

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

18 квітня 2019 року № 88-Н

Форма № П-4.05.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Навчально-науковий інститут заочно-дистанційного навчання

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 90 місьць у місті Рівне»

спеціальність _____ **181 «Харчові технології»**

освітня програма _____ **«Харчові технології та інженерія»**

(шифр, назва)

ступеня бакалавр

Виконавець _____ **Козярчук Олександр Едуардович**

(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник _____ **к.т.н., доцент Левченко Юлія Вікторівна**

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

(підпис, дата)

Рецензент _____ **Володько Ольга Василівна**

(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2021

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
18 квітня 2019 року № 88-Н

Форма № П-4.05.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри _____ Г.П. Хомич

(підпис, ініціали та прізвище)

« 01 » липня 2021 р.

**ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК
ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ**

Студент (ка) спеціальності 181 «Харчові технології»освітня програма «Харчові технології та інженерія»

(шифр, назва)

ступеня бакалаврПрізвище, ім'я, по батькові Козярчук Олександр ЕдуардовичТема Кафе на 90 місць у місті Рівне

Затверджена наказом ректора № 116-Н від « 29 » червня 2021 р.
Термін подання студентом дипломного проекту 12.10. 2021 р.

Вихідні дані до дипломного проекту Тема технологічного розділу «Розробка рецептур страв з локальної сировини (тренд Local Food)». Розробити структурно-технологічну схему виробничого процесу кафе. Метод обслуговування – самообслуговування. Передбачити літній майданчик. Впровадити сучасне технологічне обладнання, додаткові послуги. Розробити питання організації виробництва, обслуговування, рекламної діяльності. Забезпечити при плануванні приміщень раціональні схеми організації технологічних процесів. Будівля відокремлена, одноповерхова. Визначити архітектурно-будівельні рішення закладу, будівельно-технічні показники проекту.

Зміст розрахунково-пояснювальної Анотація. Вступ. Розділ 1. Технологічний. Розділ. 2 Проектний. Розділ 3. Організаційний. Розділ 4. Архітектурно-будівельний. Розділ 5 Охорона праці. Висновки Список використаних інформаційних джерел

Перелік графічного матеріалу. Технологічна схема приготування виробу – 1 лист. План підприємства з розташуванням технологічного обладнання – 1 лист. Архітектурно-будівельні рішення – 1 лист. Рекламне забезпечення – 1 лист.

Консультанти розділів проекту

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата
Архітектурно-будівельний	доц. Бичков Я. М.	
Охорона праці	доц. Бичков Я. М.	

Календарний графік виконання дипломного проекту

Назва етапів дипломного проекту	Термін виконання	Фактичне виконання
Розділ 1. Технологічний	05.07. - 25.07. 2021 р.	05.07. - 25.07. 2021 р.
Розділ. 2 Проектний	26.07. - 22.08. 2021	26.07. - 22.08. 2021
Розділ 3. Організаційний	23.08. - 05.09. 2021 р.	23.08. - 05.09. 2021 р.
Розділ 4. Архітектурно-будівельний	06.09. - 30.09. 2021 р.	06.09. - 30.09. 2021 р.
Розділ 5 Охорона праці	1.10. - 5.10. 2021 р.	1.10. - 5.10. 2021 р.
Подання дипломного проекту на антиплагіат	6.10. 2021 р.	6.10. 2021 р.
Подання дипломного проекту керівнику	8.10.2021 р.	8.10.2021 р.
Подання дипломного проекту на кафедру	10.10. 2021 р.	10.10. 2021 р.
Подання дипломного проекту для зовнішнього рецензування	12.10.2021 р.	12.10.2021 р.

Дата видачі завдання «05» липня 2021 р.

Студент _____ Козярчук О. Е.
(підпис)

Керівник _____ к.т.н., доцент Левченко Ю. В.
(підпис) (науковий ступінь, вчене звання, ініціали та прізвище)

Результати захисту дипломного проекту

Дипломний проект оцінений на
всього балів _____
оцінка за національною шкалою _____
оцінка за шкалою ЄКТС _____

Протокол засідання ЕК № _____ від «_____» _____ 2021 р.

Секретар ЕК _____ В. Ф. Гончаренко
(підпис) (ініціали та прізвище)

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ.....	6
ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1 РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР СТРАВ ІЗ ЛОКАЛЬНОЇ СИРОВИНИ....	9
1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається.....	9
1.1.1 Значення локальних продуктів для розвитку підприємства.....	9
1.1.2. Особливості технології	13
1.1.3. Характеристика та хімічний склад сировини, що використовують для розширення асортименту. Досвід використання.....	17
1.2. Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	21
1.2.1 Аналіз рецептурного складу та технології страви-аналогу.....	21
1.2.2. Розроблення рецептури і технології нової продукції.....	22
1.2.3. Розроблення технологічних карток і схем. Визначення показників якості розробленої продукції.....	23
Висновки до розділу 1.....	24
Розділ 2 ПРОЕКТНИЙ.....	26
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми.....	26
2.2 Розроблення виробничої програми підприємства.....	28
2.3 Проектування складського господарства.....	32
2.4 Проектування виробничих приміщень.....	46
2.5 Проектування торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	61
2.6 Об'ємно-планувальні і конструктивні рішення підприємства.....	65
Висновки до розділу 2.....	69

Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	70
3.1 Організація виробництва.....	70
3.2 Організація обслуговування.....	73
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	75
Висновки до розділу 3.....	77
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	78
Висновки до розділу 4.....	84
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ	86
5.1. Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	86
5.2. Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт.....	89
5.3. Вимоги до електробезпеки.....	90
5.4. Протипожежні заходи.....	91
Висновки до розділу 5.....	92
ВИСНОВКИ	95
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	97
ДОДАТКИ.....	101

АНОТАЦІЯ

Дипломний проект викладено на 103 сторінках пояснювальної записки та містить 43 таблиці, 4 рисунки, 3 додатки, 45 літературних джерел. Графічний матеріал 4 аркуші.

Обґрунтовано використання локальної сировини для розробки новітніх технологій. На основі розрахунків визначені технологічне обладнання, склад та площі приміщень.

Розроблено організаційну структуру та об'ємно-планувальне рішення закладу, архітектурно-будівельні рішення, заходи щодо раціонального використання теплоенергоресурсів, охорони праці, техніки безпеки при експлуатації закладу.

Об'єкт дослідження: кафе.

Предмет дослідження: техніко-економічне обґрунтування; розширення асортименту борошняних кулінарних виробів; технологічні розрахунки; архітектурно-будівельні рішення; заходи щодо охорони праці, техніки безпеки.

Ключові слова: каве, послуги харчування, банкет, виклик таксі, аніматор, риба, розширення асортименту, виробнича програма, пекарська шафа, плита електрична, послуги харчування, кухонна машина, мийно-очисна машина, Local Food.

ВСТУП

Сучасний розвиток ресторанного господарства відбувається в період стрімкого зростання інноваційних технологій, культурного і освітнього рівня населення, що безпосередньо змінює і розширює погляди на потреби клієнтів і формує нові переваги споживачів на ринку ресторанних послуг.

Діяльність підприємств, пов'язаних з організацією харчування, займає важливе місце в системі розширеного відтворення, вона дозволяє одночасне виконання всіх фаз: матеріального виробництва, розподілу продуктів праці і споживання. При цьому в процесі виконання основної діяльності, з одного боку, споживаються продукти виробництва, з іншого - здійснюється процес відтворення робочої сили, що, відповідно, створює умови для початку нового виробництва [1].

Тому визначення місця ресторанного бізнесу в економічному розвитку України набуває сьогодні особливої актуальності, оскільки, виступаючи складовою частиною заключної фази відтворення, такі підприємства грають важливу соціально-економічну роль. правильно організоване харчування стимулює гармонійний розвиток всіх функціональних здібностей людини, підвищує його працездатність, розширює коло духовних і культурних цінностей, а також дозволяє підтримувати здоров'я і безпеку харчування нації, сприяє інтелектуальному розвитку і нарощування людського капіталу.

Сучасний етап розвитку ресторанного господарства характеризується досить нестабільною ситуацією, про що свідчать статистичні дані, а також існуючі дослідження вчених з цього питання [2]. спочатку вимагає роз'яснення саме тлумачення поняття «ресторанне господарство». У наукових колах найчастіше застосовується його роз'яснення, передбачене Державним стандартом [3] як вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності з надання послуг, пов'язаних задоволенням потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без неї [3].

Ресторанний бізнес на сьогоднішній день є з одного боку найбільш прибутковим, а з іншого - найбільш ризикованим бізнесом в світі. Ресторанний бізнес - одна з тих сфер, які найбільше постраждали від карантинних обмежень і падіння попиту. Більшість рестораторів успішно пройшло навчання роботи в нових умовах постійної загрози нових обмежень. Слід зазначити і той факт, що не існує єдиної еталонної моделі ведення такого бізнесу. Его ще й одна з найбільш інноваційних галузей економіки.

Специфіка даного бізнесу, а також недостатня розвиненість його в Україні в даний момент часу і послужили основою для написання даного дипломного проекту, а саме проектування кафе на 90 місць у місті Рівне.

В результаті планується вирішити такі завдання:

- планування виробничих цехів для забезпечення потоку виробничих процесів;
- впровадження сучасного прогресивного обладнання;
- створення високоякісної продукції;
- розроблення меню підприємства;
- забезпечення комфортних умов для відпочинку відвідувачів.

РОЗДІЛ 1

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР СТРАВ ІЗ ЛОКАЛЬНОЇ СИРОВИНИ

1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

1.1.1 Значення локальних продуктів для розвитку підприємства

У Європі та США протягом 30 років успішно працюють виробники місцевих продуктів харчування. Local food , або місцева їжа, - це ще одна модель виробництва і споживання в аграрному господарстві, яка розвивається в еко-тренді паралельно з органічним виробництвом і еко-фермами.

За останні 30 років з тих пір, як Еліс Уокер відкрила Chez Panisse у Берклі, Каліфорнія, ресторани повільно почали охоплювати місцевий рух їжі. Цей рух набрав колосальних темпів за останнє десятиліття, що знайшло відображення в тенденціях меню з усієї країни. Сьогодні ресторани виходять за рамки просто купівлі свіжих фруктів та овочів у місцевих фермах; тепер вони купують місцеву яловичину, морепродукти і навіть пиво та вино.

Цей бізнес виник дуже вчасно: на стику повального бажання споживачів вживати здорову їжу і глобального тренда сталого розвитку. В Україні, як в аграрній країні, є прекрасні можливості запустити тренд local food на повну потужність.

Local food – це продукти, які були вирощені, зібрані, приготовлені і продані в одній географічній місцевості. З економічної точки зору, їх виробники, продавці та покупці утворюють місцеву споживчу мережу.

Як далеко можна відвозити продукти від місця вирощування, щоб вони вважалися місцевої їжею, кожна країна визначає по-різному. У США радіус продажів становить 600 км, в ЄС не стали використовувати конкретне відстань, головне – дотримуватися однієї географічної місцевості.

Слово "локавор" (від англійського " local - місцевий) було винайдено сім-вісім років тому для позначення людей, які їдять продукти, що вирощені або вироблені поблизу, як правило, в радіусі 100 миль (160 км). Автор - Рене Редзепі,

шеф колись кращого в світі ресторану Noma в Копенгагені, удостоєного двох мішленівських зірок. Тренд підхопили у світі. Рітейлери різних країн і намагаються наслідувати тенденції, і ставити відносини з їжею одночасно. Швейцарський Globus Gourmet називають гастрономом, в якому зібрано весь світ. Команди ретельно вивчають гастрономічну карту світу, розповідаючи про цікаве через полиці і вітрини.

Департамент сільського господарства США вимагає, щоб виробники даного сегмента збирали урожай без важкої техніки, використовували упаковку, яка піддається переробці.

Ідея вирощувати продукти харчування і продавати їх недалеко від місця вирощування виникла в США в 80-х роках ХХ ст. Передумов було декілька. Люди втомилися від фастфудів і нездорової їжі, і в той же час в суспільстві почали активно розвивати тему зелених технологій і порятунку майбутнього людства. Невеликі фермерські господарства виявилися здатними задовольнити нові потреби.

Продаючи свою екологічно чисту продукцію на місцевих ринках в межах декількох сотень кілометрів, такі підприємства знижували витрати на транспортування, тим самим сприяли захисту навколишнього середовища - менше споживання енергоресурсів, нижчий рівень забруднення вихлопними газами.

Поява нового підвиду аграрних компаній сприяло розвитку регіональної економіки (державою охоче взялася підтримувати локальних виробників їжі). Люди отримали еко-продукти, а також можливість упевнитися в їх чистоті і корисності - можна в будь-який момент відвідати компанію, яка постачає продукти, подивитися, в яких умовах вирощуються овочі. Важливу роль зіграла можливість піти від стандартизованої їжі з супермаркетів.

Невеликі фермерські господарства швидко стали популярними. Вони отримали можливість працювати безпосередньо з покупцями. А раз не потрібно платити посереднику, споживачі отримували дешевший товар, а виробники - більше вигоди.

Слідом за ними новий стиль життя отримали і фермерські ринки та фестивалі місцевої їжі.

Сьогодні в Європі та США сегмент Local food вже виріс до вагомої складової аграрного бізнесу. Згідно з даними Департаменту сільського господарства США, обсяг продажів місцевих продуктів харчування Штатах за рік виріс більш ніж в 2 рази (з 5 млрд дол. У 2008 році до 11,7 млрд дол. В 2014 році).

В Україні, як і в усьому світі, зростає попит на здорову їжу. Споживачі все більше задаються питанням походження того чи іншого продукту. Плюс до всього, наші покупці стали більш охоче купувати вітчизняні продукти. Поки великі виробники продовольчих товарів прагнуть вийти на західні ринки в пошуках платоспроможних споживачів, невеликі фермерські господарства зможуть задовольнити попит на здорову і смачну їжу всередині країни.

Овочі та фрукти - це оригінальна «місцева їжа». Мало того, що купівля місцевих продуктів допомагає вашій місцевій економіці, їжа зазвичай має смак і вигляд краще, ніж вирощена у великих корпоративних фермах. Використання місцевих продуктів дозволяє внести різноманітність у меню вашого ресторану, змінюючи його з порою року.

Сьогодні все більше споживачів хочуть знати, звідки надходить їхня їжа. Вони також більш ніж будь -коли усвідомлюють, як вирощують худобу, включаючи її умови проживання та чим її годують, оскільки обидва ці фактори впливають на харчування, а також на смак. Морепродукти місцевого виробництва також є зростаючою тенденцією, хоча покупка місцевих продуктів може стати проблемою для держав, що не мають виходу до моря. Якщо ресторан не може легко отримати місцеву яловичину, морепродукти чи птицю, можуть купити їжу, вирощену за допомогою

Новішою тенденцією серед ресторанів є гіпер-місцева їжа, яка відноситься до продуктів, вирощених власними силами, таких як сади ресторанів. Ця тенденція не для всіх. Адже вам потрібен простір і час, щоб доглядати за садом, навіть маленьким. Однак, якщо у вас є бажання заощадити гроші та

запропонувати смачні інгредієнти прямо за вашими дверима, ви можете спробувати невеликий трав'яний сад у віконній коробці або навіть перероблене пластикове відро з вашого щотижневого замовлення їжі.

Ще однією тенденцією, що зростає в ресторанах, є алкогольні напої місцевого виробництва. По всій країні існують сотні невеликих виноградників та мікро-пивоварень, які пропонують унікальні смаки, часто з використанням місцевих інгредієнтів, що відрізняють їх від національних дистриб'юторів. Ці напої є хорошим інструментом маркетингу для меню ресторанів.

В кафе і ресторанах поширилася так звана «дієта 100 миль». З назви випливає, що продукти, які ти їси, зроблені на відстані не більше 100 миль від місця вживання. Продиктовано це не тільки антиглобалізмом, а й бажанням надати більш корисну і свіжу їжу гостям. Схожу тенденцію ми спостерігаємо і в вітчизняних ресторанах: багато обзаводяться навіть власними фермами для вирощування зелені, курятини або яловичини, акцентують увагу на походження продуктів.

Місто Рівне як обласний центр впродовж десятиліть збило в собі культурні традиції всіх районів Рівненщини. Це ж стосується і кулінарної спадщини. Територіальне розташування Рівного майже на межі Полісся та Волині зумовило поєднання в межах міста кулінарних традицій цих історичних регіонів. Однак з часом старовинні традиційні страви все рідше з'являються на кухні рівненських господинь та в меню місцевих ресторанів, а молодь навряд чи знає хоча б декілька назв автентичних смаколиків.

Дослідження регіональних кулінарних традицій тривають постійно, унікальною для Рівненського регіону та по праву заслуговує стати кулінарним брендом Рівного є страва «Мазик».

1.1.2 Особливості технології

На Поліссі добре знають, що коли почнуться жнива - дозріє мацик, традиційний делікатес, приготуванням якого займаються виключно чоловіки і рецепт приготування передають з покоління в покоління.

Мацик – дійсно натуральний продукт, який готуємо без будь-яких консервантів. До виготовлення Мацик приступали восени, коли, готуючись до весілля, господарі кололи кабана. Сама технологія приготування проста - потрібно шматки м'яса і підчеревини порізати, приправити сіллю і перцем і ирищі до літа. Коли ж починаються жнива, то отримують дозрілий продукт, ріжуть на тоненькі, напівпрозорі смужки і насолоджуються смаком і ароматом.

До виготовлення Мацик приступали восени, коли, готуючись до весілля, господарі кололи кабана.

Сама технологія приготування проста – потрібно шматки м'яса і підчеревини порізати, приправити сіллю і перцем і зафарширувати ретельно вимитий свинячий шлунок. Покласти під прес, а потім підвісити на горищі до літа. Коли ж починаються жнива, то отримують дозрілий продукт, нарізають на тоненькі, напівпрозорі смужки і насолоджуються смаком і ароматом.

Незважаючи на простий - один для всіх рецепт, мацик у кожного господаря виходить різним. Секрет в тому, що одні додають суміш перців, а інші - тільки один вид. Інші посипають м'ясо найдрібніших порізаним часником, додаючи лавровий лист, замінюють підчеревина внутрішнім свинячим салом. Деякі кладуть подрібнені трави, шматочки сухого перцю, завдяки чому мацик набуває неймовірного аромату і тонкий присмак.

Ще одним популярним локальним продуктом, характерним для рівненського регіону, є картопля та її похідні. Щорічно проводяться Всеукраїнські фестивалі-ярмарки «Бульба-Фест», на якому протягом трьох днів можна скуштувати десятки страв із картоплі, різноманітні смаколики та оригінальні рівненські наїдки.

Особливого поширення набуває на Рівненщині картопля, котра після відкриття Америки поступово завойовувала Європу. Її починають впроваджувати в Україні у XVIII ст. Так, ще у 60-х роках економічні часописи писали про Сумщину: "Есть в некоторых здешних местах земляные яблоки, только очень мало, да и рачения об этом не имеют, а ежели б было старание, то они, по случаю плодородной земли лучше, нежели в других местах, родиться могли". На цей час ще не усталилася навіть українська назва цього продукту, і для його означення використовували дослівний переклад із французької, а також називали картоплю на німецький чи англійський зразок "тартофлями" й "потетесами". Але вже у середині XIX ст. в Україні, і зокрема на Рівненщині, починається справжній картопляний бум, і на рубежі XIX-XX століть картопля поступово витіснила ріпу і навіть зернові ("Як є бульба й капуста, то у хаті не пусто"; "Бульба - половина хліба"; "Бульба - другий хліб").

Найтипівішими для кухні Рівного стравами є картопляники з вареної м'ятої картоплі (бульб'яники) і деруни з тертої сирі картоплі (драники, терчаники) з начинками й без них.

Картопляні пизи – спадок польсько-литовської історії краю, аналог цепелін. Їх крутять з тертої картоплі й борошна, варять кілька хвилин у окропі й щедро заправляють шкварками з цибулею. Пам'ятають іще й панські деруни – суміш, подібну до традиційної основи цих картопляних млинців, заливали на все деко й ставили в піч, потім нарізали великими шматками й подавали з підливою – грибною або часниковою.

Найпростіший рецепт найсмачнішої картоплі – спекти її як у печі, достатньо ввімкнути духовку на максимальну температуру, додавши конвектор – вийде градусів під 400. За таких умов картопля стає червонястою, хрусткою, а шкірка місцями піддувається. Заправлена часником, олією, перцем і вашими улюбленими травами, вона смакуватиме, наче з князівського столу. До картоплі можна подати страву, яку на Рівненщині називають капуста по-забужанськи. Запечіть капустину в духовці до стану, щоб у неї з легкістю входив ніж. Після охолодження, порізати на шматки, залити півлітрою розсолу з огірків і

залишають на дванадцять годин. Перед подачею додають олію, часник і зернятка гірчиці.

У сезон березового соку можна готують рідкісну і корисну холодну страву з народною назвою «ботвинне». Ріпчасту або зелену цибулю дрібно сичуть, а потім товчуть у макітрі, щоб пустила сік, додають березовий сік, кріп та сіль і подають до пирогів, лінивців чи просто картоплі, його називають ще смачне «мочання».

Давня і цікава страва – квасок, яку теж легко приготувати, поєднує в собі три улюблені інгредієнти волинсько-поліських земель – картоплю, гриби та квасну капусту. Сухі маслоки, бабки чи білі потрібно замочити на кілька годин у воді, промити та порізати соломкою, потім зварити до готовності. Нарізати соломкою картоплю і так само відварити. Готові рецептурні компоненти змішати, залити кваском (соком квасної капусти) і дати прокипіти. Засмачити все підсмаженою олією, часником і дрібно посіченою цибулею.

Голубці теж можна робити з картоплею, змішавши її для начинки з гречкою, обсмаженою морквою та цибулею і тушкувати все в сметані. Знайдіть чи придбайте собі справжнього глиняного горщика — кожна страва, запечена в ньому, має особливий аромат і вигляд.

В роботі для розширення асортименту планується розробка рецептури страв «Картопля по-верховинськи». Це фірмова страва, яка характерна для багатьох кафе і ресторанів Рівного.

1.1.3 Характеристика та хімічний склад сировини, що використовують для розширення асортименту. Досвід використання

Картопля є джерелом вуглеводів (особливо крохмалю), також є великої кількості цінних речовин у вигляді магнію, заліза, цинку, міді, марганцю, фосфору, йоду, нікелю, кальцію, калій, вітаміни С, В 1, В 2, РР.

У білках картоплі містяться практично всі амінокислоти, що зустрічаються в рослинах, в тому числі і незамінні. Якщо ви з'їдаєте добову норму вареної

картоплі – 300 грам в день – то повністю забезпечуєте свій організм у вуглеводах, калії і фосфорі. У 100 грамах бульб молоді картоплі міститься до 20 мг вітаміну С. При зберіганні картоплі вміст вітаміну С в ній поступово знижується. Зазвичай до весни в її бульбах залишається третина первісного змісту вітаміну С.

Клітковина картоплі не подразнює слизову шлунка і кишечника, варену картоплю можна їсти навіть в період загострення гастриту і виразки. Картопляний крохмаль знижує вміст холестерину в печінці і сироватці крові, тобто володіє антисклеротичними властивостями. Картопля містить багато калію, який допомагає виводити зайву воду з організму (що важливо для хворих нирками і любителів випити).

Якщо закушувати спиртне картоплею, то вранці не буде особливо набрякового виду. Картопля є рекордсменом за вмістом калію серед харчових продуктів. Солі калію сприяють виведенню води з організму, тому картопля повинна обов'язково входити в раціон харчування людей з хворобами нирок і серця. Особливо корисна картопляно-ячна дієта людям з простими формами хронічної ниркової недостатності.

Молода картопля багата аскорбіновою кислотою, в 100 грамах молоді картоплі міститься приблизно 20 мг аскорбінової кислоти, що становить третину добової потреби організму в аскорбіновій кислоті. Картопля також містить фолієву кислоту, солі кальцію, магнію, фосфору, вітаміни групи В, РР.

У картоплі досить висока калорійність – майже в 2-3 рази вище, ніж у інших овочів. Основний енергетичний матеріал картоплі – вуглеводи, які представлені головним чином крохмалем. Саме тому тим, хто схильний до повноти, картоплю в раціоні слід обмежити. Білок картоплі за своїм складом близький до білків тваринного походження.

Якщо закушувати спиртне картоплею, то вранці не буде особливо набрякового виду. Картопля є рекордсменом за вмістом калію серед харчових продуктів. Солі калію сприяють виведенню води з організму, тому картопля повинна обов'язково входити в раціон харчування людей з хворобами нирок і

серця. Особливо корисна картопляно-яєчна дієта людям з простими формами хронічної ниркової недостатності.

Молода картопля багата аскорбіновою кислотою, в 100 грамах молодій картоплі міститься приблизно 20 мг аскорбінової кислоти, що становить третину добової потреби організму в аскорбіновій кислоті. Картопля також містить фолієву кислоту, солі кальцію, магнію, фосфору, вітаміни групи В, РР.

Її амінокислоти добре збалансовані і тому легко засвоюються організмом людини. Особлива цінність картоплі ще в тому, що на відміну від інших продуктів – постачальників білка (наприклад, м'яса) – вона надає лужну дію на організм людини. Це пов'язано з тим, що в картоплі багато мінеральних речовин і серед них – солі калію, магнію, заліза, кальцію, фосфору, хрому.

Тому споживання картоплі благотворно позначається при захворюваннях, пов'язаних з порушенням обміну речовин (подагра, ниркові захворювання). За рахунок лужної дії картопля допомагає нейтралізувати надлишки кислот в організмі, що утворюються в процесі обміну речовин. А, як відомо, надлишок кислот в організмі сприяє передчасному старінню.

Картопляний відвар, а також сильно розварена і розім'ята до пюреобразного стану картопля, що володіють високими лужними властивостями, – прекрасний відновний засіб при виході з голодування. Картопляний відвар корисний і тим, хто страждає на артрит. Його п'ють вранці, натщесерце, вдень і перед сном. При такому лікуванні рекомендується з'їдати в день одну – дві сирі картоплини, натерті на дрібній тертці з шкіркою.

У картоплі досить висока калорійність – майже в 2-3 рази вище, ніж у інших овочів. Основний енергетичний матеріал картоплі – вуглеводи, які представлені головним чином крохмалем. Саме тому тим, хто схильний до повноти, картоплю в раціоні слід обмежити. Білок картоплі за своїм складом близький до білків тваринного походження.

Сира картопля не придатна до вживання. Картопля містить отруйний алкалоїд соланін. В основному він міститься у квітках, плодах та паростках. Соланін - це токсична нервова отрута, негативний вплив якого може вплинути на

мозок. Зазвичай виникають відчуття нудоти, запаморочення і через мозок може бути негативний вплив на зір. Соланін також дуже негативно впливає на здоров'я суглобів під час вагітності. Найбільш токсичні - стара картопля та всі її зелені частини. Готуючи ці бульби, ніколи не забудьте обережно видалити паростки та всі зелені частини. Картопля - це підходящий гарнір для регулярної дієти.

У народній медицині картоплею лікують: шкіру при опіках, екземі та ін., прикладаючи кашку тертої сирової картоплі. При лікуванні варикозних і трофічних виразок, грибкових уражень, фурункулів, карбункулів, бешихових запалень і червоного вовчака картопляні аплікації знімають свербіж, заспокоюють біль, охолоджують, сприяють розсмоктуванню і загоєнню. Такі аплікації допомагають позбутися мозолів і розсмоктують тверді інфільтрати від уколів. Лікування катару верхніх дихальних шляхів, ангіни часто проводять, дихаючи над звареною гарячою картоплею її парою. При ларингіті і фарингітах соком сирової картоплі полощуть рот.

Цінною лікарською сировиною є квітки картоплі для лікування пухлин. Настій з квіток картоплі знижує кров'яний тиск і підвищує активність дихання.

Картопляний сік протипоказаний при зниженій кислотності шлунка, так як має виражені лужні властивості. Також не рекомендується вживати картопляний сік при цукровому діабеті і ожирінні, щоб не викликати загострення захворювань через високий вміст крохмалю в картоплі. Крім того, регулярне надмірне вживання картопляного соку може привести до погіршення роботи підшлункової залози.

Не рекомендується картопля і людям з венеричними захворюваннями або з підвищеним статевим збудженням. Крім того, вона може привести до загострення сечокам'яної хвороби, метеоризму, захворювань шлунково-кишкового тракту.

Варена картопля є прекрасним косметичним засобом при сухій шкірі або обпаленої сонцем. Для цієї мети готують живильні маски з відвареної в «мундирі» картоплі, розтираючи її зі свіжими вершками або сметаною. Теплу кашку наносять на обличчя.

З картоплі можна приготувати безліч смачних страв. Її можна смажити, тушкувати, запікати, варити, використовувати як начинку для пирогів та вареників. Зі соку картоплі виготовляють крохмаль.

Ще одним оригінальним локальним продуктом вважається гуцульська бринза. Приготування бринзи – справжнє священнодійство. Споконвіку незмінними залишаються основні компоненти бринзи – свіже овече молоко та закваска, так званий кляг, добутий зі шлунку молочного ягняти. Технологія виготовлення бринзи передбачає скисання нагрітого молока з закваскою, з подальшим його збиванням так званим дерев'яним жбталовом та формуванням соковитих грудочок, які розміщують в чисте полотно та підвішують, щоб стекла рідина.

Отриманий «півфабрикат» бринзи – будз – вже готовий до споживання. Копчений будз має щільну, коричневу скоринку та зберігається в колибах під мішковиною. А процес приготування бринзи триває – будз витримують певний час в теплому місці, надалі солять, перетирають руками, перекладають у дерев'яну бербеницю та витримують під гнітом близько місяця.

Готова бринза може зберігатися до двох років. Цей надзвичайно популярний в горах продукт додають до безлічі традиційних, гуцульських страв – бануша, кулеша, вареників, книшів. Бринзу можна їсти з грибами та шкварками, з картоплею та кислим молоком – споживання смачного, дієтичного продукту не має обмежень.

Бринза наділена життєдайною енергією, яка потрапила до неї із соком понад 60 лікарських трав, що збагачують флору Карпат. Вона містить велику кількість білка, амінокислот, жирів та вітамінів. Поживні речовини бринзи практично повністю засвоюються організмом людини, завдяки її консистенції. В ній багато кальцію, який легко засвоюється організмом. Бринза нарівні з верховинською яфиною покращує зір, покращує мікрофлору шлунку, додає енергії і бадьорості. А ще підвищує імунно-захисні функції, збагачує організм кальцієм та іншими мінеральними добавками.

Бринзу в Карпатах називають «гуцульська віагра», оскільки вона підвищує загальний тонус організму і сприяє підвищенню потенції чоловіків. Бринза має низьку калорійність – всього 260 калорій, так що жінки, які хвилюються за свою фігуру, можуть спокійно насолоджуватися цим продуктом, його зараховують до дієтичних.

Однією з найважливіших особливостей сиру бринза є її харчова цінність, яка визначається вмістом в ній таких речовин, як білки, жири, вуглеводи, мінеральні та органічні речовини.

Для бринзи, виготовленої з коров'ячого молока, характерна енергетична цінність в 260 ккал / 1088 кДж. А зміст основних речовин (в грамах на 100 г продукту): вода - 52, білки - 17,9, жири - 20,1, органічні кислоти - 2, зола - 8.

Для бринзи з суміші коров'ячого молока з козячим або овечим енергетична цінність становить 298 ккал / 1247 кДж. Зміст основних речовин (в грамах на 100 г продукту): вода - 49, білки - 14,6, жири - 25,5, органічні кислоти - 2,9, зола - 8.

Овеча бринза стане першим вітчизняним продуктом, що здобув визнання у Європі та отримав марку географічного зазначення. Про це заявили в Асоціації виробників традиційних карпатських високогірних сирів.

В Асоціації наголошують, що такий продукт виготовляється лише в Україні. Своїм корінням він сягає XV століття, а його рецепти передаються в українських сім'ях із покоління у покоління.

Таким чином, отримання марки географічного значення має на меті не лише захист продукту, а ще й його просування на закордонних ринках, вважають в асоціації.

Нанесення цього знаку засвідчує високу якість продукту, традицію його виробництва та особливий зв'язок з територією, де він виготовляється.

Вживається бринза як складник в овочевих стравах, для начинки пирогів та вареників, до м'ясних страв та супів. Найхарактерніший гарнір до страв, що включають бринзу, — смажена цибуля, часник, баклажани, пшеничний хліб та картопля. Найпопулярніша страва в Карпатах — банош (мамалига), заправлена смаженою цибулею зі шкварками та тертою бринзою.

1.2 Розроблення рецептур і технології нової продукції

1.2.1 Аналіз рецептурного складу та технології страви-аналогу

Для розробки нових рецептур страв із картоплі ми визначаємо перелік аналогічних страв, на основі яких планується розробляти нові страви з додаванням грибів. Відібрані страви за рецептурним складом, органолептичними та фізико-хімічними показниками, характеристиками технологічного процесу максимально наближені до технології приготування страв із картоплі. Аналіз складу рецептури наведено в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Аналіз рецептурного складу продукту-аналога «Картопля запечена в сметанному соусі з грибами» № 373

Найменування продуктів	Кількість, г		Масова частка в % до маси нетто	Функціональне призначення
	брутто	нетто		
Картопля	109	82	29,29	Основна сировина
Гриби білі сушені	25	25	8,93	Основна сировина
Цибуля ріпчаста	48	40	14,29	Смакова добавка
Маргарин столовий	10	10	3,57	Для смаження
Маса смажених грибів		50		
Маса пасерованої цибулі		20		
Соус сметанный		120	42,86	Смакова добавка
Сир	5	5	1,79	Смакова добавка
Маргарин столовий	5	5	1,79	Смакова добавка
Маса напівфабрикату		280		
Вихід		250		

*маса відварної очищеної картоплі

Проаналізуємо технологічний процес приготування аналога страви.

Картоплю нарізають кубиками, відварюють у підсоленій воді і викладають на змазану маргарином порційну сковорідку або деко. Гриби, нарізані дольками або ломтиками, нарізану соломкою цибулю пасерують, з'єднують із сметанним соусом, заливають ним картоплю, посипають тертим сиром, змащують маргарином і запікають. При подачі страву оформлюють зеленю.

Аналіз рецептурного складу показує, що маса основної сировини складає до 39 %, решта рецептурних компонентів використовують як смакову добавку або для смаження.

1.2.2 Розроблення рецептури і технології нової продукції

У процесі розроблення нової страви пропонується додати до страви-аналогу гуцульську бринзу та шкварки для розширення асортименту страв з картоплі. Аналіз рецептурного складу наводимо у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Рецептурний склад страви «Картопля по-верховинськи»

Найменування продукту	Кількість, г		Масова частка в % до маси напівфабрикату	Функціональне призначення
	брутто	нетто		
Картопля	165	135	47,5	Основна сировина
Сало	25	25	2,5	Смакова добавка
Сіль	3	3	15,7	Смакова сировина
Перець мелений	0,1			
Зелень	10	8	20	Смакова добавка
Часник	5	4	15	Структурутворювач
Бринза гуцульська	35	35	15,4	Смакова добавка
Маса н/ф		220	100	
Вихід		200		

Готується така картопля в баняку, в печі на дровах. В умовах ресторанного господарства можна готувати в пароконвектоматі. Картоплю приблизно однакового розміру очищують, викладають з крупнонарізаним салом у форму для запікання. Декілька раз перемішують картоплю з салом. В кінці приготування додати сіль та перець. Зелень подрібнюють з часником. Викладають картоплю з шкварками на глиняну миску, присипати зимовою гуцульською бринзою.

Зимова гуцульська бринза - це перетерта кускова бринза з сіллю (8% солі від загальної маси бринзи)

Посипають картоплю з шкварками та бринзою зеленню та часником. Подають з гусянкою (гуцульський йогурт).

Схему технологічного процесу виготовлення розробленої страви подаємо на кресленні 1. Проаналізуємо технологічний процес виготовлення страви-аналогу.

1.2.3 Розроблення технологічних карток і схем. Визначення показників якості розробленої продукції

Органолептичні показники страви, що розроблена, оформляємо у таблицю 1.3.

Таблиця 1.3

Бальна оцінка якості страви

Показники якості	Відмінно (5)	Добре (4)	Задовільно (3)	Незадовільно (2)
Смак	Властивий продуктам, помірно солоний	Властивий продуктам, не солоний або пересолений	Легкий сторонній присмак	Не властивий продуктам
Запах	Властивий продуктам	Властивий продуктам	Легкий сторонній	Не властивий продуктам
Зовнішній вигляд	Макаронні вироби та овочі зберегли форму	Макаронні вироби зберегли форму овочі злегка переварені	Макаронні вироби та овочі злегка переварені	Макаронні вироби переварені
Консистенція	М'яка	М'яка, в середині твердуваті	Тверда	Тверда
Колір	Білий, залежно від використаної сировини	Білий, залежно від використаної сировини	Овочі злегка пересмажені	Овочі пересмажені, макарони мають неоднаковий колір

Результати дегустаційної оцінки страв занесені до таблиці 1.4 з урахуванням коефіцієнту вагомості (КВ).

Результати дегустаційної оцінки страв

Назва виробів	Смак		Запах		Зовнішній вигляд		Консистенція		Колір		Середній бал з КВ
	без КВ	з КВ 2	без КВ	з КВ 1	без КВ	з КВ 2	без КВ	з КВ 1,5	без КВ	з КВ 1	
Страва-аналог	4	8	5	5	4	8	4	6	5	5	32
Картопля по-верховинськи	5	10	5	5	5	10	5	7,5	5	5	37,5

Після остаточного визначення кількості сировини, виходу напівфабрикатів і готової страви складаємо технологічні картки на розроблені страви (додаток А) та технологічні схеми (рис. 1.2).

Висновки до розділу 1

У Європі та США протягом 30 років успішно працюють виробники місцевих продуктів харчування. Local food, або місцева їжа, - це ще одна модель виробництва і споживання в аграрному господарстві, яка розвивається в еко-тренді паралельно з органічним виробництвом і еко-фермами.

Ще одним популярним локальним продуктом, характерним для рівненського регіону, є картопля та її похідні. Щорічно проводяться Всеукраїнські фестивалі-ярмарки «Бульба-Фест», на якому протягом трьох днів можна скуштувати десятки страв із картоплі, різноманітні смаколики та оригінальні рівненські наїдки.

З картоплі можна приготувати безліч смачних страв. Її можна смажити, тушкувати, запікати, варити, використовувати як начинку для пирогів та вареників. Зі соку картоплі виготовляють крохмаль.

Найтипівішими для кухні Рівного стравами є картопляники з вареної м'ятої картоплі (бульб'яники) і деруни з тертої сирої картоплі (драники, терчаники) з начинками й без них.

Ще одним оригінальним локальним продуктом вважається гуцульська бринза. Приготування бринзи – справжнє священнодійство. Споконвіку незмінними залишаються основні компоненти бринзи – свіже овече молоко та закваска, так званий кляг, добутий зі шлунку молочного ягняти. Технологія виготовлення бринзи передбачає скисання нагрітого молока з закваскою, з подальшим його збиванням.

Вживається бринза як складник в овочевих стравах, для начинки пирогів та вареників, до м'ясних страв та супів. Найхарактерніший гарнір до страв, що включають бринзу, — смажена цибуля, часник, баклажани, пшеничний хліб та картопля.

В роботі для розширення асортименту розроблено рецептури страв «Картопля по-верховинськи». Це фірмова страва, яка характерна для багатьох кафе і ресторанів Рівного. Як результат для впровадження, на дану страву розроблено технологічну картку та систему безпеки НАССР.

РОЗДІЛ 2 ПРОЕКТНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

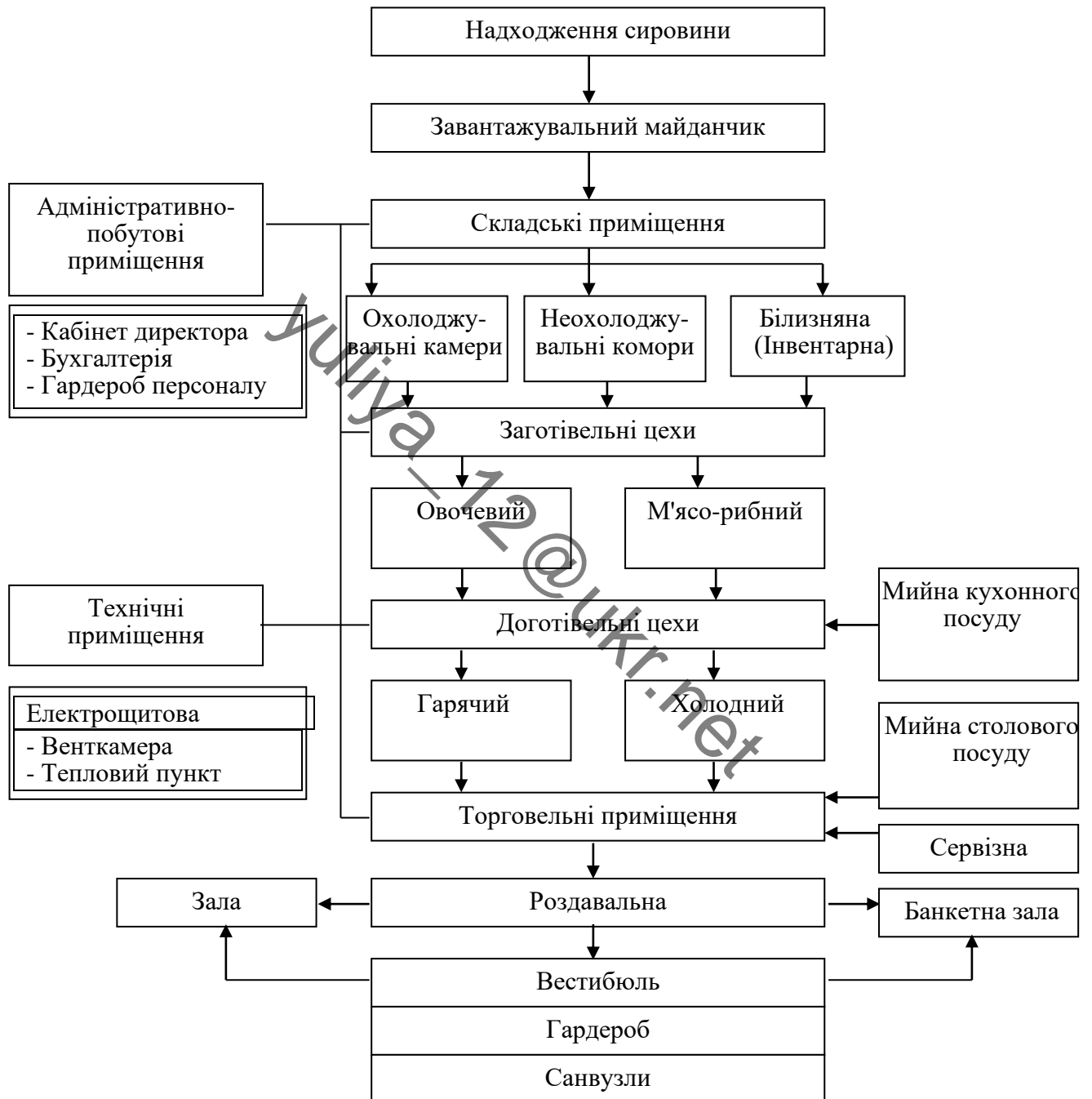


Рис. 2.1 Модель сервісно-виробничого процесу ресторану

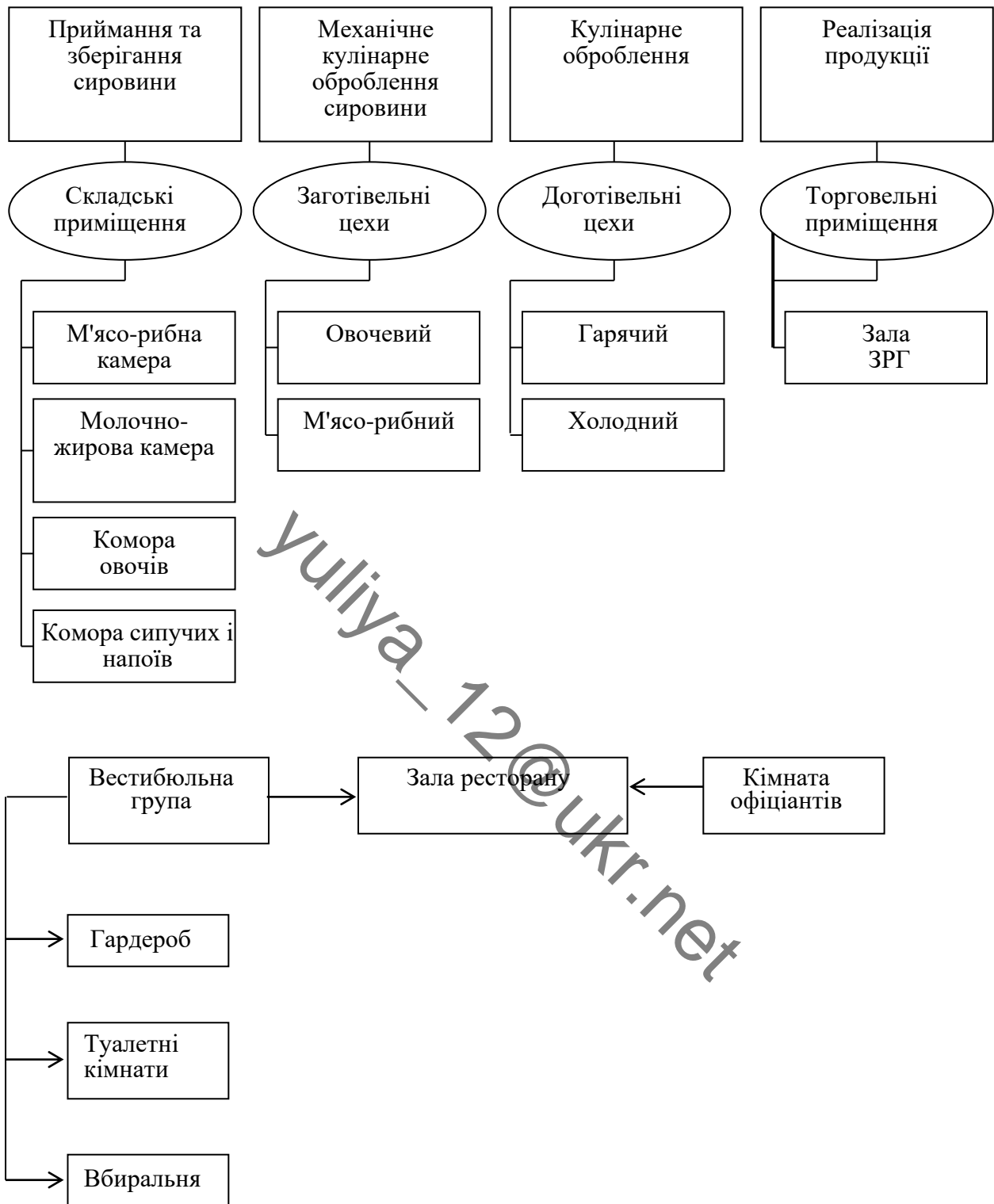


Рис. 2.2. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу

2.2 Розроблення виробничої програми підприємства

Виробнича програма - це економічно обґрунтований план випуску всіх видів продукції підприємств ресторанного господарства, відображений у обсязі та асортименті.

Виробнича програма є основою для визначення потреб у мережі підприємств обладнанні, сировині та матеріалах, чисельності працівників та інших показників.

Найважливішим кількісним показником виробничої програми є випуск страв. Важливе значення для розробки виробничої програми має вивчення організацією та підприємством соціально-економічних показників свого району діяльності. У зв'язку з цим об'єм виробничої програми залежить від попиту, на який впливає: склад населення, природні географічні особливості, традиції та звички, рівень цін. Тому виробнича програма повинна складатись згідно попиту. Виробничою програмою для підприємств ресторанного господарства є план-меню.

Визначаємо чисельність споживачів, що харчуються у залах закладу, за формулою:

$$N = P \cdot \eta, \text{ осіб} \quad (2.1)$$

$$N = 6 \cdot 90 = 540 \text{ осіб}$$

де N - кількість споживачів за день, осіб;

P - кількість місць у залі;

η – середня оборотність місць у залі за день

Кількість споживачів можна визначаємо за графіком завантаження зали, який складається з урахуванням режиму роботи закладу, середньої тривалості приймання їжі одним споживачем, орієнтовного коефіцієнта завантаження за кожну годину роботи.

Час роботи залежить від типу закладу, місця розташування, контингенту споживачів. Визначаємо виробничу потужність закладу.

Визначаємо загальну кількість страв, які реалізуються у залах, за формулою:

$$n = N \cdot m, \quad (2.2)$$

$$n=540 \cdot 2,1=1134 \text{ страв } 1260$$

де m – коефіцієнт споживання страв, якій характеризує середню кількість страв на одного споживача в закладі певного типу :

$$m = m_{х.з} + m_c + m_{д.с} + m_{с.с}, \quad (2.3)$$

$$m=0,8+0,2+0,9+0,2=2,1$$

де $m_{х.з}$, m_c , $m_{д.с}$, $m_{с.с}$ - відповідно коефіцієнти споживання холодних закусок, супів, других і солодких страв.

Визначаємо кількість іншої продукції власного виробництва і покупних товарів за нормами споживання. Результати наведені у таблиці 2.1

Таблиця 2.1

Визначення кількості страв та іншої продукції власного виробництва і покупних товарів

Назва продукції	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 людину	Кількість продукції на 360 осіб
Страви			
Холодні закуски	страв	0,8	432
Супи	страв	0,2	108
Другі страви	страв	0,9	486
Солодкі страви	страв	0,2	108
Інша продукція власного виробництва і покупні товари			
Гарячі напої	л	0,1	54
Холодні напої	л	0,1	54
Хлібобулочні вироби	кг	0,075	41
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,6	324
Алкогільні напої			
Міцні алкогільні напої	л	0,03	16
Вина	л	0,1	54
Пиво	л	0,05	18

Розробляємо виробничу програму підприємства з урахуванням рекомендованого асортиментного мінімуму з використанням збірників рецептур страв і кулінарних виробів, які надаємо у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Виробнича програма закладу

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
	Гарячі напої		
З	Чай в асортименті	200	75 (15 л)
ТК	Гарячий шоколад	200	45 (9 л)
ТК	Какао	200	45 (9 л)
ТК	Айріш з молоком	200	45 (9 л)
ТК	Американо	150	50 (7,5 л)
ТК	Еспресо	50	90 (4,5 л)
	Холодні напої		
ТК	Узвар	200	25 (5 л)
ТК	Лимонад	200	25 (5 л)
ТК	Фреш Апельсиновий	200	25 (5 л)
ТК	Молочний напій	200	35 (7 л)
ТК	Гляссе	200	20 (4 л)
	Покупні товари		
З	Сік в асортименті «Садочок»	200	40 (8 л)
З	Сік в асортименті «Jaffa»	200	25 (5 л)
З	Мінеральна вода «Моршинська»	200	25 (5 л)
З	Мінеральна вода «Buvette»	200	30 (6 л)
З	Напій «Кока Кола»	200	30 (6 л)
	Борошняні і кондитерські вироби		
З	Круасан з шоколадною начинкою	100	50
З	Апельсинове тістечко з горіхами макадамія	100	48
З	Італійські мигдальні тістечка	100	33
З	Бельгійські вафлі	100	53
З	Круасан із мигдалевим марципаном	100	44
З	Мусове тістечко з грушею та мартіні	100	44
З	Наполеон	100	52
	Супи		
ТК	Курячий бульйон із зеленню та часниковим соусом	300	58
ТК	Український борщ	300	50
	Другі страви		
ТК	Відбивна оригінальна	202/48	45
ТК	Філе судака «Від шефа»	150/150	52
ТК	Морський язик з соусом кисло-солодким	120/30/25	50
ТК	Паелья з морепродуктами	200	32
ТК	Яловичина з овочами	140/140	45

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
ТК	Телятина з рисом і свіжими овочами	200	48
ТК	Перець фарширований м'ясом і рисом	188	52
ТК	Ростбїф із телятини	220/150/38	36
ТК	Печінка смажена з цибулею	125/160	43
ТК	Курячі крильця з мандариновим джемом	185	38
ТК	Рулет із індички з журавлиним соусом	195/40	45
	Холодні закуски		
ТК	Млинці з сьомгою і сиром	150	54
ТК	Салат «Грецький» (помідори, огірки, солодкий перець, Фета, червона цибуля, маслини, оливкова олія)	150	68
ТК	Салат «Цезар» з куркою (куряче філе, салат, помідори чері, сир Пармезан, хліб білий, часник, оливкова олія)	150	42
ТК	Салат «М'ясний» (картопля, куряче філе, свинина, копчена шинка, гриби мариновані, яйця, оливкова олія, лимонний сік)	150	52
ТК	Салат «Капрезе» (моцарела, помідори, базилік, оливкова олія)	150	46
ТК	Асорті м'ясне	150	56
ТК	Асорті сирне	150	56
ТК	Асорті овочеве	150	58
	Гарніри		
ТК	Пюре з чечевиці	140	25
ТК	Картопляне пюре	150	36
ТК	Рис відварений з кукурудзою	160	37
	Солодкі страви		
З	Ягідний пудинг	100	25
З	Морозиво в асортименті	100	25
ТК	Шоколадний мусс	100	16
ТК	Парфе з горіхами	100	19
З	Кокосове морозиво із шоколадом	100	10
	Хлібобулочні вироби		
З	Хліб пшеничний	20	850 (17 кг)
З	Хліб житній	20	500 (10 кг)
З	Пампушки з часником	20	1000(20 кг)
	Алкогольні напої		
З	Горілка «Nemiroff»	50	60 (3 л)
З	Горілка «Хортиця»	50	60 (3 л)
З	Горілка «Первак»	50	60 (3 л)

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
3	Коньяк «Shustoff»	50	60 (3 л)
3	Коньяк «Старый Кахети»	50	60 (3 л)
3	Коньяк «Koblevo»	50	60 (3 л)
3	Вино «Koblevo»	100	50 (5 л)
3	Вино «Volgrad»	100	80 (8л)
3	Вино «Martini»	100	80 (8л)
3	Вино «Villa Krim»	100	80 (8л)
3	Шампанське «Артемівське»	100	60 (6 л)
3	Шампанське «Asti»	100	30 (3 л)
3	Шампанське «Martini»	100	30 (3 л)

2.6. Об'ємно-планувальні і конструктивні рішення підприємства

В кафе розміщені такі групи приміщень:

- складська група: комора для овочів, комора сипучих продуктів та алкогольних напоїв (неохолоджувальні комори); молочно жирова камера, м'ясо-рибна і камера фруктів та овочів (охолоджувальні камери); завантажувальна;
- виробничі приміщення: овочевий, м'ясо-рибний цехи, холодний цех та гарячий цехи;
- допоміжні приміщення: мийна столового і кухонного посуду, сервізна;
- торгівельні приміщення: вестибюль, зала ресторану;
- адміністративно-побутові приміщення: бухгалтерія та кабінет зав. виробництвом, кімната офіціантів, санвузли, душова для персоналу, коридори, тамбури;
- технічні приміщення: венткамера, електрощитова.

Таблиця 2.35

Склад і площі приміщень закладу, що проектується

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
------------------------	---------------------------------

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
Торговельні	
Зала кафе	110,01
Гардероб для відвідувачів	10,00
Вестибюль	27,00
Туалетні кімнати для відвідувачів	8,64
Бар	3,20
Банкетна зала	33,60
Разом	192,45
Виробничі	
Овочевий цех	12,54
М'ясо-рибний цех	13,28
Гарячий цех	24,09
Холодний цех	13,42
Разом	63,33
Складські	
Приміщення для встановлення камер	9,45
Комора для овочів	7,42
Комора добового запасу	5,25
Комора сипучих продуктів	7,00
Комора напоїв	6,40
Завантажувальний майданчик холодильників	20,00
Підсобна бару	3,52
Разом	59,04
Допоміжні	
Сервізна, білизняна	6,30
Кімната офіціантів	4,38
Мийна столового посуду	8,52
Мийна кухонного посуду	8,50
Разом	27,70
Адміністративно-побутові	
Бухгалтерія та кабінет зав. виробництва	8,00
Гардероб та душові для персоналу	14,08
Туалетні кімнати для персоналу	2,16
Разом	24,24
Технічні	
Електрощитова	11,54
Корисна площа закладу, S_k	378,30

Корисну площа визначаємо як суму площ приміщень, отриманих розрахунковим шляхом або взятих за нормативами:

$$S_k = S_{торг} + S_{виробн} + S_{склд} + S_{адм-побут.} + S_{техн.} \quad (2.28)$$

$$S_k = 192,45 + 63,33 + 59,04 + 27,70 + 24,24 + 11,54 = 378,30 = 378 \text{ м}^2$$

де S_k - корисна площа будівлі, м^2 ;

$S_{торг}$ - площа торговельних приміщень, м^2 ;

$S_{виробн}$ - площа виробничих приміщень, м^2 ;

$S_{склд}$ - площа складських приміщень, м^2 ;

$S_{адм-побут}$ - площа адміністративно-побутових приміщень, м^2 ;

$S_{техн}$ - площа технічних приміщень, м^2 ;

Робочу площу визначаємо з урахуванням площ коридорів за формулою:

$$S_{роб} = S_k \cdot K_1, \text{ м}^2; \quad (2.29)$$

$$S_{роб} = 377 \cdot 1,1 = 415,80 \text{ м}^2;$$

де K_1 – коефіцієнт, що враховує коридори, $K_1 = 1,10 \dots 1,25$ (для невеликих закладів та закладів високого класу $K_1 \rightarrow \max$; для великих закладів (понад 200 місць) та закладів з кількома поверхами $K_1 \rightarrow \min$).

Загальну площу закладу визначаємо з урахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) за формулою

$$S_{заг} = S_{роб} \cdot K_2, \text{ м}^2 \quad (2.30)$$

$$S_{заг} = 415,80 \cdot 1,03 = 428,27 \text{ м}^2;$$

де K_2 – коефіцієнт збільшення площі, $K_2 = 1,03 \dots 1,15$ (для невеликих закладів та закладів високого класу $K_2 \rightarrow \min$; для великих закладів (понад 200 місць) та закладів з кількома поверхів $K_2 \rightarrow \max$).

Площу поверху будівлі визначаємо за формулою:

$$S_n = \frac{S_{заг}}{n} \quad (2.31)$$

$$S_n = \frac{428,27}{1} = 428,27 \text{ м}^2$$

де n – кількість поверхів.

Визначаємо розміри і пропорції будівлі. Для будівлі прямокутної форми, задавши ширину, визначають довжину:

$$L_{\text{буд}} = \frac{S_n}{H_{\text{буд}}} \quad (2.32)$$

$$L_{\text{буд}} = \frac{428,27}{18} = 23,79 \approx 24 \text{ м}$$

де $L_{\text{буд}}$ - довжина будівлі, м;

$H_{\text{буд}}$ - ширина будівлі, м ($H_{\text{буд}} = 12 \text{ м}, 18 \text{ м}, 24 \text{ м}$).

Підприємство, що проектується буде зосереджене в окремій одноповерховій будівлі.

Всі ці приміщення мають зручний функціональний взаємозв'язок між собою. Складська група приміщень розміщена в північно-західній частині будівлі. Виробничі цехи мають зручний взаємозв'язок між собою, так як розташовані лінійно.

Підприємство має 3 входи, один для відвідувачів, для завантаження сировини і один вхід в електрощитову.

Ширина основного коридору становить 1,97 м. Відповідно до санітарних норм всі виробничі приміщення мають природне і штучне освітлення, та відповідний мікроклімат. Адміністративні і торгівельні приміщення також мають природне та штучне освітлення. Електрощитова має вхід з вулиці, венткамера знаходиться на даху підприємства.

Висновки до розділу 2

Під час виконання розділу, розроблено виробничу програму кафе, розрахувала сировину, яка буде знаходитися в складських приміщеннях, так як на підприємстві ресторанного господарства короткий термін зберігання, порівняно з іншими потужними продовольчими базами. Розроблено виробничу програму для овочевого, м'ясо-рибного, гарячого та холодних цехів, а також

розроблено компонувальне рішення торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.

Розроблено технологічні картки на нову продукцію, з використанням сучасних способів її обробляння з метою удосконалення показників якості.

yuliya_12@ukr.net

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.3. Рекламне забезпечення діяльності підприємства

Питання формування попиту населення на продукцію та послуги ресторанного господарства пов'язані з організацією роботи. Реклама повинна стимулювати розвиток попиту кулінарних виробів, напівфабрикати, послуги ресторанного господарства підприємств.

Рекламування передбачає використання різноманітних засобів: періодичні видання (газети, журнали та інше); засоби прямої реклами (рекламні матеріали для розсилання поштою: каталоги, проспекти, буклети, календарі, та інше). За допомогою цих засобів, реклама здійснює довгостроковий і короткостроковий вплив на споживачів.

Отже, реклама в ресторанному господарстві – це сукупність економічних, організаційно-технічних, художньо-естетичних і психологічних засобів і методів впливу на постійно зорієнтованих і потенційних споживачів, які використовуються для широкого й об'єктивного інформування населення про асортимент, ціни, властивості та якість продукції підприємств громадського харчування, особливості і місце знаходження підприємств, методи та форми обслуговування, перелік основних і додаткових послуг з метою збільшення обсягів виробництва й реалізації продукції, надання послуг, покращення економічних показників виробничо-торговельної діяльності.

У практиці рекламної діяльності в ресторанному господарстві часто використовується класифікація засобів реклами на внутрішні та зовнішні. Надзвичайно важливе значення мають внутрішні засоби, які ефективно використовуються на підприємстві з моменту його заснування. До них належать усі елементи системи обслуговування на підприємствах громадського харчування: емблема підприємства, стиль і дизайн кафе, меню, якість страв і послуг. Вивіска є невід'ємною частиною зовнішнього оформлення підприємства. Вона несе інформацію про назву підприємства, його тип, спеціалізацію, режим

роботи. Для оформлення використовується реклама у вигляді емблеми підприємства. 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. Найважливішим внутрішнім засобом реклами є інтер'єр зали. Його основні елементи - планувальне рішення зали для обслуговування відвідувачів, його оснащення обладнанням, художнє оформлення. Як елемент оформлення з обладнання використовуються столи та стільці. При виборі столів враховувалась умова щодо достатньої площі столу, він повинен бути легким, стійким та просторим. Стільці, встановлені в кафе та барі вибрані, також з урахуванням їх зручності. Стільці будуть виготовлятися на замовлення з сучасних матеріалів і по сучасним технологіям і на верхній частині буде знаходитись емблема нашого .

Стиль оформлення зали кафе відповідає його спеціалізації. Кольорова гама при оформленні інтер'єру зали для відвідувачів добиралася з умовою сумісництва кольорів та спокійної кольорової гами.

Освітлювальне оформлення виконано з урахуванням встановлених вимог ДБН (1:6), освітлювальні прилади працюють на електриці. Столи покриті гігієнічним покриттям, що захищає столи від забруднення та має гарний естетичний вигляд. Як елемент гігієни на деяких столах для споживачів передбачені короткі скатертини з спокійною кольоровою гамою. На столах знаходяться підсвічники для свічок, а також передбачено вази для живих квітів.

До зовнішнього засобу реклами даного підприємства належить вивіска, рекламний щит, візитівки та оголошення на радіостанції. Вночі використовується освітлення назви кафе.

Ефективнішим засобом є рекламні афіши. У даному підприємстві як засіб реклами використовуються рекламні плакати, які розміщуються у різних частинах міста Прилуки і містять інформацію про кафе, його розташування, режим роботи, асортимент виробів та страв, що реалізує даний заклад.

Висновки до розділу 3

Під час виконання 3 розділу проаналізовано інформаційні джерела щодо з організації виробництва в ресторанному господарстві, яка передбачає процес кулінарного оброблення продуктів для отримання асортименту продукції, розрахувала загальну чисельність кухарів та склала графік виходу на роботу, також розрахувала загальну чисельність офіціантів, за яким графіком вони будуть працювати.

Розроблено рекламну діяльність в кафе, так як реклама повинна стимулювати розвиток попиту на кулінарні вироби, послуги ресторанного господарства, тому розробила рекламну діяльність в кафе.

Отримано навички в організації виробництва та в рекламному забезпеченні.

yuliya_12@ukr.net

РОЗДІЛ 4
АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

Таблиця 4.1

Характеристика архітектурно-будівельних рішень

Перелік основних даних	Характеристики
Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування	
Місто, с.м.т, район розміщення об'єкту проектування	вул. вулиця Пересопницька, 76 м. Рівне
Кліматичні умови району будівництва	Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована II будівельно-кліматичної зони Клімат району – помірно-континентальний. Середня кількість опадів за рік – 660 мм. Температура повітря: - середньорічна + 8,2 °С; - абсолютний мінімум – 35 °С; - абсолютний максимум + 25,1 °С. Територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів. Переважаючий напрямок вітру: взимку та влітку – західний.
Опис земельної ділянки підприємства	Земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств харчової промисловості. Вона розташована центральній частині міста Прилуки. Територія обмежена вулицями Шевченка та Гетьмана Полуботка. Будівлі та споруди, що підлягають зносу – відсутні. Характер рельєфу місця будівництва – спокійний, з

Перелік основних даних	Характеристики
	незначним ухилом на південний схід. Грунт на ділянці забудови – чорнозем.
Організація транспортних під'їздів до підприємства	<p>Від земельної ділянки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - до центру міста Рівне 300 м; - до зупики автотранспорту 100 м. <p>Транспортні комунікації шириною проїжджої частини 6 м.</p> <p>Основний підхід до закладу шириною 6 м; пішохідні доріжки шириною 1,5 м.</p>
Площа земельної ділянки	1900 м ²
Площа забудови	458 м ²
Площа доріг та тротуарів	317 м ²
Площа озеленення земельної ділянки	608 м ²
Ланшафт території та малі архітектурні форми на ділянці	<p>Територія ділянки підприємства розташована у лісовій зоні Правобережної України в межах Придніпровської низовини.</p> <p>Огородження території – декоративне та комбіноване з цегли, залізобетонних конструкцій та зелених насаджених кущів та ялинок. Під'їзди до території підприємства, проїзди на території та майданчик для стоянки автомобілів – з асфальтобетону. Пішохідні доріжки, також з асфальту.</p> <p>Організована садово-паркова зона відпочинку відвідувачів. Озеленення ділянки вирішено шляхом влаштування газонів, стрижених кущів, клумб сезонних квітів. Передбачається влаштування малих</p>

Перелік основних даних	Характеристики
	архітектурних форм на території прогулянкової зони (лави, наземні ліхтарі зі сферичними плафонами).
Генеральний план території ділянки	Генеральний план території земельної ділянки представлено на аркуші 4. При його розробці були враховані: <ul style="list-style-type: none"> - існуюча планувальна структура м. Рівне; - існуюча мережа вулиць і проїздів; - існуючі планувальні обмеження.
Об'ємно-планувальні характеристики підприємства	
Композиційно-планувальна схема підприємства	Змішана
Характер будівлі	Одноповерхова, без підвалу
Форма та розміри будівлі на плані	Форма будівлі – прямокутна, розміри: довжина – 24 м, ширина – 18 м.
Горизонтальні та вертикальні зв'язки на підприємстві	Горизонтальні зв'язки – коридори шириною 1,8 м; вертикальні зв'язки – сходи, пандус для осіб з обмеженими можливостями, вантажний підйомник. Горизонтальне транспортування сировини, інвентарю та страв здійснюється за допомогою візків та ручних пересувних столиків.
Кількість поверхів	1 поверх
Висота поверху	3 м
Характеристики конструкцій та матеріалів підприємства	
Конструктивна схема будівлі	Неповний каркас (з зовнішніми несучими стінами та залізобетонними колонами перерізом 400х400мм, кроком 6х6 м).
Фундаменти (конструкції, матеріали, глибина)	Під несучі стіни – стрічкові монолітні залізобетонні (глибина закладання фундаментів – 1,2 м), під колони – стовпчасті «стаканного» типу.

Перелік основних даних	Характеристики
закладання)	
Стіни (матеріал, товщина)	З теплоефективної цегли товщиною 510 мм.
Перегородки (матеріал, товщина)	Цегляні товщиною 120 мм.
Конструкція перекриття	Залізобетонні панелі з круглими пустотами. Висота перекриття – 0,3 м.
Конструкція покриття	Покриття – зі збірних залізобетонних плит з круглими пустотами. Розміри плит покриття 1,5 м х 6,0 м. Конструкція покриття включає несучі елементи (плити) та огорожувальні елементи – водоізоляційний килим; 3 шари руберойду на бітумній мастиці; утеплювач, покладений на пароізоляцію з вирівнюючим шаром цементного розчину.
Вікна (матеріал, розміри)	В залі ресторану – стандартні склопакети двокамерні з ПВХ-профільною системою): В-1– 16 х9; в інших приміщеннях за ДСТУ Б.В.2.7.-130:2007: В-2 –15 х18; В3 –15х15.
Двері (матеріал, розміри)	Зовнішні – скляні (використовується загартоване скло товщиною 19 мм): Д-2–15х21- дерев'яні та Д-7–15х21-розсувні. Внутрішні – дерев'яні: Д-1–18х21; Д-3 –8х21; Д-4 – 9х21; Д-5 – 10х21; Д-6 – 12х21
Система водовідведення з даху	Внутрішня в дощову каналізацію.

Основні технічні показники проекту	
Площа забудови (S_d)	458,00 м ²
Загальна площа (S_z)	438,97 м ²
Робоча площа (S_p)	351,88 м ²
Будівельний об'єм (V_b)	1900,00 м ³
Планувальний показник (K_1)	0,80
Об'ємний показник (K_2)	3,27

Таблиця 4.2

Зовнішнє та внутрішнє опорядження будівлі підприємства

Перелік основних даних	Характеристика		
Зовнішнє опорядження будівлі:			
Характер архітектурних елементів будівлі, будівельні матеріали	Архітектурні елементи фасаду виконані у класичному стилі. Для стін будівлі використана лицева цегла. Цоколь – з природного каменю, стіни мають горизонтальне розчленування у вигляді широких карнизів, які виступають над площинами стін, великі вікна. Вхідні двері до ресторану – розсувні з армованого скла.		
Елементи візуальної інформації на фасаді	Реклама підприємства розміщується над головним входом до ресторану та виконується з ПВХ - конструкції, на якій закріплений надпис назви ресторану із об'ємних літер.		
Внутрішнє опорядження будівлі			
<i>Приміщення</i>	<i>Підлога</i>	<i>Підлога</i>	<i>Підлога</i>
Вестибюль	Паркетна дошка	Паркетна дошка	Паркетна дошка
Зали ресторану	Паркет	Паркет	Паркет
Виробничі цехи	Керамічна плитка	Керамічна плитка	Керамічна плитка
Адміністративні	Лінолеум	Лінолеум	Лінолеум
Коридори	Каучукова підлога	Каучукова підлога	Каучукова підлога
Складські	Плитка ПВХ	Плитка ПВХ	Плитка ПВХ
Технічні	Цементно-бетонна	Цементно-бетонна	Цементно-бетонна

Загальна характеристика інженерних систем

Перелік основних даних	Основні характеристики
Система опалення	<p>На підприємстві застосовується центральна система опалення. Джерелом тепlopостачання є міська мережа теплофікації. За видом теплоносія система є водяною з примусовою циркуляцією.</p> <p>Враховуючи, що однотрубні системи простіші у монтажі та більш довершеніші, ніж двотрубні, то за способом подачі і відведення теплоносія прийнята однотрубна система з нижнім розведенням трубопроводів. За напрямком руху води в магістральному і зворотньому трубопроводах система опалення є тупиковою. В якості опалювальних приладів прийняті сталеві панельні радіатори ENERGY з нижнім підведенням води.</p> <p>Для з'єднання всіх елементів системи опалення використовуються метало-пластикові труби.</p> <p>Для опалення підлоги вестибюлю використовується система інфрачервоного опалення "Calorigue", яка складається із плівкових комплектів нагрівальних панелей низької температури, якими покриті відкриті ділянки підлоги під керамо-гранітною плиткою.</p>
Система вентиляції	<p>На підприємстві передбачається механічна припливно-втяжна система вентиляції для торговельних та виробничих приміщень ресторанного комплексу. Повітропроводи прийняті прямокутної форми, метало-пластикові, виготовлені з листового жорсткого спіненого пластика з обох сторін покритого шарами алюмінію.</p> <p>В адміністративних приміщеннях – системи кондиціонування повітря.</p>

Перелік основних даних	Основні характеристики
Система водопроводу	Мережі внутрішнього водопроводу виконані з пластикових труб з кріпленням їх до стін, колон, перекриттів з уклоном 0,002-0,005 у бік вводу. Для обліку води, що витрачається споживачем, застосовуються крильчасті лічильники з діаметром приєднувального трубопроводу 15 мм. Якість питної води в кафе – відповідає вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10.
Система каналізації	<p>За способом збору та видалення забруднень – самопливна, яка складається з приймачів стічних вод, відвідних труб, стояків з витяжними трубами і випусками.</p> <p>За характеристикою стічних вод – господарсько-побутова, виробнича та дощова.</p> <p>За сферою обслуговування – об'єднана. Каналізаційні труби – ПВХ марки FIRAT діаметром 100мм.</p> <p>Для контролю і очищення внутрішньої каналізаційної мережі на ній встановлені ревізії і прочистки. Система сміттєвидалення на підприємстві передбачена шляхом вивезення твердих побутових відходів спеціалізованим автотранспортом.</p>

Висновки до розділу 4

У розділі «Архітектурно-будівельний» наведена характеристика земельної ділянки підприємства. Аналіз ділянки під забудову показав, що вона відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств такого типу, має добру транспортну досяжність, зручний зв'язок з центром міста і вокзалами.

Також, сформульовані характеристики планувального, архітектурного та інженерного рішень закладу харчування, його основних параметрів з урахуванням технологічних та містобудівних вимог.

Зокрема, сформульвані основні дані та характеристики щодо:

- архітектурно-планувального рішення молодіжного кафе;
- зовнішнього та внутрішнього опорядження підприємств;
- функціонування системи опалення, вентиляції, кондиціонування,

водопостачання та каналізації підприємства. Запропоновано для опалення підлоги вестибюлю використати систему інфрачервоного опалення «Calorique». Для гарячого водопостачання – плоскі сонячні колектори «Biawar WUNDER CLS 2108».

yuliya_12@ukr.net

ВИСНОВКИ

В процесі дипломного проекту були поставлені і вирішені питання, які дозволили спроектувати заклад згідно сучасних вимог стандартів та ринку, а саме:

- розроблення конкурентоспроможного асортименту продукції;
- підвищення якості продукції та культури обслуговування;
- створення матеріально-технічної бази з метою впровадження ресурсозберігаючих технологій;
- надання додаткових послуг.

Розширений асортимент страв, дозволить задовольнити різний контингент населення не тільки за якісними показниками, а й за національними. В виробничій програмі пропонується сучасна кухня. В процесі реконструкції була запропонована форма обслуговування офіціантами. Це дозволяє забезпечити більш високу культуру обслуговування, задовольнити зростаючі потреби населення, значно підвищити ефективність використання матеріально-технічної бази, продуктивність праці працівників.

В технологічному розділі запропоновано сучасне технологічне обладнання, яке дає змогу підвищити якість продукції, що випускається. Воно економічно-вигідне в плані енергоємності.

Були налагоджені технологічні процеси у виробничих цехах. Це дозволило збільшити обсяги виробництва, ефективно використовувати площі.

В розділі науково-дослідної роботи висвітлене питання про розробку рецептур страв з локальної сировини, яка характерна для Рівненщини. Запропоновано рецептуру страви «Картопля по верховинськи».

В архітектурно-будівельному розділі було визначено розташування підприємства. Територія вільна від забудови. Площа ділянки – 0,22 га. Ділянка

поділяється на три зони: зона для відвідувачів; господарська зона; зона основного виробництва.

Ділянка забудови має озеленення, площа якого складає 46 % площі ділянки. На території передбачена парковка для автомобілів.

Форма обслуговування – офіціантами, що забезпечить більш високу культуру обслуговування, задовольнити зростаючі потреби населення, значно підвищити ефективність використання матеріально-технічної бази, продуктивність праці працівників.

Також було запропоновано широку рекламну діяльність і ряд додаткових послуг, що надасть підприємству конкурентоспроможності та економічної стійкості в умовах сучасного ринку, перенасиченого послугами підприємств ресторанного господарства.

При проектуванні будівлі передбачені шляхи безпечної евакуації людей у випадку виникнення пожежі. Двері на плані евакуації людей відчиняються в бік виходу з будівлі. Плани евакуації відвідувачів і персоналу розміщені у вестибюлі і виробничих коридорах.

Технологічні процеси виробництва даного підприємства дотримані правилами з охорони праці.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архипов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані // В.В. Архипов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. К.: Фірма "ІНКОС", 2007. 382 с.
2. Алексєєв Д. Ресторан за інтересами Журнал "Ресторанні відомості", №101, 2006. С. 12-14.
3. Антонюк І.Ю. Технологія продукції ресторанного господарства. Опорний конспект лекцій // А.О. Медведєва, І.Ю. Антонюк, К.: 2009.
4. Барановський В.А. Ресторанний бізнес: Навчальний посібник. - РнД.: Фенікс, 2005. 220 с.
5. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення: ДБН В.2.2.9:2009. [Чинний від 2010-07-01]. К.: Мінрегіонбуд України, 2009. 49 с. (Національний стандарт України).
6. 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. (Національний стандарт України).
7. Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення: ДБН В.2.2-11:2002. [Чинний від 2002-05-01]. К. : Мінрегіонбуд України, 2002. 136 с. (Національний стандарт України).
8. Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення: ДБН В.2.2-17:2006. [Чинний від 2007-05-01]. К. : Мінбуд України, 2007. 21 с. (Національний стандарт України).
9. Будинки і споруди. Підприємства торгівлі: ДБН В.2.2-23:2009. [Чинний від 2009-07-01]. К. : Мінрегіонбуд України, 2009. 48 с. (Національний стандарт України).
10. Володько О.В. Основи автоматизованого проектування: Навчальні завдання до практичних занять та методичні рекомендації до їх виконання для студ. спеціальності 181 «Харчові технології» /Володько О.В. // Полтава: ПУЕТ, 2018. 59с.
11. Володько О.В. Інженерне обладнання будівель: Методичні рекомендації щодо виконання санітарно-технічного розділу дипломного проекту

студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа», 8.14010102 «Курортна справа», 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» / Володько О.В., Страшко Л.М. // 2-ге вид. Полтава: ПУЕТ, 2014. – 43с.

12. Дипломное проектирование / М.И. Беляев, Л.М. Беляева, Н.Ф. Григорьева и др. / Под ред. Л.З. Шильмана. Харьков: ХИОП, 1992. 600 с.

13. ДБН 360-92 Містобудування. Планування і забудова міських та сільських населених пунктів. К.: Мінрегіонбуд України, 1992. 28 с.

14. ДБН В.2.5-67:2013 "Опалення, вентиляція, кондиціонування". К.: Мінрегіонбуд України, 2013. 28 с.

15. ДБН В.1.1-7:2002 "Пожежна безпека об'єктів будівництва".- К.: Мінрегіонбуд України, 2001. 44 с.

16. ДБН В.2.5-28:2006 "Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення.- К.: Мінрегіонбуд України, 2006. 41 с.

17. ДБН В.2.2-25:2009 „Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)“ [Чинні від 2010-09-01]. К.: Мінрегіонбуд України, 2010. 85 с.

18. ДСН 3.3.6.042-99 „Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень”. К.: Мінрегіонбуд України, 1999. 28 с.

19. Рогова А.Л. Проектування закладів ресторанного господарства: робочий зошит / А.Л. Рогова, Ю.В. Левченко. П.: ПУЕТ, 2017. 57 с.

20. Дейниченко Г.В. Обладнання підприємств харчування / Г.В. Дейниченко В.О. Єфімова, Г.М. Постанов. Довідник. В 3-х ч. Ч.2 Харків: ДП Редакція «Мир техніки и технологий», 2005. 486 с.

21. Державний стандарт України ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти в сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення».

22. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення», затверджений Постановою Верховної Ради України від 24.02.94. К.: Законодавство України про охорону праці. т.3, 1995. 17 с.

23. Закон України «Про охорону праці», затверджений Постановою Верховної Ради України від 14.10.02 №269. XII . К.: Законодавство України про

охорону праці. т.1, 1995. 250с.

24. Закон України «Про пожежну безпеку», затверджений Постановою Верховної Ради України від 17.12.93 №3747. XII. К.: Законодавство України про охорону праці. т.3, 1995. 12с.

25. Ефимов А. Д., Профессиональная кухня: 100 готовых проектов / А. Д. Ефимов, Т. А. Никуленкова, М. С. Вухолова. М.: Издательский дом «Веди», 2002. 207 с.

26. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства/ [Укладач О. В. Шалимінов]. К: Арій, 2013. 1008 с.

27. Іванова О. В., Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник / О. В. Іванова Т. В. Капліна.. Суми: Університетська книга, 2010. 399 с.

28. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. К.: А.С.К., 2000. 848 с.

29. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник/ А.Л. Рогова, В.Г. Шкарупа та ін. // К.: НМЦ «Укоопосвіта». 2003.248 с.

30. Карсекин В.И. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания. / Бердичевский В.Х. К.: Вища шк., 1983. 208 с.

31. Каталог торгово-технологического и санитарно-технического оборудования и строительных элементов здания. Харьков: Х ДАТиОП,1999. 43 с.

32. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства. Навчальний посібник. К.: Київ.торг.-екон. ун-т, 2008. 307 с.

33. Методичні рекомендації з виконання архітектурно-будівельного розділу дипломного проекту. Полтава: ПУЕТ, 2017. 18 с.

34. Методичні рекомендації до виконання розділу дипломного проекту «Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях». Полтава: ПУЕТ, 2017. 18 с.

35. НПАОП. 0.03-3.15-86 Санітарні норми мікроклімату виробничих

приміщень №4088-86, затверджені Мінохорони здоров'я СРСР, 1986

36. НПАОП 55.0-1.02.-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування, затверджені наказом Держнагляд охорони праці України від 25.06.96, №107.

37. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства/ За ред. Н.О.П'ятницької. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 632 с.

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

39. Проектування закладів ресторанного господарства: робочий зошит / А.Л. Рогова, Ю.В. Левченко. П.: ПУЕТ, 2017. 57 с.

40. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1983. 720 с.

41. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. К.: А.С.К, 2007. 1248 с.

42. Типовые карты организации труда работников основных цехов предприятий общественного питания в 2-х частях. М.:1988. 74 с.

43. Черевко О. І., Технологічне проектування закладів харчування : Навчальний посібник / О. І. Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.О. Красілова та інші.. Харків: Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2005. 295 с.

44. Шкарупа В.Г., Проектування закладів ресторанного господарства з основами САПР . Практикум / В.Г. Шкарупа, О.І. Положишникова, Т.В. Капліна. Полтава, РВВ ПУСКУ, 2008.-90 с.

45. Шуმიло Г.І. Технологія приготування їжі. Навчальний посібник. К.: Кондор, 2008 506 с.

ДОДАТКИ

yuliya_12@ukr.net

Технологічна картка № 1

фірмової страви ««Картопля по-верховинськи»»

Найменування сировини	Кількість сировини, г		Технологічні вимоги до основної сировини і напівфабрикатів
	брутто	нетто	
Картопля	165	135	Згідно ДСТУ
Сало	25	25	Згідно ДСТУ
Сіль	3	3	Згідно ДСТУ
Перець мелений	0,1		Згідно ДСТУ
Зелень	10	8	Згідно ДСТУ
Часник	5	4	Згідно ДСТУ
Бринза гуцульська	35	35	Згідно ТУ
Маса н/ф		220	Згідно ТК
Вихід		200	Згідно ТК

Технологія приготування:

Готується така картопля в баняку, в печі на дровах. В умовах ресторанного господарства можна готувати в пароконвектоматі. Картоплю приблизно однакового розміру очищують, викладають з крупнонарізаним салом у форму для запікання. Декілька раз перемішують картоплю з салом. В кінці приготування додати сіль та перець. Зелень подрібнюють з часником. Викладають картоплю з шкварками на глиняну миску, присипати зимовою гуцульською бринзою.

Зимова гуцульська бринза - це перетерта кускова бринза з сіллю (8% солі від загальної маси бринзи)

Посипають картоплю з шкварками та бринзою зеленню та часником. Подають з гусянкою (гуцульський йогурт).

Характеристика готового виробу:

Зовнішній вигляд: форма овальна, поверхня без розривів

Консистенція: м'яка, ніжна

Запах властивий продуктам

Смак властивий продуктам, помірно солоний

Колір: поверхні – від білого до кремового, на розрізі: від білого до кремового

Автор фірмової страви або виробу _____

Козярчук О. Е.
(прізвище, ім'я та по батькові)

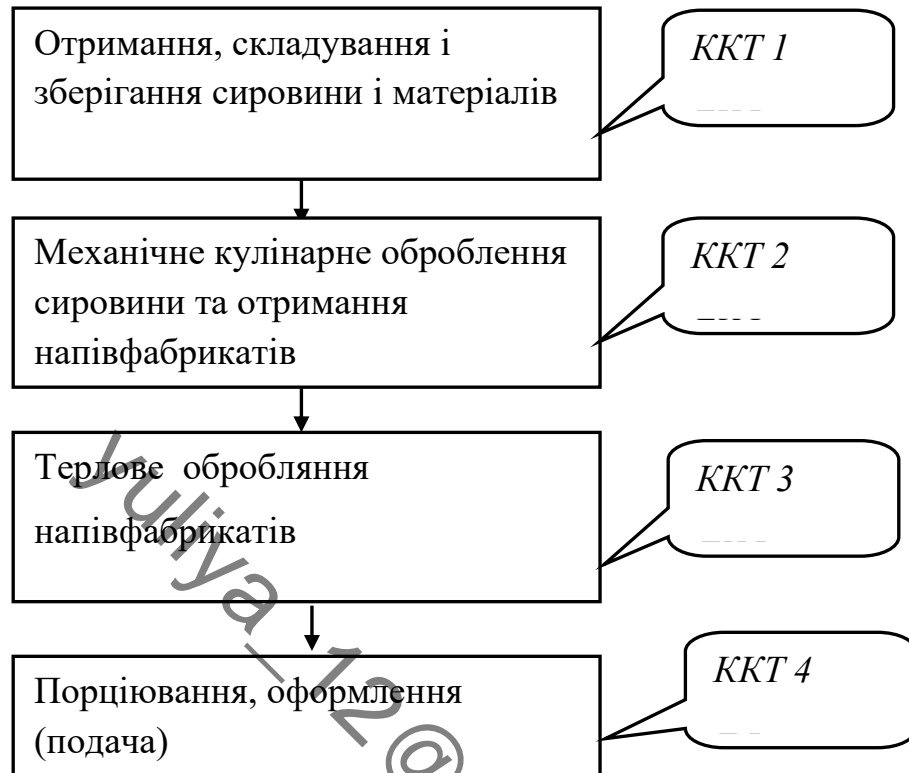
Картку склав _____
(посада)

(підпис)

Козярчук О. Е.
(прізвище, ім'я та по батькові)

Визначення показників безпеки кулінарної продукції

ПРИНЦИПОВА БЛОК-СХЕМА ВИГОТОВЛЕННЯ ПРОДУКЦІЇ



ККТ-1. Якість сировини та матеріалів контролюється фірмою поставником і підтверджується відповідними документами.

ККТ-2. У разі недотримання санітарних вимог можливе забруднення напівфабрикатів мікроорганізмами та сторонніми домішками. Параметри процесу: температура варіння 20 ± 5 °С, тривалість виготовлення 30 хв, види обладнання виробничий стіл, мийна ванна,

ККТ-3. Параметри процесу: температура 10 ± 5 °С, тривалість 35 хв, види обладнання електрична плита, наплитний посуд. Небезпечні фактори недотримання режимів приготування, розварювання, не доведення до кулінарної готовності начинки вареників.

ККТ-4. Небезпечні фактори: забруднення мікроорганізмами та сторонніми домішками.

Ідентифікація небезпечних чинників в сировині, що використовується в технології

Найменування сировини чи матеріалу	Нормативний документ	Небезпечні чинники		
		Біологічні	Хімічні	Фізичні
Картопля	ДСТУ 4506:2005 Картопля продовольча	Гнильні процеси	Пестициди	Сторонній запах, подавлені плоди
Сало	ДСТУ 4590:2006 Сало -шпик	Бактерії групи кишкова паличка; МАФАМ; КОЕ;	Солі важких металів	Сторонній запах, шкідливі домішки
Сіль	ДСТУ 3583:2015 Сіль кухонна	Екскременти гризунів	Солі важких металів	Сторонній запах
Перець мелений	ДСТУ ISO 959-1:2008 Перець (<i>Piper nigrum</i> L.) горошком чи змелений	Екскременти гризунів	Солі важких металів	Сторонній запах
Зелень	ДСТУ 8645:2016 Зелень петрушки, селери та кропу сушена	Гнильні процеси	Пестициди	Сторонній запах, подавлені плоди
Часник	ДСТУ 3233-95 Часник свіжий	Гнильні процеси	-	Сторонній запах, подавлені плоди
Бринза гуцульська	ДСТУ 7065:2009. Бринза загальні технічні умови	Бактерії групи кишкова паличка; МАФАМ; КОЕ;	Солі важких металів	Сторонній запах, шкідливі домішки