора тари та інвентарю	7
27	Камера для зберігання м'ясо-жирової продукції	7
28	Камера для зберігання, овочів, фруктів, зелені	7
29	Камера м'ясо-рибна	7
	Службово-побутові приміщення	77
30	Кабінет директора	7
31	Кабінет бухгалтера	7
32	Приміщення офіціантів та барменів	10
33	Приміщення персоналу	10
34	Гардероб і душова чоловіча	10
35	Гардероб і душова жіноча	10
36	Туалет для персоналу (чоловічий)	8
37	Туалет для персоналу (жіночий)	7
38	Білизняна	8
	Технічні	40
39	Машинне відділення	7
40	Електрощитова	7
41	Теплопункт	7
42	Вентиляційна припливна	12
43	вентиляційна витяжна	7

Умовні позначення

Позначення	Назва
ЕШ	Електроштенсель
ХВ	Холодна вода
ГВ	Гаряча вода
К	Каналізація
ТР	Трап

Особливості приготування та подавання холодних закусок в кафе загального типу					Лист	Маса	Масштаб	
Зм. Розроб.	Кільк. Штук	№ докум.	Підпис	Дата	Точки підключення інженерних комунікацій	К	1:100	
Перевір.	Т.контр.	Польовик В.В.						
Н.контр.	Затв.	Немірч О.В.			Аркуш 2	Аркуш 3		
							НУХТ ЗХЧ-3-2-ск	

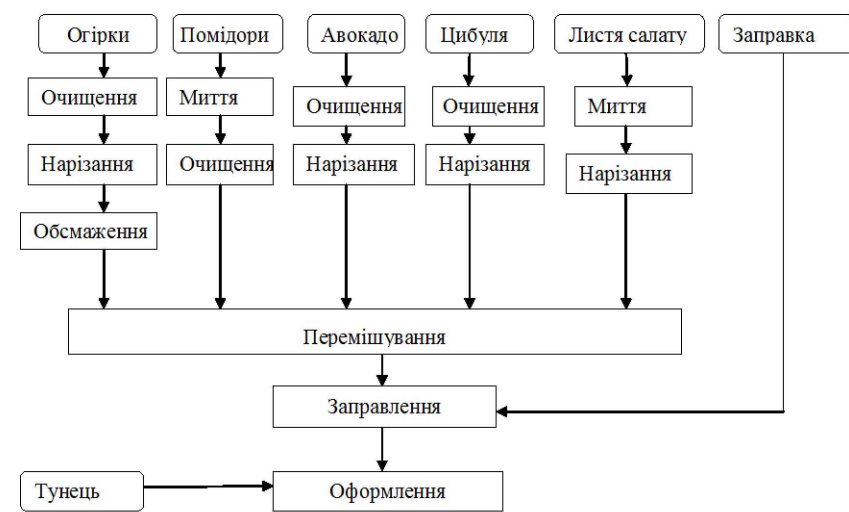


Рис.1 Технологічна схема приготування страви *Салат «Пікантний»*

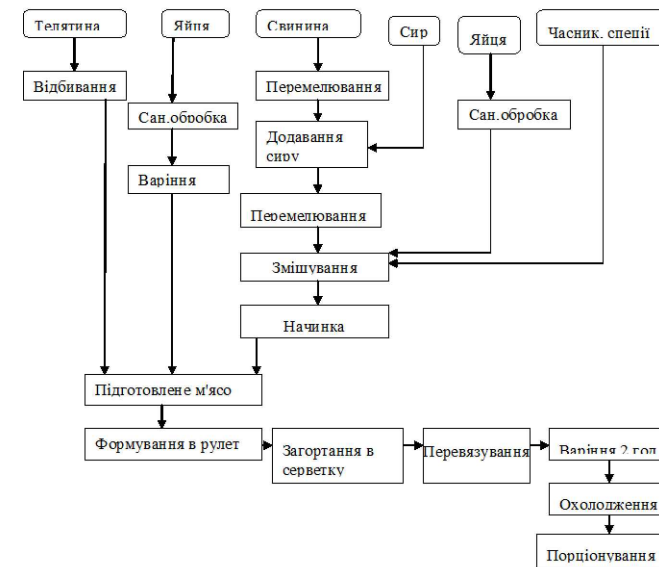


Рис. 2 Технологічна схема приготування страви *Завиванець по-зучульськи*

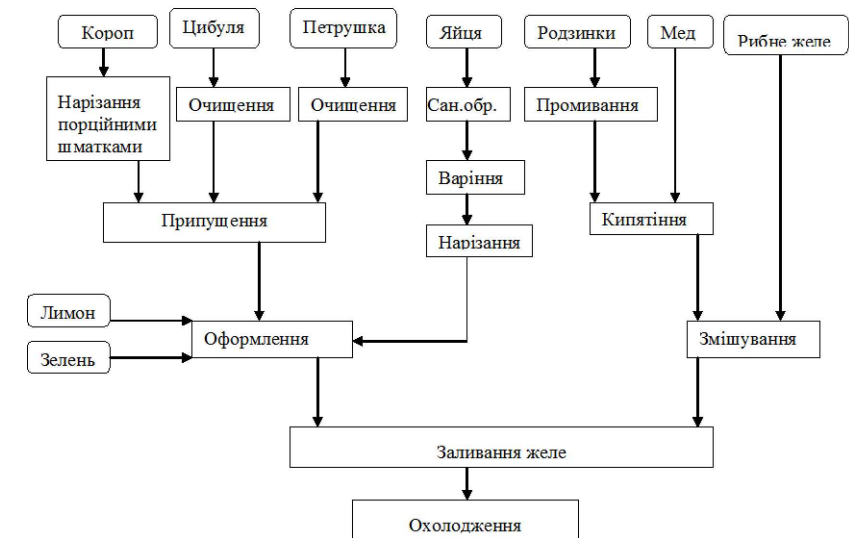


Рис.3 Технологічна схема приготування страви *Короп з медом*



Концепція діяльності проєктуємого закладу ресторанного господарства

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Тип підприємства	кафе
Клас закладу	-
Спеціалізація	Загального типу
Кулінарне спрямування закладу	європейська кухня
Місце знаходження: - фактичне - знакове	м. Львів, на розі вул.Наукової та Стрийської, Галицький район
Контингент споживачів	Розосереджений (студенти, працівники державних та приватних установ, мешканці та гості міста тощо)
Формат підприємства	Повносервісний
Формат виробництва	Повний цикл виробництва
Кількість місць	80
Режим роботи	11.00-23.00
Метод обслуговування	офіціантами
Дизайнерський стиль	Класичний

Особливості приготування та подавання холодних закусок в кафе загального типу					
Зм.	Кільк.	Арк.	№ док.	Підпис	Дата
Розробив		Штокало А.Н.			
Перевірів		Польовик В.В.			
Затвердив		Неміріч О.В.			

Матеріали інноваційних досліджень	Стадія	Маса	Масштаб
			б/м
	Аркуш 3	Аркушів 3	
НУХТ ЗХЧ-3-2ск			