

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вищого навчального закладу
Укоопспілки «Полтавський університет
економіки і торгівлі»

18 липня 2019 року № 88-Н

Форма № П-4.04.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**
Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу
Форма навчання заочна
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Допускається до захисту

Завідувач кафедри _____ Г.П. Хомич
(підпис, ініціали та
прізвище)

«_____» _____ 2021 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на тему: _____ КАФЕ НА 50 МІСЦЬ У МІСТІ ПОЛТАВА

спеціальність _____ 181 Харчові технології

освітня програма _____ «Харчові технології та інженерія»
(шифр та назва)
_____ ступеня бакалавр

виконавець _____ Пашко Катерина Араратівна
(прізвище, ім'я, по батькові)

_____ (підпис, дата)

керівник _____ к.т.н., доцент Положишиникова Людмила Олександрівна

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

(підпис, дата)

рецензент _____

(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2021

ВСТУП

Підприємство ресторанного господарства – це організаційно – структурна статистична одиниця, яка виробляє, доготовляє та продає кулінарну продукцію, булочні, борошняні кондитерські вироби та покупні товари.

Розвиток закладів харчування відповідних типів обумовлюється економічною ситуацією регіону. Під впливом економічної ситуації в країні, у поточному році в Україні, активно розвиваються заклади з середнім рівнем цін, і відповідно лідерами є кафе, кофейні, чайні.

Наразі, все більше підприємств ресторанного господарства мають конкретну направленість, що ґрунтується на різних концепціях, певної кулінарної направленості чи приготуванні страв національної кухні певної країни.

З кожним роком зростає «мода» на здорове харчування серед населення. Більшість людей полишають усталені харчові звички, та прагнуть спробувати щось новеньке, змінити свій звичний раціон на принципово новий. Отже не дивно, що все більше і більше людей переходять на вегетеріанство . До того ж відмова від споживання м'яса ще має і ідеологічне підґрунтя, а в декого також зумовлена певними релігійними нормами (дотримання посту, або заборона на певну продукцію тваринного походження).

Більше того, вегетеріанство – це ще й внесок у покращення екологічної ситуації. Результати показали, що вразі переходу більшості людей на вегетеріанську систему харчування, або хоча б часткове скорочення вживання м'ясної продукції зменшить викиди шкідливих газів в атмосферу від харчової промисловості на 60%. У першу чергу - завдяки скороченню споживання червоного м'яса. А якщо світ обере веганство

(найсуворіша форма вегетаріанства, яка виключає будь-яку їжу тваринного походження), викиди зменшаться приблизно на 70% . Виробництво продуктів харчування з домашньої худоби, також займає багато території. Разом зі шкідливими викидами в атмосферу, це знищує природне різноманіття рослинності. З п'яти мільярдів гектарів сільськогосподарських угідь у всьому світі, 68% використовується для худоби. На 80% цих земель можна було б відновити луки і ліси, які почали б поглинати вуглець і знизити наслідки кліматичних змін.

Це основні причини того, чому люди все більше віддають перевагу вегетеріанському раціону харчування. Тому ресторани та кафе такої направленості, набувають все більшої популярності у людей не лише нашої країни, а й у всьому світі. В цих закладах кухарі показують, що рослинна їжа може здивувати, бути різноманітною, та звичайно ж смачною.

Тема дипломного проекту буде присвячена проектуванню закладу середнього цінового сегменту, а саме кафе на 50 місць, направленість - вегетеріанське кафе. Заклад, що проектується матиме приватну форму власності. Розташоване кафе у мальовничаму куточку Полтави, на території Полтавського Дендропарку, вулиця Гастелло 7. Режим роботи закладу – з 11:00 до 23:00. Виробничі цехи будуть починати свою роботу за 2 години до відкриття зали. Підприємство буде працювати без вихідних та святкових днів.

З приміщень для обслуговування відвідувачів буде передбачена зала кафе, бар, гардеробна, санвузли, літній майданчик. Обслуговування в закладі буде здійснюватись офіціантами.

Підприємство буде працювати за повним технологічним циклом , на сировині.

Під час виконання проекту передбачається виконати наступні завдання :

- Розширити асортимент страв з овочів;
- спроектувати виробничий процес підприємства на основі структурно – технологічної схеми та визначити структуру підприємства;
- розробити виробничу програму кафе;
- розрахувати потребу в сировині для задоволення потреб роботи закладу;
- розрахувати та підібрати обладнання;
- визначити потребу в робочій силі;
- обчислити площі окремих приміщень та цехів;
- скомпонувати підприємство;
- розробити перелік надання населенню додаткових послуг;
- прийняти інженерно – будівельні та санітарно – технічні рішення;
- розробити заходи охорони праці.

РОЗДІЛ 1

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ З ОВОЧІВ

1.1. Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

В даному розділі розглядаємо проблему розширення асортименту запечених страв з овочів за рахунок повної заміни сировини тваринного походження на рослинну сировину. Заміни рисової крупи на бурий рис, та додавання смакових добавок та спецій для покращення органолептичних показників страви.

1.1.1 Значення овочів у харчуванні людини

Овочі — життєво необхідні продукти харчування. Вони посилюють виділення шлункового соку і поліпшують процес травлення, підтримують кислотно-лужну рівновагу і рідинний обмін в організмі. Деякі овочі (часник, цибуля, хрін, редька) містять бактерицидні речовини — фітонциди, які знищують хвороботворних мікробів або стримують їх розвиток .

Велике значення овочів у харчуванні обумовлюється тим, що вони є майже єдиним джерелом вітаміну С і значно покривають потребу людини у вітаміні А (за рахунок каротину, що міститься в моркві та інших овочах). Картопля є основним джерелом вітаміну С і вітамінів групи В. Близько 40% потреби населення у вітаміні С покриваються за рахунок картоплі. За калорійністю картопля в 3- 5 разів перевершує інші овочі. Корисність овочів в раціоні харчування визначається і тим, що вони є основними, постачальниками в організм людини мінеральних речовин. В овочах є солі кальцію, фосфору, заліза, натрію і ін., Необхідні для нормальної життєдіяльності організму.

Овочі багаті на вуглеводи у вигляді цукрів (сахарози, фруктози, глюкози), крохмалю, клітковини, інуліну. Вміст цукрів коливається від 0,2 до 11%. Багато сахарози в буряках (11%), глюкози в моркві. Крохмаль міститься в картоплі (до 25 %), в зеленому горошку (5 -7 %), цукровій кукурудзі (4 - 10 %), в інших овочах його зовсім немає або є в незначних кількостях.

Клітковина - це основний будівельний матеріал рослинних клітин. Вміст її в овочах 0,2 - 3 %. Наявність клітковини і протопектину зумовлює твердість овочів. При перестиганні деяких овочів (огірків, редиски, гороху) кількість їх збільшується, що надає овочам грубого, дерев'янистого смаку, внаслідок чого знижується їх харчова цінність. Клітковина і протопектин посилюють перистальтику кишок, а також сприяють виділенню травного соку, нормалізації жирового обміну і виведенню з організму холестерину, тому овочі і страви з них слід споживати для профілактики і лікування атеросклерозу.

Пектин характеризується бактерицидною дією (стримує розвиток гнильних бактерій) і виводить з організму людини важкі метали та радіонукліди. Інουλін є у значній кількості (до 20%) у топінамбурі, часнику, корені цикорію. Ефірні олії надають овочам приємного аромату, барвники - привабливого вигляду, органічні кислоти з цукрами - приємного смаку і сприяють збудженню апетиту.

Овочі містять азотисті речовини у вигляді білків і сполук небілкового азоту (амінокислоти, аміачні сполуки та ін.). Високим вмістом азотистих речовин вирізняються бобові (2,4 - 6,5 %), капустяні (1,8 - 4,8 %) і шпинатні (1,5 -3 %) овочі.

Гострий і гіркий смак цибулі, хрону, редьки, редиски зумовлений вмістом у них глікозидів. У великій кількості глікозиди отруйні. Зелені бульби картоплі, томати, баклажани містять отруйний глікозид солонін, хрін -- синігрин.

Свіжі овочі містять 65 -95 % води. Більша частина її частина перебуває у вільному стані, менша (18- 20) - у зв'язаному. Найбільша кількість води в огірках, помідорах, салаті, капусті, менше її у коренеплодах і бульбоплодах.

Ароматичні і фарбувальні речовини, що містяться в овочах, надають стравам смак, збуджують апетит, урізноманітнюють харчування.

Згідно з позицією Американської академії харчування та дієтології, належним чином спланована веганська дієта є здоровою, поживною та може допомогти у лікуванні та профілактиці деяких захворювань. Здорове рослинне харчування передбачає вживання різних злаків і зернових продуктів, бобових, фруктів, овочів, горіхів і насіння. Більше того, наразі існує безліч рослинних альтернатив продуктів тваринного походження: йогуртів, сирів, молока та навіть сосисок і стейків. Рекомендую вам ознайомитись з офіційними позиціями деяких країн на вегетеріанське харчування:

Національна служба охорони здоров'я Великобританії

«При правильному плануванні і розумінні, що становить здорову збалансовану веганську дієту, ви можете отримати всі поживні елементи, яких потребує ваш організм»

Дієтологи Канади

«Правильно спланована веганська дієта має безліч переваг, включаючи

зниження ризику ожиріння, хвороб серця, високого кров'яного тиску, рівня холестерину в крові та діабету другого типу»

Асоціація дієтологів Австралії

«Веганська дієта є різновидом вегетеріанської дієти, при якій використовується виключно рослинна їжа; тваринні продукти повністю виключені. Незважаючи на обмеження, при правильному плануванні веганська дієта здатна забезпечити отримання всіх необхідних для міцного здоров'я поживних речовин

1.1.2 Особливості технології

Для фарширування використовують перець, баклажани, томати, кабачки, капусту білоголову і кольрабі, буряки, картоплю.

Томати для фарширування беруть зрілі, щільні, середнього розміру. Їх миють, зрізують верхню частину у вигляді кришечки з боку плодоніжки, виймають чайною ложкою насіння з частиною м'якоти, повертають розрізом донизу, дають стекти соку, посипають сіллю, перцем і наповнюють начинкою.

При запіканні овочі змінюються та набувають характерного запаху, смаку, консистенції.

Щоб керувати технологічними процесами та одержати харчові продукти з високими органолептичними показниками, слід чітко розуміти, як впливають гідролітичні, окислювальні й інші процеси, що відбуваються в овочах у ході теплового оброблення, на їх структуру та масу, вміст білків, вітамінів, вуглеводів, ферментів тощо.

Змінювання маси та поживних речовин овочів. Теплова обробка овочів призводить до зменшення їхньої маси. Це відбувається в основному за рахунок випаровування води. Втрата маси залежить від способу теплового оброблення, виду підготовлених напівфабрикатів і технологічних режимів.

Втрата маси залежить також від розмірів і форми овочів, призначених для теплової обробки. Вони будуть значними, якщо овочі дрібно нарізані, бо в цьому випадку збільшиться площа стикання їх із жиром.

Теплове оброблення овочів та плодів призводить до зменшення вмісту в них вітамінів, особливо водорозчинних. Найменш стійкий до впливу високих температур вітамін С (аскорбінова кислота). Ці зміни залежать від вмісту вітаміну в сировині, швидкості прогрівання та тривалості теплового оброблення. Досить стійкими до всіх видів теплового оброблення є каротиноїди, але як жиророзчинні речовини, вони частково переходять у жир при смаженні та запіканні томатів, моркви.

Пом'якшення овочів і плодів. У ході теплового оброблення овочів і плодів відбувається їх пом'якшення. Це пояснюється послабленням зв'язків між рослинними клітинами внаслідок часткової деструкції клітинних стінок, тобто оболонку клітини і серединних пластин, за допомогою яких скріплюються оболонки сусідніх клітин. Відомо, що серединні пластинки майже повністю складаються з нерозчинного протопектину, який у процесі теплового оброблення переходить у розчинну форму — пектин.

Послаблення зв'язків між рослинними клітинами під час теплового оброблення зумовлено деструкцією полісахаридів клітинних стінок, змінюванням протопектину. Так, у готових овочах вміст протопектину коливається від 75 до 40 % залежно від його кількості в сирих овочах. Отже, деструкція клітинних стінок і пом'якшення овочів у ході теплового оброблення залежить від сумарного ефекту при змінюванні всіх полімерів, що містяться в клітинних стінках.

Зміна кольору. Овочі жовтого, червоного та помаранчевого кольору, якого їм надають каротиноїди, під час теплового оброблення практично не змінюються, оскільки каротиноїди досить стійкі до впливу високих

температур.

Запікання надає овочам ніжної консистенції та посилює смак. Перед запіканням більшість овочів підлягають тепловій обробці: їх варять, припускають, смажать, тушкують, але томати та баклажани використовують сирими.

Овочі запікають на листах або порційних сковородах змащених жиром і посипаних сухарями, у жаровій шафі при температурі 200 - 250 °С до утворення золотистої кірочки, температура всередині виробу 80 °С .

За особливостями технології запечені овочі можна поділити на три групи:

- Овочі запечені в соусі
- Запіканки та пудинги
- Фаршировані овочі

Вимоги до якості. Запечені овочі і вироби з овочів мають рівну поверхню без тріщин з рум'яною кірочкою.

Колір і смак – характерні овочам, з яких приготовлені запечені страви. Овочі, запечені під соусом, повністю вкриті рівномірно соусом, на поверхні рум'яна кірочка.

Консистенція оболонки запіканок бабки пухка, не тягуча, начинка соковита, у голубців м'яка, соковита.

Запечені страви з овочів зберігають не більш як 2 год.

1.1.3. Характеристика та хімічний склад сировини, яку планується використовувати для збагачення даного виду продукції

Після запікання форма помідора повинна бути збережена, на поверхні шматочки тофу мають бути красивого золотистого кольору. Соус з авокадо повинен бути однорідної консистенції та мати ніжно зелене забарвлення і пряний, злегка гоструватий смак з легким горіховим

відтінком. Смак страви властивий продуктам, що входять до складу, помірно солоний.

Останнім часом для збільшення кількості попиту на послуги підприємства актуальним є розширення вже звичного існуючого асортименту страв. За останні декілька років стало поширеним віддавати перевагу певним течіям в харчуванні, зокрема вегетеріанству, а отже такі вимоги клієнтів необхідно задовільняти розробкою нових страв на повністю рослинній сировині.

Тому в роботі запропоновано розширити асортимент запечених страв з овочів за рахунок повного виключення сировини тваринного походження, заміни сировини на більш корисну, та доповнення страви цікавим соусом, що також збільшить поживну цінність страви.

Бурий рис представляє себе зернятка, що пройшли мінімальну обробку і тому зберегли клітковину і корисні речовини практично в повному обсязі.

Два різновиди зерен відрізняються між собою і за поживністю. Оскільки в коричневій крупі більше клітковини, а в білій — вуглеводів, коричневий рис вважається більш дієтичним продуктом.

Щоб повною мірою оцінити користь коричневого рису після мінімальної обробки, потрібно ознайомитися з складом продукту. У бурому рисі містяться:

- клітковина — саме цей компонент у великих обсягах зберігається при мінімальній обробці;
- вітаміни групи В — ніацин і піридоксин, рибофлавін і тіамін;
- нікотинова кислота РР;
- вітаміни Е і К;
- вітамін Н;

- фолієва кислота;
- магній і залізо;
- мідь і цинк;
- марганець і натрій;
- фосфор, йод і селен.

Калорійність коричневого рису дорівнює всього 362 ккал на 100 г продукту — це середній показник поживності. В основному склад зерна представлений складними вуглеводами — до 77,2 р, але також в бурому рисі міститься близько 7,5 г білків і близько 1,8 г жирів.

Глікемічний індекс продукту дорівнює 45-50 одиницям, що робить його придатним для вживання при цукровому діабеті — від бурого рису не відбувається стрибків глюкози.

Бурий злак володіє цілим рядом корисних для здоров'я властивостей. Користь продукту полягає в тому, що він:

- добре втамовує голод, поповнює енергію та надає тонізуючий ефект;
- не містить глютену, тому ідеально підходить для людей з непереносимістю цієї речовини;
- зміцнює нервову систему і сприяє здоровій мозкової активності;
- благотворно впливає на судини і покращує роботу серця;
- підвищує концентрацію уваги і пам'ять;
- регулює роботу кишечника, має легкий закріплює ефект;
- допомагає в роботі печінки, сприяє швидкому виведенню з організму токсинів і шлаків;
- служить профілактикою онкології за рахунок наявності антиоксидантів у своєму складі.

Соус з авокадо багатий такими вітамінами і мінералами, як: вітаміном В5 - 21,3%, вітаміном В6 - 11,8%, вітаміном В9 - 14,8%, вітаміном С - 16,2%, вітаміном К - 12,5% , калієм - 15,5%, міддю - 19,5%.

- Вітамін В5 бере участь в білковому, жировому, вуглеводному обміні, обміні холестерину, синтезі ряду гормонів, гемоглобіну, сприяє всмоктуванню амінокислот і цукрів в кишечнику, підтримує функцію кори надниркових залоз.
- Вітамін В6 бере участь в підтримці імунної відповіді, процесах гальмування і збудження в центральній нервовій системі, в перетвореннях амінокислот, метаболізмі триптофану, ліпідів і нуклеїнових кислот, сприяє нормальному формуванню еритроцитів, підтримці нормального рівня гомоцистеїну в крові.
- Вітамін В9 в якості коферменту беруть участь у метаболізмі нуклеїнових і амінокислот.
- Вітамін С бере участь в окисно-відновних реакціях, функціонуванні імунної системи, сприяє засвоєнню заліза.
- Вітамін К регулює згортання крові.
- Калій є основним внутрішньоклітинним іоном, який бере участь в регуляції водного, кислотного і електролітного балансу, бере участь в процесах проведення нервових імпульсів, регуляції тиску.
- Мідь входить до складу ферментів, що володіють окислювально-відновною активністю і беруть участь у метаболізмі заліза, стимулює засвоєння білків і вуглеводів. Бере участь в процесах забезпечення тканин організму людини киснем.

Соус готують з стиглого авокадо з додаванням рисового молока, лимонного соку, гірчиці, часнику та взбивають блендером до отримання

однорідної ніжної консистенції, густоту соусу регулюють додавання рисового молока, тому його необхідно додавати поступово.

Сир твердий ми замінюємо на соєвий сир – тофу. У тофу репутація виключно вегетаріанського продукту, супротивникам тваринної їжі він замінює м'ясо, яйця і молочні продукти. Головна його перевага — великий вміст високоякісного рослинного білка. При цьому в такому сирі дуже мало калорій. Перерахуємо кілька корисних властивостей цього продукту:

- Знижує рівень холестерину. В соєвих продуктах багато біологічно активних інгредієнтів, які регулюють холестерин в організмі;
 - Підвищує рівень гемоглобіну. У тофу багато заліза;
 - Покращує роботу печінки завдяки фітоестрогенам у своєму складі.
- Поєднання цієї сировини дозволить створити страву з високими органолептичними показниками та вітамінно - мінеральним складом.

1.2.Об'єкти та методи дослідження

1.2.1. Визначення об'єктів і методів дослідження

Аналізуючи вибрану рецептуру для дипломної роботи, визначили:

Предмет дослідження: технологія приготування запечених страв з овочів.

Об'єктом дослідження є: страва «Помідори фаршировані бурим рисом, грибами та в'яленим томатом з тофу та соусом з авокадо»

Вході виконання роботи використовувались методи дослідження об'єкта представлені в (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Методи дослідження

Назва методів	Характеристика методів
1. Розрахункові	- розрахунок технологічних параметрів рецептури (масинетто, бруто); - розрахунок втрат при механічному кулінарному та тепловому оброблянні продуктів;
2. Технологічні	- проведення лабораторних та виробничих напрацювань; - складання технологічних карток;
3. Дослідні	- визначення органолептичних показників – смак, запах, консистенцію, зовнішній вигляд, колір;
4. Комп'ютерні технології	- мережа Internet; - прилади для сканування; - редактор документів Microsoft Word

1.2.2. Схема системних досліджень

Схема системних досліджень, що використовуються в роботі наведена в (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Схема системних досліджень

Назва елемента системи	характеристика
Об'єкт як система дослідження	Технологія запечених овочевих страв.
Актуальність проблеми	- Розширення асортименту; - Вдосконалення страв під вимоги вегетеріанського харчування.
Мета дослідження	Розробка рецептури або технології.
Аналіз системи	- Перспектива підвищення харчової цінності; - Аналіз технологій та рецептурного складу.

Назва елемента системи	характеристика
Проблемний елемент системи	Використання в овочевих стравах сировини тваринного походження
Варіанти вирішення	Виключення сировини тваринного походження
Оптимальне вирішення	Заміна сировини тваринного походження на рослинну сировину, без втрати поживної цінності та органолептичних показників страви
Алгоритм вирішення	<ul style="list-style-type: none"> - Дослідження властивостей продуктів; - Розробка проекту рецептури та технології; - Визначення основних показників якості; - Розробка технологічних проектів
Оцінка реалізації рішення	Розробка технологічних карток на нову продукцію

1.3 Розроблення рецептур і технології нової продукції

1.3.1 Аналіз рецептурного складу та технології страви-аналогу

В роботі в якості страви-аналогу використали рецептуру 370 «Помідори фаршировані грибами та рисом».

Таблиця 1.3

Аналіз рецептурного складу страви - аналога рецептура 370

« Помідори фаршировані грибами та рисом»

Найменування продукту	Кількість, г		Масова частка в % до маси н/ф	Функціональне призначення
	брутто	нетто		
Помідори свіжі	176	150	65	Основна сировина

Найменування продукту	Кількість, г		Масова частка в % до маси н/ф	Функціональне призначення
	брутто	нетто		
Гриби печериці свіжі	99/75	30	13	Основна сировина
Крупа рисова	11	30	13	Основна сировина
Цибуля ріпчаста	36/30	15	6	Основна сировина
Олія рослинна	15	15	6	Додаткова сировина
Перець мелений	0,05	0,05	0,02	Смакова добавка
Маса фаршу	-	75	32	
Сир	5,4	5	2	Смакова добавка
Сухарі	2	2	0,8	Смакова добавка, утворювач скоринки
Маса н/ф	-	225	97	
Маса готових помідор	-	200	86	
Сметана	30	30	13	Смакова добавка
Маса готової страви	-	230	100	

Технологія приготування

З помідорів виймають серцевину, підготовлені помідори наповнюють фаршем, викладають на змащене жиром деко, посипають тертим твердим сиром, змішаним з сухарями, збризкують маслом і запікають 15-20 хвилин.

Для фаршу: підготовані печериці дрібно нарізають та обсмажують з додаванням дрібно нарізаних серцевин помідор. Цибулю ріпчасту нарізають дрібним кубиком та пасерують. Рисову крупу відварюють. Все змішують.

При відпусканні поливають сметаною.

Технологічний процес виробництва страви-аналога рецептура 370

«Помідори фаршировані рисом і грибами»

Етапи технологічного процесу	Технологічна операція	Параметри	Фізико-хімічні зміни, що відбуваються	Мета, яка досягається
Підготовка сировини	Механічне кулінарне оброблення	Згідно санітарних вимог		Видалення неїстівних частин
Приготування напівфабрикату	Видалення з помідорів верхнього сегменту та частини м'якоті з насінням		Порушення цілісності.	Підготовка до фарширування
	Варіння рису	Температурний режим	Набухання та розм'якшення	Пом'якшення
	Обсмаження овочів	Температурний режим	Пом'якшення, зміна смаку та аромату	Надання приємного смаку та аромату, пом'якшення
	Додавання смакових добавок, заповнення фаршем			Приготування н/ф

Етапи технологічного процесу	Технологічна операція	Параметри	Фізико-хімічні зміни, що відбуваються	Мета, яка досягається
Теплове оброблення	Запікання	Температурний режим	Пом'якшення структури тканини	Доведення до готовності
Оформлення та подавання страви	Полити сметаною, оздоблення			Готова страва

Технологічний процес приготування страви-аналогу складається з чотирьох етапів:

1. Підготовка сировини;
2. Приготування напівфабрикату;
3. Теплове оброблення напівфабрикату;
4. Оформлення та подавання страви.

1.3.2. Розроблення рецептури і технології нової продукції

Для розширення асортименту розробили рецептуру страви з використанням нових видів сировини та заміною деяких видів сировини на такі, що можуть споживатись людьми які дотримуються вегетеріанського раціону. А також підвищили органолептичні показники і покращили фізико-хімічні властивості страви - аналога.

Таблиця 1.5

Рецептура страви «Помідори фаршировані бурим рисом, грибами та в'яленим томатом з тофу та соусом з авокадо»

Найменування продукту	Кількість, г		Масова частка в % до маси н/ф	Функціональне призначення
	брутто	нетто		
Помідори свіжі	176	150	65	Основна сировина
Гриби шампіньйони свіжі	83/63	25	10	Основна сировина
Рис бурій	9	25	10	Основна сировина
Томати в'ялені	18	18	7	Основна сировина, смакова добавка
Олія оливкова	15	15	6	Додаткова сировина
Паприка мелена	2	2	0,8	Смакова добавка
Сіль	4	4	1,7	Смакова добавка
Маса фаршу	-	75	32	
Тофу	7	7	3	Смакова добавка
Маса н/ф	-	225	97	
Маса готових помідор	-	200	86	
Соус	-	30	13	
Авокадо	21,9	15	6	Основна сировина
Лимонний сік	2	2	0,8	Смакова добавка
Гірчиця	1	1	0,4	Смакова добавка
Часник	1,22	1	0,4	Смакова добавка
Рисове молоко	10	10	4	Додаткова сировина
Маса готової страви	-	230	100	

Технологія приготування

З помідор виймають серцевину, підготовлені помідори наповнюють фаршем, викладають на змащене жиром деко, посипають дрібно посіченим тофу, збризкують оливковим маслом і запікають 15-20 хв. Відпускають з соусом з авокадо.

Для фаршу : печериці нарізають маленьким кубиком, обсмажують, додають нарізані кубиком в'ялені томати, попередньо відварений бурий рис. Додають сіль, паприку.

Для соусу: Очищене авокадо, нарізають, додають невелику кількість рисового молока, лимонний сік, часник, гірчицю, сіль. Взбивають блендером до однорідної консистенції. Густоту регулюють поступовим введенням рисового молока.

Таблиця 1.6

Технологічний процес виробництва страви « Помідори фаршировані бурим рисом, грибами та в'яленим томатом з тофу та соусом з авокадо»

Етапи технологічного процесу	Технологічна операція	Параметри	Фізико-хімічні зміни, що відбуваються	Мета, яка досягається
Підготовка сировини	Механічне кулінарне оброблення	Згідно санітарних вимог		Видалення неїстівних частин
Приготування напівфабрикату	Видалення з помідорів верхнього сегменту та частини м'якоті		Порушення цілісності	Підготовка до фарширування

Етапи технологічного процесу	Технологічна операція	Параметри	Фізико-хімічні зміни, що відбуваються	Мета, яка досягається
Теплове оброблення	Варіння рису	Температура 100°C, тривалість 30-35 хвилин	Набухання та розм'якшення	Пом'якшення
	Обсмаження овочів	Температура 190-200°C, тривалість 2-3 хвилини	Пом'якшення, зміна смаку та аромату	Надання приємного смаку та аромату, пом'якшення
	Додавання смакових добавок, заповнення фаршем			Приготування н/ф
Оформлення та подавання страви	Запікання	Температура 180°C, тривалість 15-20 хвилини	Пом'якшення структури тканини	Доведення до готовності
	Приготування соусу, оздоблення			Готова страва

Технологічний процес приготування всіх страв складається з чотирьох етапів:

1. Підготовка сировини;
2. Приготування напівфабрикату;
3. Теплове оброблення напівфабрикату;
4. Оформлення та подавання страви.

1.3.3. Визначення показників якості розроблених страв

Готова страва повинна мати відповідну консистенцію, колір, смак та аромат. Всі компоненти, що входять до складу, відповідають вимогам нормативної документації ДСТУ.

Таблиця 1.7

Органолептична оцінка страв

Показники	Страва - аналог	Дослідний зразок
Зовнішній вигляд	Форма томату збережена. На поверхні золотиста сирна скоринка, страва полита сметаною.	Форма томату збережена. Тофу золотистого кольору. Тарілка прикрашена шматочками в'яленого томату та соусом з авокадо.
Колір	Властивий компонентам, що входять до рецептурного складу	
Консистенція	Фаршу – соковита, соусу / сметани – однорідна, без грудочок	
Смак	В міру солоний, властивий продуктам, що входять до складу	
Запах	Властивий компонентам страви, без стороннього.	

При дослідженні органолептичної оцінки, більш яскравий та

виражений смак, а також привабливіший зовнішній вигляд мав зразок з додаванням в'ялених томатів, тофу, бурого рису та соусу з авокадо. На страву « Помідори фаршировані бурим рисом, грибами та в'яленим томатом з тофу та соусом з авокадо» складена технологічна карта та технологічна схема.

Висновок до розділу 1

Значення овочів в харчуванні людини дуже важко переоцінити. Їх різноманітний хімічний склад дозволяє створювати на їх основі повноцінні, різноманітні раціони для людей які дотримуються вегетеріанської дієти.

Навіть для людей, що не дотримуються обмежень в раціоні, овочі як правило складають значну частину раціону. Тому вдосконалення та розширення асортименту овочевих страв є необхідним і важливим для задоволення потреб клієнтів.

При розробці страви провели аналіз хімічного складу сировини, що додається, та встановлено її користь на організм людини.

Визначено об'єкт дослідження, методи дослідження та складено схему системних досліджень.

В ході роботи розроблена страва яка відповідає вимогам до якості запечених страв з овочів. Форма помідору збережена, консистенція фаршу соковита смак властивий продуктам, що входять до складу – насичений з легким відтінком грибів та в'ялених томатів. На поверхні шматочки тофу золотистого кольору. Соус однорідної консистенції, пряний, злегка гоструватий з легким горіховим присмаком.

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТНИЙ

Проектний розділ є основним у роботі, у ньому розробляється структурно-технологічна схема виробничого процесу підприємства, розробляється виробнича програма підприємства, що проектується, розраховується потреба у сировині, визначаються склад і площі складських приміщень для її зберігання, розраховується потреба у обладнанні (механічному, тепловому, холодильному та немеханічному), в робочій силі, обчислюються площі виробничих, торговельних, адміністративно-побутових та технічних приміщень, здійснюється компонування

Виробнича програма представляє собою перелік страв, кулінарних виробів, напоїв тощо із зазначенням їх виходу та кількості, що планується реалізовувати за день.

Визначимо чисельність відвідувачів зали кафе за день.

Кількість відвідувачів визначається за обіговістю одного місця за день за формулою:

$$N = P \cdot \eta \quad (2.1)$$

де N – кількість відвідувачів, осіб;

P – кількість місць в залі. $P = 50$ місць;

η – середня обіговість одного місця за день. Для кафе загального типу з обслуговуванням офіціантами $\eta = 6$

Кількість відвідувачів буде становити:

$$N = 50 \cdot 6 = 300 \text{ осіб}$$

Кількість відвідувачів визначається також за графіком завантаження зали з урахуванням режиму роботи підприємства, обіговості місця та приблизного коефіцієнту завантаження зали в різні години роботи

підприємства.

Середня обіговість місця за одну годину роботи встановлюється відношенням кількості споживачів за 1 годину до кількості місць у залі. Коефіцієнт завантаження зали в різні години роботи визначається на основі вивчення пропускної спроможності аналогічних залів кафе.

Розрахунки виконуємо за формулою:

$$N = P \cdot \frac{60}{t} \cdot K_{з.з.} \quad (2.2)$$

де P – кількість місць у залі

t – тривалість посадки, хв (приймаємо: обід 40 хв, вечеря 60 хв)

$K_{з.з.}$ – коефіцієнт завантаження зали за годину за експериментальними даними.

Визначаємо загальну кількість страв, які реалізують у залі, за формулою:

$$n = N \cdot m_{\text{спож.страв}} \quad (2.3)$$

де n – загальна кількість страв;

m – коефіцієнт споживання страв, який характеризує середню кількість страв на одного споживача у кафе.

$$m = m_{х.з.} + m_c + m_{др.с.} + m_{с.с} \quad (2.4)$$

де $m_{х.з.}$, m_c , $m_{др.с.}$, $m_{с.с.}$ – коефіцієнти споживання холодних закусок, супів, других страв, солодких страв.

Для кафе з обслуговуванням споживачів офіціантами $m = 2,1$, у тому числі : $m_{х.з.} = 0,8$; $m_{суп} = 0,2$; $m_{др.} = 0,9$; $m_{сол} = 0,2$.

Кількість іншої продукції власного виробництва і покупних товарів знаходимо за нормами споживання на одного відвідувача.

Виробнича програма підприємства

На основі плану-меню визначаємо виробничу програму підприємства. Під час складання виробничої програми враховуємо результати попередніх розрахунків.

Основою для складання виробничої програми слугували «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», кулінарні книги, на основі яких були складені технологічні картки. Виробничу програму підприємства подаємо у вигляді табл.

Таблиця

Виробнича програма кафе на 50 місць

№ за збірником	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
Фірмова страва			
ТК	Помідори фаршировані бурим рисом, грибами та в'яленим томатом з тофу та соусом з авокадо	230	50
Гарячі напої			
1009	Чай чорний	200	25 (5 л)
[19]	Чай обліпиховий з медом	200	35 (7 л)
[20]	Чай зелений з жасмином	200	20 (4 л)
1014	Кава чорна	100	50 (5 л)
1021	Кава по - східному	100	40 (4 л)
[21]	Кава чорна з мигдальним молоком	200	25 (5 л)
Холодні напої			
[36]	Фруктовий коктейль на кокосовому молоці	150	33 (5 л)
925	Компот з фруктового асорті	200	35 (7 л)
покупні	Напій «Coca – cola»	200	20 (4 л)
покупні	Мінеральна вода « Моршинська»	200	20 (4 л)
покупні	Сік «Sandora» в асортименті	200	25 (5 л)
ТК	Фреш апельсиновий	200	25 (5 л)
Борошняні кондитерські вироби			

покупні	Кейк-попси з сухофруктів	50	90
покупні	Макарунс	50	90
покупні	Хліб пшеничний	100	100 (10 кг)
№ за збірником	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
покупні	Хліб житній	100	70 (7 кг)
покупні	Начос	50	120 (6 кг)
покупні	Цукерки АВК «Королівський шарм»	100	33(3,3 кг)
покупні	Шоколад «Мілکا»	90	30 (2,7 кг)
Супи			
[22]	Мінестроне з квасолею	300	25
[23]	Нутовий карі-суп	300	15
ТК	Крем – суп з шпинату та броколі	200	20
Гарячі страви			
348	Овочеve рагу	255	25
ТК	Цвітна капуста в гірчичному соусі з тофу-фрі	150/100	30
[24]	Брюсельська капуста з соєвим м'ясом	250	25
350	Картопля тушкована з грибами та цибулею	250	25
[25]	Запіканка з нутом і цвітною капустою в каррі	200	30
[26]	Мексиканське рагу з начос	230/20	35
ТК	Кордон блю з сочевиці з часниковим соусом	180/30	25
[27]	Нутові тюфтелі з томатним соусом та картоплею	100/150	25
Холодні страви та закуски			
[28]	Паштет з квасолі та горіхів з грінками	100	30
[29]	Брускета з хумусом та грибами	100	45
[30]	Воловани з гуакамоле	150	15
[31]	Рулети з баклажан з помідором	100	30
[37]	Салат з кіноа, авокадо і редисом	100	30
[32]	Салат «Веган цезар» з нутом та авокадо	150	45

[33]	Салат з рукколою, помідором та тофу	100	15
№ за збірником	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
Солодкі страви			
[34]	Морквяний тортик з горіхами та кокосовим кремом	150	15
ТК	Шоколадний торт з авокадо та фундуком	150	15
[35]	Кокосовий пудинг з манго та чіа	130	18
покупні	Морозиво	100	12
912	Апельсини	100	30 (3 кг)
912	Банани	100	30 (3 кг)
912	Яблука	100	10 (1 кг)
912	Виноград	100	20 (2 кг)
Вина та слабоалкогольні напої			
покупні	Вино «Сенсі Меморі Бьянко» (біл.сух)	100	60 (6 л)
покупні	Вино «Алазанська долина» (біле н/сол.)	100	60 (6 л)
покупні	Вино «Сенсі Меморі Россо» (чер.сух.)	100	60 (6 л)
покупні	Вино «Алазанська долина» (чер. н/сол.)	100	80 (8 л)
покупні	Шампанське « Marengo»	100	40 (4 л)
покупні	Yachting «Mojito»	250	32 (8 л)
покупні	Сидр «Somerby» яблучний	300	27 (8,1 л)
покупні	Пиво «Hoegaarden»	300	20 (6 л)
покупні	Пиво «Carlsberg»	300	27 (8,1 л)

Висновки до розділу 2

Під час виконання проектного розділу спроектований виробничий процес підприємства на основі структурно-технологічної схеми. Кафе «Vegan» на 50 місця буде працювати за 7-денним робочим тижнем без вихідних та святкових днів з 11.00 до 23.00 години без перерви. Форма

обслуговування відвідувачів - офіціантами. Розроблена виробнича програма кафе, розрахована потреба в сировині, розраховане та підібране сучасне механічне, немеханічне, теплове та холодильне обладнання відповідно до норм оснащення та технологічних ліній, визначена потреба в робітниках, визначені склад і площі приміщень підприємства, виконано його компонування з урахуванням вимог технології, охорони праці, техніки безпеки та виробничої санітарії. Розроблене об'ємно-планувальне і конструктивне рішення підприємства. У підприємстві окремими групами спроектовані складські, виробничі, торговельні, адміністративно-побутові та технічні приміщення. Торгові приміщення орієнтовані на південь, а виробничі – на північ.

Кухарі, адміністратори, офіціанти, бармени, мийники столового посуду, прибиральниці і гардеробники будуть працювати за двобригадним графіком виходу на роботу.

РОЗДІЛ 3

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1 Організація виробництва

Організація виробництва в ресторанному господарстві передбачає цілеспрямований процес кулінарного оброблення продуктів для отримання широкого асортименту продукції та напівфабрикатів різного ступеня приготування.

При організації виробництва продукції основними завданнями є:

- створення передумов правильного ведення технологічних процесів та організації робочих місць;
- розроблення виробничої програми й обґрунтування асортименту страв на окремі періоди реалізації;
- випускання кулінарної продукції та контроль за її якістю.

Виробничі приміщення підприємства, що проектується, складаються з наступних цехів: заготівельного та доготівельного.

Заготівельний цех призначений для приготування напівфабрикатів з овочів, підготовки сировини та її подальше використання в доготівельних цехах. Цех повинен мати зв'язки з доготівельним цехом, а також мати підхід з вулиці для отримання сировини. Цех забезпечується гарячим та холодним водопостачанням, опаленням, вентиляцією та каналізацією.

Цех має два робочі місця:

- робоче місце оброблення картоплі та коренеплодів;
- робоче місце для оброблення інших овочів.

На технологічній лінії оброблення картоплі та коренеплодів обладнані робочі місця виробничими столами, мийними ваннами, картопле очисною

машиною, овочерізкою. Інша лінія обладнана овочерізкою, виробничими столами, мийними ваннами. Інвентар необхідний в овочевому цеху повинен бути в достатній кількості. Для відходів передбачається пластиковий контейнер. На видному місці розміщують правила техніки безпеки, обов'язки працівників та технологічні схеми оброблення коренеплодів та овочів.

За організацію роботи цеху відповідає зав. виробництвом закладу.

Овочевий цех починає роботу о 9⁰⁰ і закінчує о 18⁰⁰ годині. Тривалість робочого дня кухарів складає 8,5 год з перервою 0,5 год. У цеху працюватимуть кухарі 4 розряду за двох бригадним графіком. Які виходять на роботу 2 дні через 2.

Доготівельний цех є основною виробничою ділянкою підприємства, де здійснюється теплова обробка продуктів, проводиться приготування страв .

У цеху виділимо гаряче і холодне відділення. В гарячому відділенні будуть готуватися супи та другі страви. В холодному відділенні цеху будуть готуватися холодні закуски і страви, холодні напої та солодкі страви, нарізатиметься хліб.

Для своєчасного постачання продукції у зали підприємства встановлений режим роботи - цех буде працювати з 10.00 до 23.00 години. Кухарі будуть працювати за дво-бригадним графіком виходу на роботу, два дні через два, працюючи протягом дня по 12,5 годин з двома перервами по 15 хв.

Робоче місце з виготовлення гарячих страв обладнане: пароконвектоматом, плитою електричною, комбайном кухонним,

фритюрницею, стілом виробничим, ванною мийною, вагами електричними.

Робоче місце з виготовлення холодних страв і закусок : стіл виробничий, слайсер, міксер, блендер, ванна мийна, холодильна шафа, плита електрична, ваги електричні.

Вся продукція цеху виготовляється згідно із виробничою програмою, а протягом робочого дня її кількість розподіляється в залежності від потреб у залах підприємства. Відпуск готових страв у зали оформляється заборними листами в яких вказується година відпуску, найменування, вихід та кількість продукції.

Природне освітлення цеху відповідає прийнятій нормі (не менш 1:6). Цех обладнаний холодним і гарячим водопостачанням, каналізацією і системою вентиляції. Розташований на одному поверсі з залами і зв'язаний із заготівельним цехом за допомогою коридорів. Відпуск готових страв здійснюється через вікно роздачі

Температура холодних страв в середньому становить 9-14 °С, тому для досягання ними цієї температури був встановлений холодильник. Крім того, робочі місця кухарів обладнані кухонним комбайном, міксером, слайсером, фритюрницею, блендером, та настільними вагами, а також дошками і ножами, що мають відповідне маркування (“ОС”, “ОВ”). Підготовлена сировина зберігається в спеціальних ємностях, для перемішування компонентів використовуються металеві лопатки.

Організація праці на виробництві будується на дотриманні внутрішнього розпорядку, трудової та технологічної дисципліни.

Керує виробничими процесами зав. виробництвом. Важливе місце в раціональній організації виробництва відіграють технологічні картки, схеми, картки організації праці. В поєднанні вони є ефективним засобом

систематизації та вдосконалення процесу виробництва.

Розташоване технологічне обладнання відповідає ходу технологічного процесу й забезпечує раціональний рух сировини, напівфабрикатів і готової продукції. При плануванні робочого місця дотримано санітарно-технічні норми і правила, вимоги безпеки праці тощо.

Санітарно – гігієнічні умови, освітлення, температура, швидкість руху повітря у робочій зоні встановлено відповідно до санітарних норм . Приміщення оснащено припливно – витяжною вентиляцією.

Оперативне планування передбачає розроблення плану виробництва продукції з урахуванням потужності підприємства та його технічного оснащення, рекомендованого асортименту продукції, можливостей системи постачання сировини, контингенту відвідувачів і попиту на окремі види продукції, що виготовляються.

Всі операції, що пов'язані з надходженням, переміщенням та відпуском сировини, оформляються супроводжуваними документами, форми яких затверджуються в установленому порядку. Оформляються необхідні документи на одержання та відпуск сировини і готової продукції. Документи містять назву організації, нумерацію та підписи спеціально уповноважених осіб. Основними документами по надходженню необхідної сировини є – товарно-транспортні накладні, приходні ордери, прийомні акти, накладні тощо.

Товари, що не відповідають стандартам і технічним умовам, як правило, на підприємство не приймаються. На некондиційну сировину та нестандартні товари складається акт, відповідно до якого при необхідності проводиться контрольна перевірка для визначення проценту відходів при механічній та кулінарній обробці продуктів, при цьому встановлюється та

документально оформляється їх відповідність діючим нормам.

Основними документами, що відображають відпуск сировини зі складу, є накладні, забірні листи.

Організація постачання матеріально-технічних засобів призначена на підприємстві для забезпечення комплексне підприємство обладнанням усіх видів, посудом, інвентарем тощо. Саме завдяки правильній організації матеріально-технічного забезпечення створені умови для нормального функціонування підприємства, виконання виробничої програми та високої культури обслуговування споживачів. На даному підприємстві для врегульованої діяльності використовується двобригадний графік виходу на роботу.

Двох бригадний графік передбачає, що на підприємстві створюються дві бригади, які однаково укомплектовані за кваліфікаційним складом і чисельністю. Коли одна з них працює, друга в цей день відпочиває. Максимальна тривалість робочого дня, становить 11 год 30 хв за двох бригадним графіком.

До початку місяця графіки виходу на роботу затверджуються директором і доводяться до відома всіх робітників. На основі цих графіків заповнюється таблиць фактичного обліку робочого часу, який є підставою для оплати праці.

Отже на підприємстві працюватиме 9 кухарів по 4 в кожній бригаді та 1 кухар, який працює кожного дня по 8 годин.

Окрім налагодженого виходу на роботу працівників, необхідно контролювати і дотримуватись якості виготовленої продукції. Для контролю за якістю виготовленої продукції використовуються на підприємстві різні види контролю, в залежності від процесу виробництва. Підприємство при виробництві різного виду продукції

використовуються такі види контролю:

- за кількісними і якісними показниками. При надходженні сировини вхідний контроль сировини проводиться на складі, перевіряють відповідність документів на продукцію, сертифікат відповідності, документацію;
- операційний контроль проводиться за ходом технологічного процесу. Цей контроль проводиться під час виконання технологічного процесу, проводиться перевірка тривалості температурного режиму, кількісний склад закладання сировини, відповідність компонентів що закладаються до рецептури.
- контроль готової продукції проводять перед роздачею за органолептичними показниками.

Для контролю за якістю продукції проводять бракераж. На підприємстві за якість продукції відповідають директор підприємства, завідувача виробництвом, кухар та ті, хто причетний до процесу приготування їжі. Щоденний контроль за якістю продукції проводить бракеражна комісія. Основною її задачею є забезпечення виготовлення високоякісної продукції, що відповідає діючим документам, а також забезпечує дотримання послідовності і правильності ведення технологічного процесу.

Бракеражна комісія проводить перевірку кожної партії готових страв, виробів до початку реалізації. Порціонування виробів та правильність їх приготування проводиться на протязі дня завідуючою виробництвом. Після перевірки якості готових страв бракеражна комісія перевіряє правильність зберігання страв, відпуск страв, температуру подачі.

Органолептична оцінка якості продуктів проводиться за п'ятибальною шкалою. Для отримання об'єктивної інформації при органолептичній

оцінці кожному з показників – зовнішньому вигляду, кольору, запаху, смаку, консистенції – дають відповідні оцінки. На основі оцінок по кожному показнику визначається оцінка виробу. П'ять балів ставиться виробу, котрий приготовлений у відповідності до технологічного процесу, і за органолептичними показниками відповідає страві високої якості. Чотири бали дається оцінка страві, що має незначні відхилення від встановлених вимог. Три бали - при більш серйозних порушеннях якості виготовленої продукції. Якщо при органолептичній оцінці було встановлено, що страва відповідає оцінці два, хоча б за одним органолептичним показником, то страва піддається браку і знімається з реалізації.

На підприємстві є бракеражний журнал установленої форми, до якого записують результати проведеного бракеражу.

3.2 Організація обслуговування

Методи та форми обслуговування залежать від класу підприємства. Обслуговування офіціантами застосовується у ресторанах, кафе, комплексних підприємствах. При повному обслуговуванні всі операції (отримання продукції, доставляння її в залу, подавання страв і напоїв в обнос, прибирання посуду, розрахунок) здійснюються офіціантами. Така форма забезпечує більш високу культуру обслуговування.

Обслуговування в кафе здійснюватиметься за допомогою офіціантів, а в барі за допомогою бармена.

На даному підприємстві буде проводитись повне обслуговування офіціантами. Обслуговування споживачів в кафе буде проводитись офіціантами за бригадною формою обслуговування. При бригадній формі забезпечується більш швидке обслуговування споживачів, упорядковується робота роздавальні, тому що замовлення на гарячі й

холодні страви, закуски та барна продукція надходять від значно меншої кількості офіціантів.

Офіціанти будуть працювати бригадами через день, по 11,5 годин з двома перервами по 15 хв. Тобто, загальна кількість офіціантів – 4 особи: два офіціанта 4-го розряду і два офіціанта 5-го розряду. Керувати роботою офіціантів будуть адміністратори, які теж будуть працювати через день.

Під час відвідування кафе відвідувачі заходять в торговельну залу і займають місця за столиками, столики заздалегідь засервіровані, після чого до них підходить офіціант, приносить меню і приймає замовлення. Після закінчення споживання їжі, офіціант приносить відвідувачу фіскальний чек, в якому вказана ціна за продукцію.

Меблі в торговельній залі будуть розміщуватись рядами, в торговельній залі буде розташована барна стійка, з якої буде відпускатися барна продукція. Ширина основного проходу становитиме 1,5 м, для розподілу потоків споживачів 1,2 м, для підходу до окремих місць 0,6 м.

Кафе надаватиме такі додаткові послуги:

- проведення тематичних вечірок ;
- організацію кейтерингу ;
- надання послуг аніматорів на дитячі свята;
- майстер класи з приготування страв;
- доставка замовлень додому.
- привітання іменинників – десерт на вибір за рахунок закладу.

Також кожному відвідувачу буде надаватися в подарунок – календарик з рекламою підприємства.

3.3. Рекламне забезпечення діяльності підприємства

Реклама в ресторанному господарстві спрямована на збільшення попиту на продукцію та послуги підприємств ресторанного господарства.

Існує внутрішня і зовнішня реклама. До зовнішньої реклами можна віднести вивіску підприємства, рекламні щити, встановлені в різних частинах міста. Це надає можливість виділяти даний заклад серед існуючих підприємств ресторанного господарства, і навіть в темну пору доби привабити відвідувачів не тільки з місцевих але й з інших районів.

Так само друкуються проспекти із зазначенням адреси, режиму роботи підприємства, які розклеюються по місту, поширюються на вокзалах, і готелях міста.

В якості реклами через засоби масової інформації використовуються рекламні оголошення на телебаченні, та в соціальних мережах. До засобів внутрішньої реклами належить інтер'єр підприємства, меню, форма одягу офіціантів і персоналу.

Реклама – це сукупність організаційно-технічних естетичних і економічних методів, які застосовують для впливу на попит населення.

Від інтер'єру багато в чому залежить настрої відвідувачів, умови роботи персоналу, культура і якість обслуговування.

На даному підприємстві пропонується застосувати наступні засоби реклами:

- екстер'єр – наявність світлової та графічної вивіски з назвою підприємства «Vegan»;
- інтер'єр залу – заклад оформлений в стилі – лофт. Меблі з піддонів. Стіни оформлені дерев'яними дошками з декоративним зістаренням. Багато живих квітів. Підлога викладена кахлем забарвленим під дерево. На літньому майданчику – плетені меблі.
- оформлення столів – скатертини пастельного зеленого відтінку з льону,

горщик з квітами, прибори для спецій, серветки в тон скатертинам з дерев'яним кільцем.

- оформлення меню;
- одяг офіціантів в стилі кежуал : сорочки в клітинку, джинси, цупкі джинсові фартухи темно – синього кольору ;
- реклама на телебаченні;
- реклама в популярних місцевих блогерів;
- реклама на місцевому транспорті;
- рекламні щити;

Вночі використовується неонове освітлення вивіски кафе. Рекламні щити з інформацією про кафе розміщені в різних частинах міста. Крім того кожному відвідувачу разом з чеком видаватимуть календарик з інформацією про підприємство, та контактним номером телефону.

Висновки до розділу 3

У розділі розглянуті механізми управління господарською діяльністю підприємства, вивчені особливості економічної діяльності підприємства ресторанного господарства, методика аналізу і планування показників у цих сфері організації виробництва.

У роботі розглянуто найважливіші фактори для створення іміджу, залучення великої кількості відвідувачів, багато з яких можуть стати постійними клієнтами, що впливатиме на успіх у ресторанному бізнесі та рентабельність підприємства. Для забезпечення ефективної діяльності здійснюється контроль керівництва над обслуговуючим персоналом.

Розглянуто засоби ефективної реклами в закладах ресторанного господарства, запропоновано ефективну рекламну діяльність для підприємства, що проектується.

ВИСНОВКИ

Під час виконання дипломного проекту було спроектовано «Кафе на 50 місць в місті Полтава» з вегетеріанською спрямованістю. Був охарактеризований тип ресторанного господарства – кафе. Сформульована мета дипломного проекту та основні завдання, які потрібно вирішити під час його виконання. Обґрунтована актуальність та практична значимість данного проекту.

У технологічному розділі були проведені дослідження з розширення асортименту запечених страв з овочів для впровадження в заклади ресторанного господарства. Було визначено об'єкт та методи дослідження, розроблено схему системних досліджень, обрано страву – аналог «Помідори фаршировані рисом та грибами».

Розроблено рецептуру страви «Помідори фаршировані бурим рисом, грибами та в'яленими помідорами з тофу та соусом з авокадо». Особливістю якої є застосування в рецептурі виключно компонентів рослинного походження, введення нових смакових добавок, та заміна інгредієнтів на більш корисні та поживні.

Розроблена страва була приготовлена у виробничих умовах, проведена його дегустація, за якою були отримані високі оцінки органолептичних показників. Страва була включена до виробничої програми кафе, що проектується.

У проектному розділі спроектований виробничий процес підприємства на основі структурно – технологічної схеми. Розроблена виробнича програма кафе, розрахована потреба закладу в сировині, за результатами розрахунків підібране обладнання, визначена потреба в робітниках, визначені площі приміщень підприємства, виконано його компонування, охорони праці, техніки безпеки та

виробничої санітарії. Розроблено об'ємно – планувальне і конструктивне рішення підприємства, в якому окремими групами спроектовані складські, виробничі, торгівельні, адміністративно-побутові приміщення. Торговельні приміщення орієнтовані - на південь, а складські і виробничі - на північ.

Кафе передбачається розташовувати в мальовничому куточку міста Полтава, в районі новобудов, по вул, Зінківська, на першому поверсі багатоповерхового житлового будинку. Кафе даємо назву «Vegan». Заклад працюватиме з 11.00 до 23.00 години без перерви та вихідних. В підприємстві запроваджено обслуговування офіціантами. Для реалізації покупної продукції до послуг відвідувачів є бар, де обслуговування здійснюватиме бармен.

В організаційному розділі проекту наведена організація виробництва на підприємстві, організація роботи цехів, працівників підприємства. Організація обслуговування відвідувачів. Розроблений перелік додаткових послуг та рекламного забезпечення.

В архітектурно – будівельному розділі вибрано земельну ділянку для будівництва, зазначено кліматичні умови району будівництва, організацію транспортних під'їздів, охарактеризовано ландшафт території, визначено матеріали та характер зовнішнього та внутрішнього опорядження будинку. Буді прийняті рішення щодо інженерного забезпечення (водопостачання, опалення, вентиляція, каналізація).

При проектуванні закладу облаштування приміщень та підбір обладнання здійснювались згідно з вимогами охорони праці. Будуть втілюватись сучасні методи та процеси виробництва для забезпечення безпечних та комфортних умов праці. Облаштування приміщень і будівлі буде відповідати нормам протипожежної безпеки. Передбачено дотримання вимог до облаштування території, будівель та споруд, щодо безпеки праці під час виконання вантажно – розвантажувальних робіт, електробезпеки та пожежної безпеки. Підібрані засоби

пожежогасіння, розроблено план евакуації. Передбачено дотримання на підприємстві протиепідемічних заходів та покладено відповідальність за їх виконання на завідувача підприємством.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 280 с.
2. Гольман Н. Л. Рекламная деятельность: Планирование, технологии, организация. М.: Гелиопринт, 2008. 400 с.
3. Володько О. В. Методичні рекомендації з виконання архітектурно-будівельного розділу дипломного проекту студентами спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра. - Полтава: ПУЕТ, 2017. 22 с.
4. Бичков Я. М. Методичні рекомендації до виконання розділу дипломного проекту «Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях». Для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра. - Полтава: ПУЕТ, 2017. 22 с.
5. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 342 с.
6. Мостова Л. М., Новікова О. Т. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навч. посібник. К.: Лира-К, 2012. 338 с.
7. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник. Суми: Університетська книга, 2010. 399 с.
8. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія, управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. К.: Центр навчальної літератури, 2012. 382 с.

9. Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касилова Л. О. Технологічне проектування підприємств харчування: Навчальний посібник. Харків: ХДУХТ, 2005. 295 с.
10. Дейниченко Г. В., Ефимова В. А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий общественного питания: Справочник. Ч. 1. Харьков: ДП Редакция «Мир техники и технологий », 2002. 256 с.
11. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства/ За ред. Н.О.П'ятницької. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 632 с.
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. СПб.: Профикс, 2007. 688 с.
13. ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти в сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення».
14. ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання».
15. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). К. : Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с.
16. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування: Загальні вимоги. К.: Держстандарт України, 1998. – 10 с.
17. СанПіН 42-123-5777-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування. Москва, 1991. 57 с.
18. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. 16 с.
19. Рецепт «Чай обліпиховий з медом» URL:
<https://eda.ru/recepty/napitki/oblepikhovij-chaj-s-medom-39266>(дата звернення 10.03.2021)
20. Рецепт «Чай зелений з жасмином» URL:
https://povar.ru/recipes/zelenyi_chai_s_jasminom-40848.html (дата

звернення 10.03.2021)

21.Рецептура «Кава чорна з мигдальним молоком» URL:

https://povar.ru/recipes/mindalnyj_kapuchino-81118.html (дата
звернення 10.03.2021)

22. Рецепттура «Мінестроне з квасолею» URL:

<https://mylivingfood.ru/vegetarianskiy-sup-minestrone/> (дата
звернення 10.03.2021)

23.Рецептура «Нутовий карі-суп » URL:

https://povar.ru/recipes/kokosovyj_karri_s_nutom-75009.html (дата
звернення 10.03.2021)

24. Рецепттура «Брюсельська капуста з соєвим м'ясом » URL:

<https://eda.ru/recepty/osnovnye-blyuda/bryusselskaya-kapusta-s-soevym-sousom-i-kunzhutom-56804>(дата звернення 10.03.2021)

25.Рецептура «Запиканка з нутом і цвітною капустою в каррі » URL:

http://vegpovar.ru/post/18645/zapekanka_s_nutom_i_cvetnoj_kapustoj_v_karri/ (дата звернення 10.03.2021)

26.Рецептура «Мексиканське рагу з начос » URL:

<http://vegpovar.ru/q/%D0%BC%D0%B5%D0%BA%D1%81%D0%B8%D0%BA%D0%B0%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5+%D1%80%D0%B0%D0%B3%D1%83+%D1%81+%D0%BD%D0%B0%D1%87%D0%BE%D1%81/>(дата звернення 10.03.2021)

27.Рецептура «Нутові тюфтели з томатним соусом та картоплею » URL:

<http://vegetarianrecept.ru/zakuski/tefteli-iz-nuta.html> (дата
звернення 10.03.2021)

28.Рецептура «Паштет з квасолі та горіхів з грінками » URL:

http://vegpovar.ru/post/19990/veganskij_pashtet_iz_fasoli/ (дата

звернення 10.03.2021)

29.Рецептура «Брускета з хумусом та грибами » URL:

<https://receptykulinarov.ru/zakuski/brusketta/brusketta-s-lisichkami-i-khumusom> (дата звернення 10.03.2021)

30. Рецепттура «Воловани з гуакамолє» URL:

<https://cookpad.com/ua/recipes/4140909-volovany-s-ghuakamolie-i-krievietkami> (дата звернення 10.03.2021)

31.Рецептура «Рулети з баклажан з помідором » URL:

<https://finecooking.ru/recipe/ruletiki-iz-baklazhanov-s-pomidorami-i-chesnokom> (дата звернення 10.03.2021)

32.Рецептура «Салат «Веган цезар» з нутом та авокадо » URL:

<http://vegpovar.ru/q/%D1%81%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%82+%D0%BD%D0%B5+%D1%86%D0%B5%D0%B7%D0%B0%D1%80%D1%8C/> (дата звернення 10.03.2021)

33.Рецептура «Салат з рукколою, помідором та тофу » URL:

<http://vegpovar.ru/q/%D1%81%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%82+%D1%81+%D0%BC%D1%8F%D1%82%D0%BD%D1%8B%D0%BC+%D1%81%D0%BE%D1%83%D1%81%D0%BE%D0%BC/> (дата звернення 10.03.2021)

34.Рецептура «Морквяний тортик з горіхами та кокосовим кремом » URL:

http://vegpovar.ru/post/23145/morkovnyi_tortik/ (дата звернення 10.03.2021)

35.Рецептура «Кокосовий пудинг з манго та чіа » URL:

http://vegpovar.ru/post/16303/kokosovyj_chia_puding_s_mango/(дата звернення 10.03.2021)

36.Рецептура «Фруктовий коктейль на кокосовому молоці » URL:

<https://www.photorecept.ru/recipe/klubnichnyj-koktejl-s-kokosovym-molokom> (дата звернення 10.03.2021)

37.Рецептура «Салат з кіноа, авокадо і редисом » URL:

http://vegpovar.ru/post/5973/salat_s_kinoa_avokado_i_redisom/(дата звернення 10.03.2021)

38.Рецептура « Картопляний салат з шпинатом та м'ятним соусом» URL:

<http://vegpovar.ru/q/%D1%81%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%82+%D1%81+%D1%80%D1%83%D0%BA%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B9/>(дата звернення 10.03.2021)

39.Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219).