

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:

«Ресторан на 88 місць у місті Черкаси»

спеціальність _____ 181 «Харчові технології» _____

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

ступеня бакалавр

Виконавець _____ **Прилоус Юлія Василівна** _____
(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 _____ **Рогова Наталія Володимирівна** _____
(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)
« ____ » _____ 2021 р.

**ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК
ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ**

Студент (ка) спеціальності 181 «Харчові технології»

освітня програма «Харчові технології та інженерія»

(шифр, назва)

_____ ступеня бакалавр

Прізвище, ім'я, по батькові Прилоус Юлія Василівна

Тема Ресторан на 88 місць у місті Черкаси

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 других страв з м'яса». Розробити структурно-технологічну схему виробничого процесу ресторану. Метод обслуговування –обслуговування офіціантами. 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 _____ (підпис) Прилюс Ю. В.

Керівник _____ (підпис) к.т.н., доцент Левченко Ю. В.
(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 _____ (підпис) В. Ф. Гончаренко
(ініціали та прізвище)

АНОТАЦІЯ

Обґрунтовано напрямки розширення асортименту страв із м'яса. Охарактеризовано хімічний склад сировини, яка використовується для приготування фірмової страви, її вплив на організм людини. З врахуванням аналізу літературних джерел проаналізовано рецептурний склад страв, розроблено нормативну документацію на нову продукцію.

На основі технологічних розрахунків визначені технологічне обладнання, кількість працівників, склад та площі приміщень. Вирішені питання організації виробництва, обслуговування, рекламної діяльності майбутнього підприємства.

Розроблено організаційну структуру та об'ємно-планувальне рішення закладу, інженерно-будівельні рішення, запропоновані заходи щодо водо-, тепlopостачання, енергозабезпечення, раціонального використання ресурсів, охорони праці, техніки безпеки при експлуатації закладу.

Бакалаврський проект викладено на 99 сторінках пояснювальної записки та містить 98 таблиць, 3 додатки. Графічний матеріал - 4 аркуші.

Ключові слова: стейк, соус чімічуррі, фрікасе, пароконвектомат, плита електрична, ресторан, кейтеринг, обслуговування офіціантами, ягоди, харчова цінність.

ВСТУП

Ресторанний бізнес є перспективним напрямком для здійснення довгострокових інвестицій в нього із середнім прибутком в 15-20%. Однак наявність капіталу ще не говорить про успішний розвиток бізнесу на ринку, де весь час відбуваються якісні зміни переваг постійної і потенційної клієнтури. Незнання тонкощів ресторанного бізнесу та неуважність до можливих альтернатив його розвитку не дозволить підприємцям випереджати конкурентів і досягти хороших результатів. Це, можливо, зможе привести до нового поштовху розвитку ресторанної справи в Україні

Сьогодні в Україні зберігається тенденція збільшення громадських зон та кількості закладів відкритої мережі в торговельних центрах, де сприятливими факторами для розвитку є високий трафік відвідувачів і можливості для рестораторів отримання більш лояльною орендної ставки. Багато ресторанів закриваються, але їм на заміну завжди приходять нові, завдяки чому, ресторанний ринок можна аналізувати безкінечно.

Ресторанний ринок України знаходиться на етапі свого досить динамічного розвитку. Обсяг ресторанного ринку України в 2016 р був представлений близько 6,5 тис. підприємств. Саме цей рік став роком підйому для ринку ресторанів: за довгий час кризи в тій же столиці вперше відкрилося ресторанів більше, ніж закрилося.

Аналіз ринку ресторанного бізнесу показує підвищення актуальності закладів, що мають відношення до локальної продукції у вигляді сирів, вина, м'ясних виробів, солодких товарів. Бажаючи освоїти цю нішу ресторанної сфери, вам доведеться боротися за право під сонцем власними зусиллями - франчайзинг серед таких закладів розвинений досить слабо через безліч умовностей, пов'язаних з великими поставками сировини.

Незважаючи на зростаючу в світі популярність здорового і правильного харчування, в Україні новини ресторанного бізнесу досить рідко згадують про наявність попиту в цьому сегменті. Тут більше акцентується увага на складання програми лояльності для клієнтів, підвищення якості обслуговування і підтримку

репутації на високому рівні. Для цього особлива увага приділяється маркетингового супроводу бізнесу, його позиціонуванню в соціальних мережах, підвищення впізнаваності бренду і т. п.

При проектуванні підприємства планується вирішити наступні задачі:

- впровадження сучасного енергоефективного обладнання;
- створення продукції виключно високої якості;
- впровадження нових форм організації виробництва;
- удосконалення меню підприємства;
- перепланування мийної столового посуду, та приміщень складської групи;
- підвищення економічних показників ефективної діяльності підприємства;
- забезпечення комфортних умов для відпочинку відвідувачів.

Темою бакалаврської роботи передбачено проектування ресторану на 88 місць у місті Черкаси. Актуальність теми полягає у тому, що на даному підприємстві по можливості будуть застосовані і введені в дію всі вище перелічені задачі дипломного проектування, що надасть підприємству конкурентоспроможності та економічної стійкості в умовах сучасного ринку, перенасиченого послугами підприємств ресторанного господарства.

yuliya_12@ukr.net

РОЗДІЛ 1

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ДРУГИХ СТРАВ З М'ЯСА

1.1. Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

1.1.1 Значення м'яса і м'ясопродуктів у харчуванні

М'ясо з найдавніших часів відіграло важливу роль в харчуванні людства. М'ясо є цінним продуктом харчування, джерелом білків тваринного походження, мінеральних солей і деяких вітамінів, що мають важливе значення для організму людини.

Страви з м'яса дуже поживні, різноманітні, і тому в цьому сегменті кулінарних виробів можливо величезна кількість різних варіантів.

М'ясні страви є найважливішим джерелом білка в харчуванні людини. Особлива роль білків м'яса обумовлена тим, що амінокислотний склад м'язових білків близький до оптимального і, по-друге, коефіцієнт засвоєння їх дуже високий (97%). Білки сполучної тканини неповноцінні, але в поєднанні з м'язовими білками біологічна цінність їх значно підвищується. Крім того, до складу м'ясних страв входять гарніри (овочі, крупи, борошняні вироби).

Зазвичай білки, що містяться в гарнірах, неповноцінні, а в поєднанні з м'ясом біологічна цінність їх зростає. Найцінніші в цьому відношенні складні овочеві гарніри, до складу яких входять картопля, морква, цвітна капуста, зелений горошок. М'ясні страви містять так само жири, які підвищують калорійність виробів. Однак зайва кількість жиру погіршує смак і знижує засвоєння інших харчових речовин.

Порція смаженого м'яса (з виходом 100г.) Покриває добову потребу організму в білках на 20 - 30%, в жирах - на 10 - 30% (в залежності від жирності м'яса), в енергії - на 15%. Цінний і мінеральний склад м'ясних страв. Оскільки в м'ясі і субпродуктах переважають кислі зольні елементи, доцільно підбирати до страв з них овочеві гарніри, в яких більше лужних елементів. Молочні соуси, сметана, сметанні соуси, сир, використовувані при приготуванні страв з м'яса, покращують співвідношення кальцію і фосфору в них. Таким чином, страви з м'яса можна віднести до найбільш цінною кулінарної продукції.

У м'ясній промисловості м'ясом називають всі частини туші тварини після зняття шкури, відділення голови, нижніх частин кінцівок і внутрішніх органів. У морфологічному відношенні м'ясо являє собою складний тканинний комплекс, до складу якого входить м'язова тканина разом з сполучнотканинними утвореннями, жиром, кістками, кровоносних і лімфатичних судинах, лімфатичними вузлами і нервами. Найбільш цінну частину м'яса являє м'язова тканина.

М'язова тканина є основною частиною м'яса і характеризується найбільш високою поживною цінністю і смаковими якостями. У тушах худоби м'ясних порід міститься більше м'язової тканини, ніж в тушах тварин інших порід. У тушах молодих і середнього віку тварин зміст м'язової тканини більш високе, ніж в тушах старих тварин.

Сполучна тканина містить в основному неповноцінні білки - колаген, еластин і ретикулін. В щільній сполучній тканині міститься (у^o): колагену - 31,6; еластину - 1,6; в еластичній - відповідно 7,5 і 31,7. З інших протеїнів є муцини, мукоїди, альбуміни, глобуліни. Неповноцінні білки сполучної тканини в невеликих кількостях містять деякі незамінні амінокислоти.

Жирова тканина знаходиться під шкірою, на внутрішніх органах, між м'язами і під внутрішньом'язової тканини, а у овець також в області хвоста (курдючний жирова тканина). Ці види жирової тканини розрізняються за хімічним складом, фізичними властивостями, харчової цінності та стійкості при зберіганні. Засвоюваність жирів людиною становить (у^o): яловичого - 92,4-95,2; баранячого - 89,0-93,0; свинячого - 96,4-97,5.

Якість м'яса залежить від співвідношення в ньому тваринних тканин. Чим більше м'язової тканини міститься в м'ясі, тим більшою поживною цінністю воно володіє. У сполучній тканині містяться неповноцінні білки, наявність яких знижує якість м'яса. Жирова тканина робить м'ясо висококалорійним продуктом і надає властиві йому смак і аромат. Надмірний вміст жиру в м'ясі веде до зменшення відносного вмісту в ньому білка, знижує засвоюваність і тим самим робить його менш цінним в харчовому відношенні.

Мінеральні речовини, що містяться в м'ясі, знаходяться в межах від 0,9 до

1,3%. Це солі калію, натрію, заліза, кальцію, магнію і кислот - фосфорної, соляної та ін. В ньому містяться також у вигляді різних сполук багато мікроелементів - мідь, марганець, цинк, алюміній і ін.

Вітаміни містяться в свинині, яловичині і баранині. У м'язової тканини переважають водорозчинні вітаміни. Якісний і кількісний вітамінний склад м'яса залежить від виду тварин, віку, сезону забою і інших чинників. Великий вплив на вміст вітамінів в м'ясі надають умови і тривалість його зберігання.

М'ясо та м'ясні продукти багаті рибофлавіном (вітамін В), багато його в печінці та нирках. Містяться в м'ясі також вітаміни В₆, В₁₂, РР, пантотенова кислота, біотин і холін. У невеликих кількостях в м'ясі є вітаміни А, D, Е, С. Багато вітаміну А міститься в печінці.

1.1.2 Особливості технології

Для доведення м'яса і м'ясопродуктів до стану кулінарної готовності, яка характеризується певними структурно-механічними та органолептичними показниками (консистенція, колір, смак, запах, соковитість) і не впливають, застосовують різні способи теплової кулінарної обробки. Вибір їх обумовлюється в першу чергу особливостями морфологічної будови і хімічного складу м'яса та м'ясопродуктів, призначенням готового продукту і ґрунтується на принципах раціонального використання сировини.

При виробництві кулінарної продукції з м'яса і м'ясопродуктів найбільш поширені такі способи теплової обробки, як варіння, смаження і тушкування, а припускання і запікання застосовують значно рідше.

При тепловій обробці м'яса і м'ясопродуктів відбуваються: розм'якшення продукту, зміни форми, обсягу, маси, кольору, харчової цінності, структурно-механічних характеристик, а також формування смаку і аромату. Характер змін, що відбуваються залежить в основному від температури і тривалості нагріву.

Смаженням називається нагрівання продуктів без рідини (води, бульйону, молока), але з більшою або меншою кількістю жиру, температура якого повинна досягати 120-180 °С. Висока температура забезпечує появу на поверхні продукту

скоринки, що складається з продуктів розпаду складових частин поверхневого шару, що володіють смаком і ароматом смаженого.

Жир покращує смак продукту і завдяки своїй поганій теплопровідності сприяє рівномірності обсмажування продукту. Максимальна температура жиру при смаженні повинна бути на 5-10 °С нижче температури димоутворення, інакше смак обсмажуваних продуктів погіршується. Різні види жирів при однакових умовах мають різні температури димоутворення: оливкова олія 170 °С, вершкове масло 208 °С, комбіжир 210 °С, сало зі свинини 221 °С, бавовняне масло 233 °.

У кулінарії застосовуються такі різновиди смаження:

1. Смаження з невеликою кількістю жиру:

а) на відкритій поверхні,

б) в духовці.

2. Смаження у великій кількості жиру (у фритюрі).

3. Смаження над вугіллям, що горить (на голом вогні).

Смаження у невеликій кількості жиру. Основний спосіб - смаження продукту на плиті у відкритому посуді (сковорода, лист). При смаженні продуктів цим способом беруть 5-10% жиру до ваги продуктів. Жир розігрівають до 140-160 °С. Необхідно пам'ятати, що температура жиру, коли в нього кладуть продукт, знижується. Щоб на продукті при обсмажуванні швидко утворилася скоринка, температура жиру повинна бути не нижче 140 °.

Обсмажений до утворення скоринки продукт часто доводять до повної готовності в духовці.

При смаженні основним способом частина жиру поглинається поверхневим шаром продукту, а частина розбризкується. У продукті, коли він поміщений в розігрітий жир, відбувається інтенсивний перехід води в пару, яка, випаровується, захоплює частинки жиру і розбризкує їх в навколишнє середовище.

Основним способом при температурі 105-110 ° можна злегка обсмажувати овочі до утворення легкої скоринки і при 120-160 ° - борошно. Таке підсмажування називається пасеруванням.

Смаження в духовці. Жарка в духовці проводиться з невеликою кількістю

жиру при температурі 150-270 ° і відбувається за рахунок нагрітого повітря і теплопровідності посуду, в якій він знаходиться. При смаженні в духовці скоринка утворюється більш повільно (при однакових температурах), ніж при обсмажуванні іншими способами.

Смаження в духовці овочевих і з борошна продуктів називається запіканням. Смаження у великій кількості жиру (у фритюрі). При смаженні цим способом продукт занурюють повністю в жир, нагрітий до 150–180 °С. Співвідношення жиру і обсмажуємо продукту може бути від 4: 1 до 6: 1. Наливати жир в посуд слід не більше ніж наполовину, так як під час закладання продуктів він сильно пініться.

В середньому смаження ведуть 1-5 хвилин. Не всі продукти при смаженні у фритюрі досягають готовності, в цьому випадку їх доводять до готовності в духовці протягом 5-15 хвилин.

При тривалому нагріванні, протягом 4-6 годин, жир набуває темний колір і гіркуватий смак, крім того, в жир потрапляють частинки продукту і панірування. Для видалення цих частинок жир через кожні чотири - п'ять способів обробки продукту проціджують через металеве сито.

Обсмажування продукту шляхом занурення його в жир наполовину або на одну третину називають смаженням в напівфритюрі.

Смаження над вугіллям, що горить. Жарка продуктів під дією променевої теплоти здійснюється безпосередньо над палаючими деревним вугіллям або в спеціальних апаратах - електрогрилях. При смаженні на вогні продукт кладуть на металеву решітку або надягають на металевий прут (шпажку) і поміщають над вугіллям, що горить. Обсмажування відбувається за рахунок променевої теплоти вугілля, що горить при температурі 180-200 °С; при більш високій температурі жир розкладається і продукти розпаду різко погіршують смак виробів.

Для смаження на вогні використовується вугілля, отриманий з дуба, бука або берези. Вугілля при горінні не повинен виділяти диму і будь-яких інших газоподібних речовин. Замість деревного вугілля джерелом променевої енергії можуть служити електроспіралі. При смаженні продукту на металевій решітці її спочатку нагрівають, а потім змащують свинячим шпигом.

Морква, петрушка, ріпчаста цибуля містять різні специфічні речовини, частина яких є летючими (ефірні масла), вони надають овочам характерний смак і запах. При варінні ефірні масла випаровуються з парами води, смак і аромат у варених овочів змінюються та погіршуються. При пасеруванні частина ефірних масел розчиняється в жирах і зберігається, тому при подальшій тепловій обробці (варіння, гасіння) смак і якість овочів не погіршуються, особливо це має значення при виготовленні перших страв.

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

Після смаження м'ясо має бути м'яким, соковитим, помірно солоним, властиве даному смаку і запаху; вироби - без порушення форми. Не допускаються сторонній смак і запах несвіжого м'яса, порушення форми, рожевий колір на розрізі, сухожилля і груба сполучна тканина.

Порційні шматки відвареного, тушкованого і смаженого великими шматками м'яса повинні бути нарізані скибочками поперек волокон. Колір відвареного м'яса свинини - від світло - сірого до сірого, яловичини і баранини - від сірого до темно - сірого. Не допускається темний, завітрянний колір.

Поверхня м'яса, смаженого порційними і великими шматками, повинна бути покрита рівномірно обсмаженої скоринкою: свинини - золотисто-коричневого, яловичини - коричневого кольору. Не допускається темно-коричневий колір.

У порційних панірованих виробів повинна бути скоринка від світло-коричневої до коричневої. Не допускається темно-коричневий колір, відстала панірування, кислий смак від панірування.

Колір м'яса, тушкованого дрібними шматками, повинен бути від світло-коричневого до коричневого. Не допускається м'ясо підгоріле, кислий смак від соусу. Поверхня виробів з рубленого м'яса повинна бути коричневої, рівномірно обсмаженої, без тріщин. Консистенція - соковита, м'яка, однорідна; смак - смаженого м'яса; виробів з котлетної маси - без присмаку хліба. Не допускаються колір від

темно-коричневого до чорного (пригорілого), мазеподібної консистенція, кислуватий смак, запах і смак згірклого жиру.

Останнім часом для збільшення кількості попиту на послуги підприємства актуальним є розширення вже звичного існуючого асортименту страв. Для цього використовують різноманітні оригінальні гарніри з овочів в оригінальній подачі, або наприклад, бобові, в деяких випадках соуси.

Тому в роботі запропоновано розширити асортимент стейків з яловичини за рахунок цікавої подачі в поєднанні з соусом чімічуррі, фрикасе з чорізо та білою квасолею.

Аргентинський соус чімічуррі (chimichurri) - латиноамериканський соус до смаженого м'яса. Рецепт чімічуррі придуманий в Аргентині; також соус готують в Перу, Уругваї, Бразилії, Болівії, Нікарагуа, Еквадорі, Колумбії і Мексиці.

Чімічуррі готується з дрібно нарізаної петрушки, рубленого часнику, оливкової олії, орегано і білого або червоного оцту. Можуть бути додані натуральні ароматизатори - кінза, червоний перець, кумін, чебрець, лимон і лавровий лист. Для соусу з червоним оцтом підійдуть також помідори і солодкий перець. Соус може бути використаний і в якості маринаду до смаженого м'яса.

Є кілька історій, які пояснюють назву цього соусу. Аргентинський дослідник Мігель Браско стверджує, що слово чімічуррі виникло після того, як англійці захопили Ріо-де-ла-Плата. Ув'язнені просили приправи для своєї їжі, при цьому змішуючи англійські, іспанські слова і слова аборигенів. Відповідно до цієї історії, че-ми-карі означає «Че миль сальса» (дайте мені приправи) або «Дайте мені каррі». Таким чином слово перетворилося в чімічуррі.

Інша теорія назви соусу походить від баскських поселенців, які прибули в Аргентину на початку XIX століття. І ґрунтуючись на цьому, назва соусу походить від баскського терміна tximitxurri, яке приблизно перекладається як «Безладна суміш декількох речей»

Фрікасе (фр. Fricassée - «всяка всячина», від дієслова фр. Fricasser, «смажити, тушкувати») - рагу з білого м'яса в білому соусі. Блюдо французької кухні. Готується зазвичай з ніжного м'яса з кісточками: телятини, курятини або кролятини.

Зустрічається також фрикасе з м'яса голубів, баранини і свинини. Як гарнір до фрикасе часто подають відварений рис.

Для класичного фрікасе м'ясо ріжуть невеликими шматочками, злегка обсмажують у вершковому маслі, посипають борошном і гасять в м'ясному або курячому бульйоні. Отримана рідина потім змішується з вершками і яєчним жовтком і приправляється перцем і лимонним соком. У фрикасе також додаються печериці, зелений горошок, спаржа і каперси.

Чорісо, або чорізо (ісп. chorizos, галіс. chourizos, португал. chouriços) — національна страва іспанської, галісійської та португальської кухонь, ковбаски зі свинини зі спеціями. Смак ковбасок є специфічним через різкий характерний запах. Серед багатьох видів чорісо (чорізо) найпопулярнішими є chorizos con chili або chorizos con pimiento, тобто ковбаски з червоним перцем (паприкою).

Іспанці, галісійці і португальці завезли страву до Латинської Америки, де вона стала невід'ємною частиною кухонь латиноамериканців. Найбільшої популярності зажили чорічо (чорізо) аргентинські та мексиканські (інша назва — карибські). Останні так дуже поширені, що навіть експортуються до США, де живе і працює багато мексиканських емігрантів.

Біла квасоля є популярним продуктом, який можна використовувати в безлічі рецептів. Вона має велику кількість корисних властивостей, проте в деяких випадках може завдати шкоди. Перед вживанням цього продукту краще розібратися в його складі і особливостях впливу на організм.

Біла квасоля відрізняється досить великою енергетичною цінністю: в 100 г продукту міститься 324 ккал.

Важко переоцінити корисні властивості, якими володіє квасоля білих сортів. В першу чергу, ця бобова культура цінується за велику кількість натурального білка, який є будівельним матеріалом для всього тіла. У 100 грамах продукту міститься 43% його денної норми, в тому числі шість з восьми незамінних амінокислот. Завдяки цьому квасолею можна з легкістю замінити будь-яке м'ясо – і така заміна буде навіть корисніше, адже білок в ній рослинний, немає тваринних жирів і холестерину. Саме тому така культура є головним блюдом на столі вегетаріанців.

Крім білка, овоч багатий і вуглеводами. Страва з нього буде аналогічно за їх змістом м'яса з гарніром одночасно. Калорійність білої квасолі залежно від конкретного сорту — близько 300 ккал/100 г Харчова цінність сухих зерняток (на 100 г продукту) така:

білки – 22 г;

жири – 2 г (у тому числі насичені жири – 0,2 г);

холестерин – 0 г;

вуглеводи – 62 г.

Як видно, квасолі властиво низький вміст насичених жирів і зовсім немає холестерину, що є безсумнівним плюсом.

Інша найважливіша якість цього виду – присутність грубих волокон, які допомагають виводити з кишечника токсичні речовини. Біла квасоля займає перше місце серед бобових за змістом клітковини. Більше того — на відміну від злакових культур, теж багатих клітковиною (таких як жито, ячмінь, пшениця), вона не містить глютену і тому може бути рекомендована людям, які дотримуються будь-яких дієт, у тому числі безглютенової. Цей унікальний продукт прекрасно засвоюється і надовго залишає відчуття ситості.

Поєднання зелені, часнику, пряного аромату ковбасок чоріzzo дасть змогу отримати чудовий смак з оригінальною подачею та високими органолептичними показниками.

1.2. Об'єкти та методи дослідження

1.2.1. Визначення об'єктів і методів дослідження

Аналізуючи вибрану рецептуру для курсової роботи, визначили об'єкти дослідження. Об'єктами дослідження є:

1. Сировина:

- м'ясо — ДСТУ 7158:2010;
- сухарі панірувальні — ГОСТ 28402-89;
- яйця куряче — ДСТУ 5028-2008;
- вода питна — ДСТУ 7525:2014;

2. Напівфабрикат згідно ТУ;

3. Готова страва — згідно технологічних картки.

Аналізуючи вибрану рецептуру для даної курсової роботи, визначили методи дослідження (таблиця 1.1).

Таблиця 1.1

Методи дослідження

Назва методів	Характеристика методів
1. Розрахункові	<ul style="list-style-type: none"> - розрахунок технологічних параметрів рецептури (маси нетто, бруто); - розрахунок втрат при механічному кулінарному та тепловому оброблянні продуктів;
2. Технологічні	<ul style="list-style-type: none"> - проведення лабораторних та виробничих напрацювань; - складання акту напрацювань; - визначення витрат при механічному кулінарному та тепловому обробленню продуктів, їх порціонуванні згідно з методикою розробки рецептур на фірмові страви
3. Дослідні	<ul style="list-style-type: none"> - визначення органолептичних показників – смак, запах, консистенцію, зовнішній вигляд, колір;
4. Комп'ютерні технології	<ul style="list-style-type: none"> - мережа Internet; - прилади для сканування; - редактор документів Microsoft Word

1.2.2. Схема системних досліджень

Таблиця 1.2

Схема системних досліджень

Назва елемента системи	Характеристика
Об'єкт як система дослідження	Технологія других страв із м'яса
Актуальність проблеми	Розширення асортименту. Доцільність регулювання калорійності. Підвищення поживної цінності
Мета дослідження	Розробка рецептури або технології
Аналіз системи	Загальна характеристика формування асортименту Аналіз технологій та рецептурного складу Перспективи зниження калорійності тощо
Назва елемента системи	Характеристика
Проблемний елемент системи	Органолептичні властивості (смак, запах, колір, консистенція тощо)
Варіанти вирішення	Використання вологоутримуючої сировини - круп
Оптимальне вирішення	Використання добавок. Удосконалення процесів. Використання сучасного технологічного обладнання
Алгоритм вирішення	Дослідження властивостей продуктів Розробка проекту рецептури та технології Визначення основних показників якості Розробка проекту технологічної документації
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 курсовій роботі в якості страви-аналогу використали рецептуру 608 «Ескалоп», 611 «Шніцель».

Таблиця 1.3

Рецептура страви аналога рецептура 608 «Ескалоп»

Найменування продукту	Кількість, г		Масова частка в % до маси напівфабрикату	Функціональне призначення
	брутто	нетто		
Свинина	147	125	100,0	Основна сировина
Маса напівфабрикату	-	125	100,0	
Жир тваринний	7	7		Смакова добавка
Маса смаженого ескалопу		85		

Таблиця 1.4

Технологічний процес виробництва страви-аналога рецептура 608 «Ескалоп»

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	Нарізання м'яса крупношматковим напівфабрикатом	Товщина 8-10 мм	Порушення структури тканин	Приготування напівфабрикату
	Відбивання напівфабриката		Порушення структури тканин	Помякшення жорстких волокон м'яса
Теплове оброблення	Смаження з двох сторін	Додавання олії	Порушення структури тканини	Доведення до готовності
Оформлення та подавання страви	Приготування гарніру, 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 рецептури страв з використанням нових видів сировини в поєднанні з зеленню та часником для підвищення органолептичних показників і покращення фізико-хімічних властивостей.

Таблиця 1.5

Рецептура страви «Стейк з яловичини під соусом «Чімічуррі» з фрикасе з чорізо та білої квасолі»

Найменування продукту	Кількість, г		Масова частка в % до маси напівфабрикату	Функціональне призначення
	брутто	нетто		
Яловичина (стейк)	280	260	81,25	Основна сировина
Сіль	5	5	1,56	Смакова добавка
Перець еспелетський	5	5	1,56	Смакова добавка Пом'якшення волокон
Оливкова олія	50	50	15,63	Смакова добавка Пом'якшення волокон
Маса н/ф		320	100	
Соус Чімічуррі				
Петрушка (зелень)	30	27	21,26	Смакова добавка
Орегано	10	9	7,09	Смакова добавка
Кінза	20	18	14,17	Смакова добавка
М'ята	20	18	14,17	Смакова добавка
Лимон	20	20	15,75	Смакова добавка
Цедра	5	5	3,94	Смакова добавка
Часник	3	3	2,36	Смакова добавка
Оливкова олія	20	20	15,75	Смакова добавка
Сіль	2	2	1,57	Пом'якшення часнику
Цукор	5	5	3,94	Пом'якшення часнику
Маса н/ф		127	100	
Фрікасе з чорізо				
Квасоля (відварена)	100	100	31,95	Основна сировина
Ковбаски чорізо	60	60	19,17	Основна сировина
Шпинат	15	15	4,79	Утворювач кольору
Цибуля-шалот	15	15	4,79	Вологоутримувач

Найменування продукту	Кількість, г		Масова частка в % до маси напівфабрикату	Функціональне призначення
	брутто	нетто		
Часник	3	3	0,96	Смакова добавка
Бульйон курячий	60	60	19,17	Додаткова сировина
Масло вершкове	30	30	9,58	Пом'якшення структури квасолі
Оливкова олія	30	30	9,58	Додаткова сировина
Маса н/ф		313	100	
Маса готової страви	-	200/200/100	100	

Таблиця 1.6

Технологічний процес приготування стейку

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	Формування надрізів на шматку м'яса	Згідно санітарних вимог	Порушення структури тканин	Для пом'якшення структури
	Маринування м'яса	Натирання спеціями, маринування в цибулі	Порушення структури тканин	Пом'якшення жорстких волокон м'яса
Теплове оброблення	Смаження	Температура 190-200°C, тривалість 2-3 хвилини	Порушення структури тканини	Доведення до готовності
Оформлення та подавання страви	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. Розроблення технологічних карток і схем. Визначення показників якості розроблених страв

Відпрацювавши рецептури і технологію приготування нових страв складаємо технологічні картки, бальну оцінку якості кулінарної продукції, на яку розроблено рецептуру.

Таблиця 1.7

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	Форма овальна, поверхня без розривів	Форма овальна, поверхня з невеликими тріщинами	Форма розпливчаста, поверхня з тріщинами	Форма розпливчаста, поверхня з тріщинами
Консистенція	Соковита, ніжна	Соковита	Суха	Суха
Колір	Поверхні – золотистий, на розрізі: м'яса – світло сірий	Поверхні – золотистий, на розрізі: м'яса – світло сірий	Поверхні – підгоріла, на розрізі: м'яса – світло сірий	Поверхні – підгоріла, на розрізі: м'яса – рожевий

Таблиця 1.8

**Результати дегустаційної оцінки страв «Стейк з яловичини під соусом
«Чімічуррі» з фрикасе з чорізо та білої квасолі»**

Назва виробів	Смак		Запах		Зовнішній вигляд		Консистенція		Колір		Середній бал з КВ
	без КВ	з КВ 1	без КВ	з КВ 0,5	без КВ	з КВ 1	без КВ	з КВ 2	без КВ	з КВ 1	
«Стейк з яловичини»	5	5	5	2,5	5	5	5	10	5	5	27,5

Органолептичні показники якості виробу «Стейк з яловичини під соусом «Чімічуррі» з фрикасе з чорізо та білої квасолі», що розроблені, оформлюють за формою табл. 1.9.

Таблиця 1.9

Показники якості страви «Стейк з яловичини під соусом «Чімічуррі» з фрикасе з чорізо та білої квасолі»

Назва страв	Зовнішній вигляд	Консистенція	Смак	Запах	Колір
«Стейк з яловичини»	Форма відбивної, поверхня без розривів	Соковита, ніжна	Властивий продуктам, помірно солоний	Властивий продуктам	Зовні золотиста, властива паніровки, в середині сіра

Висновки до розділу 1

Основним джерелом білків є м'ясо і м'ясні продукти, оскільки складаються з амінокислот, які життєво необхідні для побудови тканин організму людини, збалансовані і впливають на повний синтез тканинних білків.

Хімічний склад м'яса визначає його харчову цінність – вміст білків, жирів, вуглеводів, екстрактивних речовин, вітамінів, мінеральних речовин.

В роботі розроблена страва вимоги якості, які висуваються до других страв: паніровані смажені страви повинні мати овальну форму, поверхню – рівну з хрумкою кірочкою. Колір на розрізі — від сірого до коричневого. Смак і запах — властиві

м'ясу, смаженому у сухарях. Допускається присмак жирів, які використовуються при смаженні. Консистенція виробів — пружна, м'ясо м'яке, соковите, кірочка хрумка. М'ясні страви, смажені великими шматками, зберігають 3 год. гарячими, для тривалого зберігання їх охолоджують і зберігають у холодильнику протягом 48 год. Натуральні порційні і паніровані порційні вироби слід смажити перед подаванням, допускається зберігання їх не більше 30 хв.

yuliya_12@ukr.net

РОЗДІЛ 2 ПРОЕКТНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

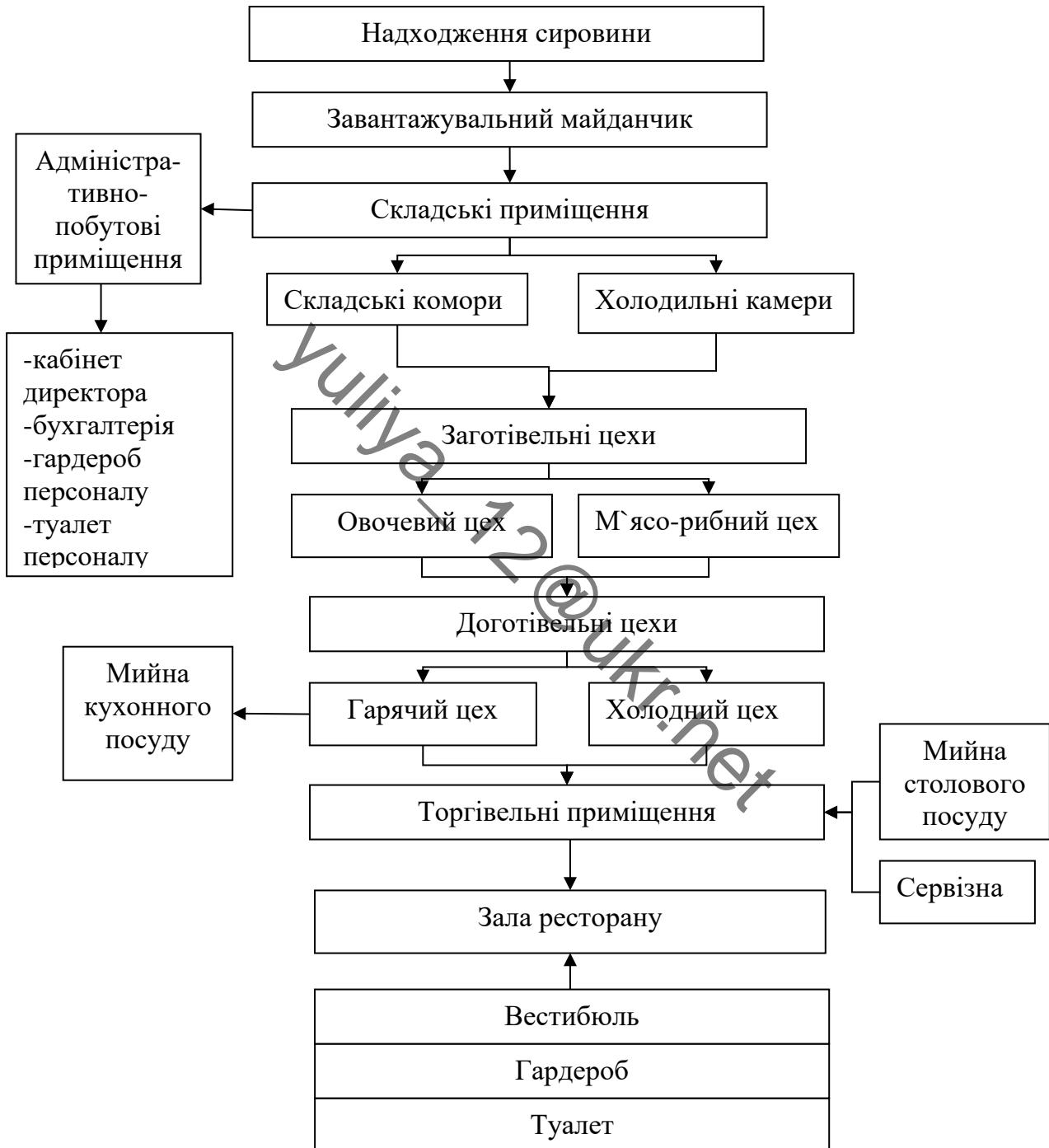


Рис. 2.1. Структурно-технологічна схема ресторану

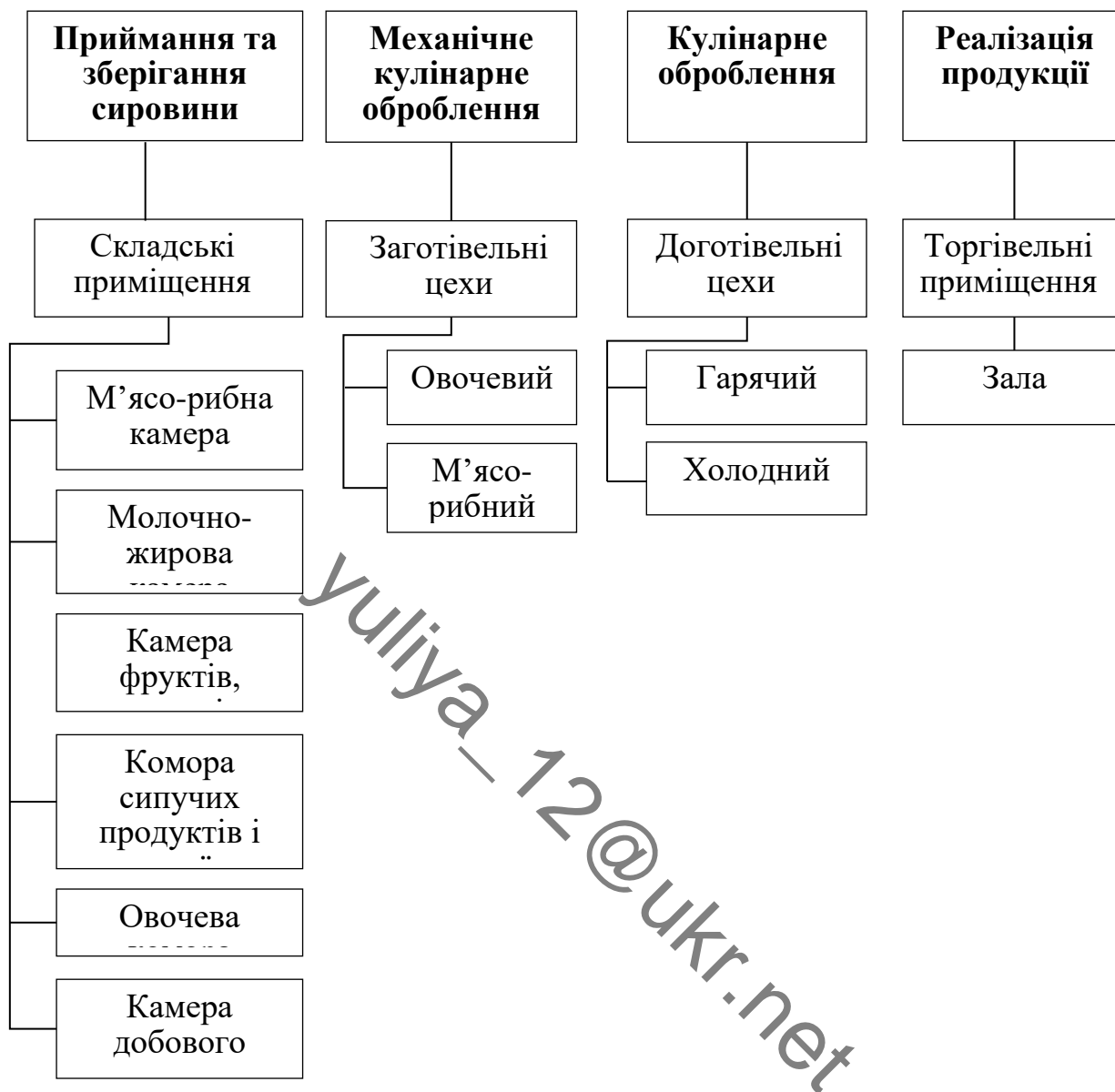


Рис.2.2. Схема виробничо-торговельної структури ресторану



Рис. 2.3. Просторове забезпечення сервісного процесу

2.2 Розроблення виробничої програми підприємства

Виробнича потужність підприємства виражена кількістю місць в залі, технологічний розрахунок починаємо з розрахунку чисельності споживачів. Визначаємо чисельність споживачів, що харчуються у торговельному залі закладу, за формулою:

$$N = P \cdot \eta;$$

$$N = 88 \cdot 4,5 = 400 \text{ осіб} \quad (2.1)$$

Розрахунок кількості страв

Кількість страв, що реалізують в залі, розраховують за формулою:

$$n = N \cdot m \quad (2.4)$$

де: m – коефіцієнт споживання страв.

$$m = m_z + m_c + m_{д.с} + m_{с.с} \quad (2.5)$$

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

Таблиця 2.1

Визначення кількості страв та іншої продукції власного виробництва і покупних товарів

Назва продукції	Кількість відвідувачів	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 людину	Кількість продукції на 400 осіб
Страви				
Холодні закуски	400	страв	1,3	520
Супи	400	страв	0,5	200
Другі страви	400	страв	1,4	560
Солодкі страви	400	страв	0,3	120
Інша продукція власного виробництва і покупних товарів				
Гарячі напої	400	л	0,05	20
Холодні напої	400	л	0,2	80
Хлібобулочні вироби	400	кг	0,13	52
Борошняні кондитерські вироби	400	шт.	0,3	120

Таблиця 2.2

Виробнича програма закладу

№	Назва страви	Вихід страв, г	Кількість страв, порцій
Фірмові страви			
Ф	«Стейк з яловичини під соусом «Чімічуррі» з фрикасе з чорізо та білої квасолі»	300	45
Холодні страви і закуски			
ТК	Салат з червоною ікрою	150	20
ТК	Салат з копченою рибою	150	30
ТК	Салат з крабовими паличками	150	25
Ф	Салат з креветками	150	15
ТК	Салат з кальмарами	150	20
ТК	Салат з мідіями	150	10
ТК	Кальмари в клярі	150	15
ТК	Сливи мариновані	100	30
ТК	Гриби мариновані	100	30
ТК	Салат «Капрезе»	150	50
ТК	Салат з авокадо	150	50
ТК	Сирні кульки	150	40
ТК	Брускета з моцарелою	150	30
Гарячі закуски			
ТК	Фаршировані качині шийки	200	30
ТК	Жульєн	100	50
ТК	Картопля в карамелі	150	30
Всього			520
Супи			
ТК	Курячий бульйон по-китайському	300	25
ТК	Суп з локшиною	300	75
ТК	Суп з тофу	300	60
Ф	Китайський суп з креветками	300	40
Всього			200
Другі страви			
ТК	Тріска смажена по-іспанськи	200	35
ТК	Свинина в медовому соусі з смаженими огірками	200	30
ТК	Яловичина з імбирем	200	40
ТК	Го Бао Жоу	200	25
ТК	Ребра з «п'ятьма спеціями»	300	30
ТК	Свинина в паніровці з крохмалю	250	50
Ф	Свинячі ребра з гарбузом	250	35
ТК	Китайські пельмені	250	40
ТК	Китайські булочки сяо лунь бао	300	20
ТК	«Спрінг роллз»	250	35

№	Назва страви	Вихід страв, г	Кількість страв, порцій
ТК	Тушкована качка з абрикосовим соусом	350	30
ТК	Курячі крильця по-китайськи	250	30
ТК	Філе індички з мандаринами	200	50
ТК	Курча генерала Цо	200	40
ТК	Уолдорф з грудинкою цесарки	250	15
ТК	Локшина зі свининою і китайською капустою	300	25
ТК	Яйця бенедикт	150	30
Всього			560
	Солодкі страви		
Закупні	Чізкейк Нью-Йорк	150	60
Закупні	Торт «П'яна вишня»	150	25
Закупні	Шоколадний фондан	150	20
Закупні	Тірамісу	150	15
Всього			120
	Гарячі напої		
Закупні	Чай чорний	500	2
Закупні	Чай зелений	500	3
Закупні	Чай трав'яний	500	5
Закупні	Кава	100	10
Всього			20
Закупні	Холодні напої		
Закупні	Вода газована	0,5	10
Закупні	Вода негазована	0,5	15
Закупні	Сік апельсиновий	100/1	30
Закупні	Сік мультифрукт	100/1	20
Закупні	Сік вишневий	100/1	5
Всього			80
	Хлібобулочні, борошняні вироби		
Закупні	Багет	30	43
Закупні	Шоколадні мафіни	50	20
Закупні	Булочки дріжджові	60	38
Закупні	Булочки з часником	100	28
Закупні	Здобні булочки	75	28
Закупні	Вівсяне печиво	90	15
Всього			172

2.6. Об'ємно-планувальне і конструктивне рішення підприємства

Таблиця 2.35

Площі приміщень закладу

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
Торговельні	
Зала ресторану	112,00
Бар	6,30
Гардероб для відвідувачів	10,00
Гардероб для персоналу	7,00
Вестибюль	10,00
Туалетні кімнати	5,00 3 = 15
Сервізна	8,00
Мийна столового посуду	11,00
Разом	179,30
Виробничі	
Овочевий цех	4,70
М`ясо-рибний цех	6,50
Гарячий цех	22,00
Холодний цех	6,23
Мийна кухонного посуду	6,10
Разом	45,53
Складські	
Овочева комора	2,00
Комора сипучих продуктів і напоїв	14,00
Камера фруктів, зелені	4,00
Молочно-жирова камера	4,00
Камера добового запасу	2,00
М`ясо-рибна камера	5,30
Разом	31,30
Адміністративно-побутові	
Кабінет директора	9,00
Бухгалтерія	12,00
Разом	21,00
Технічні	
Електрощитова	10,00

Корисну площу визначають як суму площ приміщень, отриманих розрахунковим шляхом або взятих за нормативами:

$$S_k = S_{\text{торг}} + S_{\text{виробн}} + S_{\text{склд}} + S_{\text{адм-побут.}} + S_{\text{техн.}}$$

$$S_k = 179,3 + 45,53 + 31,3 + 21 + 10 = 287,13$$

де S_k – корисна площа будівлі, m^2 ;

$S_{\text{торг}}$ – площа торговельних приміщень, m^2 ;

$S_{\text{виробн}}$ – площа виробничих приміщень, m^2 ;

$S_{\text{склд}}$ – площа складських приміщень, m^2 ;

$S_{\text{адм-побут}}$ – площа адміністративно-побутових приміщень, m^2 ;

$S_{\text{техн}}$ – площа технічних приміщень, m^2 ;

Робочу площу визначають з урахуванням площ коридорів за формулою:

$$S_{\text{роб}} = S_k \cdot K_1, m^2;$$

$$S_{\text{роб}} = 287,13 \cdot 1,25 = 358,9 m^2;$$

де K_1 – коефіцієнт, що враховує коридори,

$K_1 = 1,10 - 1,25$ (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 визначають з врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) за формулою

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} \cdot K_2, m^2;$$

$$S_{\text{заг}} = 358,9 \cdot 1,03 = 369,7 m^2$$

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 $K_2 \rightarrow \max$).

Підприємство розміщене в одноповерховій будівлі. При проектуванні ресторану враховувались наступні фактори:

- мікроклімат приміщення (температура, вологість, швидкість руху повітря та вміст в ньому шкідливих домішок);
- світловий режим (рівень освітленості робочих місць і розподіл світла в приміщення);
- акустичний режим (рівень шуму, який виникає в приміщенні або проникає в нього з зовні);

- просторові характеристики (величина і форма приміщення, наявність проходів між обладнанням і т.д);

Створення оптимального санітарно-гігієнічного режиму в приміщенні сприяє підвищенню продуктивності праці і ефективності всього виробничого процесу.

Окремі групи приміщень з'єднуються з допомогою коридорів. Ширину визначають, виходячи з функціонального призначення (виробничі 1,3 м, складські 1,5 м).

Групи приміщень згруповані наступним чином: складські приміщення, адміністративно-побутові, виробничі приміщення, приміщення для обслуговування відвідувачів.

Під час проектуванні було створено окремо холодний та гарячий цех, переплановано мийні столового та кухонного посуду, спроектовано гардероб для відвідувачів у вестибюлі.

Висновки до розділу 2

У відповідності до теми роботи було складено меню підприємства на основі якого була розроблена виробнича програма підприємства також проведений розрахунок сировини наведений в додатку Б. Розроблені виробничі програми заготівельних та доготівельних цехів. У відповідності до технологічних ліній підібрано механічне, немеханічне, холодильне та теплове обладнання для цехів. Проведені розрахунки допоміжних, торговельних та адміністративних приміщень.

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, аеропортах і готелях міста.

В якості реклами через засоби масової інформації використовуються рекламні оголошення в газетах, на телебаченні та радіо. До засобів внутрішньої реклами належить інтер'єр підприємства, меню, форма одягу офіціантів і персоналу. Щоб зосередити увагу відвідувачів на фірмових стравах, меню доповнюють червоними вкладишами. У всіх видах реклами присутній емблема комплексне підприємство.

Ресторан, що проектується надаватиме наступні додаткові послуги:

- обслуговування урочистостей (весілля, ювілеї);
- прийом замовлень на виготовлення напівфабрикатів кулінарних виробів;
- виклик таксі;
- бронювання столів;
- замовлення квітів;
- проведення дегустацій за рахунок організаторів в окремо призначеному для цього приміщенні.

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.

При проектування інтер'єру хотілося б поєднати сучасну елегантність з природними формами і образами, з еко-темою, а вірніше - трансформувати

брутальний європейський стиль в елегантність внутрішнього простору.

Колірна гамма: приглушені природні кольори лазурний, кремовий, колір патиноване жовтого металу (латуні і нікелю), підлога з плитки під мармор. Тобто сірий колір міста (нейтральний, елегантний, урбаністичним) з'єднується з лазурно-блакитний гамою моря, доповнюється в інтер'єрі відтінками натурального дерева і насичується більш яскравими акцентами, також запозиченими у природи.

Поєднання насичених смаків і світових трендів стали гастрономічною основою сучасного та концептуального ресторану, що проектується.

Ресторан «ЮЛІЯ» зустрічає корисним сніданком зранку, енергійним ланчем вдень, а ввечері – вишуканими гастрономічними смаками.

Вночі «ЮЛІЯ» запалює серця ритмами авторських DJ-сетів та dance-karaoke.

На столах стоять підставки з пропозиціями дня.

Ресторан «ЮЛІЯ» пропонує для Вас знижку 10% та смачними стравами від шеф-кухаря. Ви можете взяти любий алкогольний напій за своїм смаком та провести свій вечір в нашому закладі. Приємний відпочинок, романтичну атмосферу та смачну кухню гарантуємо. Також кожен день з 13:00 до 16:00 ви зможете відобідати за знижкою 20%.

Вестибюль виконано в пастельних тонах: біла натяжна стеля, стіни виконані з декоративної штукатурки переважно білих тонів з яскравими елементами декору з дерева, підлога викладена коричневим кахлем «під дерево». На одній з стін розміщено велике дзеркало.

Меню підприємства оформлено в єдиному стилі з інтер'єром закладу з ілюстраціями страв, що пропонується споживачу. Форма офіціантів виконана у шоколадно-кремовій кольоровій гамі.

До зовнішнього засобу реклами даного підприємства належить вивіска, рекламний щит, плакати. Вночі використовується неонове освітлення вивіски та назви ресторану.

Ефективнішим засобом є рекламна афіша. На даному підприємстві як засіб реклами використовуються рекламні плакати, які розміщуються у різних частинах міста і містять інформацію про підприємство, його розташування, режим роботи,

асортимент виробів та страв, що реалізує даний заклад. Крім рекламної афіші на підприємстві використовується засіб друкованої реклами листівка, буклет.

Висновки до розділу 3

У розділі охарактеризовані основні вимоги до організації виробництва та обслуговування ресторану. Визначено явочну чисельність персоналу, охарактеризовані особливості роботи у виробничих цехах та залі ресторану.

Охарактеризовано інтер'єр майбутнього підприємства, дизайн одягу офіціантів, стиль меню.

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	місто Черкаси бул. Шевченка, 87
Кліматичні умови району будівництва	Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована в І-му (північно-західному) кліматичному районі [1]. Клімат району – помірно-континентальний. Середня кількість опадів за рік – 520 мм. Температура повітря: - середньорічна + 7,6 °С; - абсолютний мінімум – 6 °С; - абсолютний максимум + 20,5 °С. В плані сейсмічної характеристики територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів [2, карта ОСР 2004-А]. Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 0,81 м. Переважаючі вітри – західні та північно-західні.
Опис земельної ділянки підприємства	Земельна ділянка підприємства розташована у центральній частині міста Черкаси, на відстані від автостанції – 5 км. Ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств харчової промисловості. Будівлі та споруди, що підлягають зносу – відсутні. Характер рельєфу місця будівництва – спокійний, з незначним ухилом на південний захід.

Перелік основних даних	Характеристики
	Грунт на ділянці забудови – глинисто-піщаний.
Організація транспортних під'їздів до підприємства	На ділянці передбачається влаштування комплексного благоустрою території з організацією транспортних і пішохідних зв'язків. Схема під'їзду на господарський двір – тупикова, ширина – 3,5 м. Під'їзди до території підприємства, проїзди на території та майданчик для стоянки автомобілів – з асфальтобетону. Вимощення навколо будівлі та пішохідні доріжки – бетонна плитка. При пожежогасінні можливий під'їзд через господарський двір та з боку фасаду підприємства.
Площа земельної ділянки	0,24 м ²
Площа забудови	458 м ²
Площа доріг та тротурів	517 м ²
Площа озеленення земельної ділянки	768 м ²
Ланшафт території та малі архітектурні форми на ділянці	Територія ділянки розміщена в межах Придніпровської низовини на правому березі Дніпра. Озеленення ділянки вирішено шляхом влаштування клумб сезонних квітів, насадження чагарників однорядної посадки та хвойних дерев. В зоні відпочинку передбачені малі архітектурні форми – лави, наземні ліхтарі.
Генеральний план території ділянки	Генеральний план території земельної ділянки представлено на аркуші 4. При його розробці були враховані: - існуюча планувальна структура міста Черкаси; - існуючі мережі вулиць і проїздів;

Перелік основних даних	Характеристики
	<p>- існуючі планувальні обмеження.</p> <p>Зі східної сторони облаштований елементами благоустрою і квітниками на відстані 1,5-2,0 м.</p> <p>З південної сторони розташована автостоянка для відвідувачів.</p> <p>З північної сторони розташований господарський двір (40x15 м), огорожений парканом. Для автотранспорту, який завозить сировину і продукти, передбачений односторонній тупиковий в'їзд на господарчий двір шириною 5,0 м. Господарський двір заасфальтований, має навіс для тари та сміттєзбірники.</p> <p>Зі західної сторони прилягає пішохідна доріжка</p>
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 в плані: довжина – 24 м, ширина – 18 м.
Горизонтальні та вертикальні зв'язки на підприємстві	<p>Горизонтальні зв'язки – коридори шириною 1,5;</p> <p>вертикальні зв'язки – сходи, пандус для осіб з обмеженими можливостями.</p> <p>Горизонтальне транспортування дрібної сировини, інвентарю та страв здійснюється за допомогою візків та ручних пересувних столиків.</p>
Кількість поверхів	1 поверх
Висота поверху	3,3 м

Перелік основних даних	Характеристики
Характеристики конструкцій та матеріалів підприємства	
Конструктивна схема будівлі	Неповний каркас (із зовнішніми несучими стінами та залізобетонними колонами перерізом 400х400 мм, кроком 6х6 м).
Фундаменти (конструкції, матеріали, глибина закладання)	Під несучі стіни – стрічкові монолітні залізобетонні (глибина закладання фундаментів – 1,08 м), під колони – стовпчасті «стаканного» типу.
Стіни (матеріал, товщина)	З пустотілої теплоефективної цегли товщиною 510 мм
Перегородки (матеріал, товщина)	Цегляні товщиною 120 мм.
Конструкція перекриття	Залізобетонні панелі з круглими пустотами. Товщина перекриття – 0,3м.
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-и шари руберойду на бітумній мастиці; утеплювач, покладений на пароізоляцію з вирівнівнюючим шаром цементного розчину.
Вікна (матеріал, розміри)	В залі ресторану – склопакети двокамерні з ПВХ-профільною системою за ДСТУ Б.В.2.7.-130:2007.
Двері (матеріал, розміри)	Вхід в готель крізь склометалеві двері каркасної конструкції з обв'язкою зі сталевого профілю. Заповнення глухих ділянок виконуються з металевого листа. Внутрішні двері – дерев'яні.
Система водовідведення з	Внутрішня в дощову каналізацію.

Перелік основних даних	Характеристики
даху	
Основні технічні показники проекту	
Площа забудови (S_d)	458,00 м ²
Загальна площа (S_z)	438,97 м ²
Робоча площа (S_p)	351,18 м ²
Будівельний об'єм (V_b)	1448,62 м ³
Планувальний показник (K_1)	0,80
Об'ємний показник (K_2)	3,27

Таблиця 4.2

Зовнішнє та внутрішнє опорядження підприємства

Перелік основних даних	Характеристика		
Зовнішнє опорядження будівлі:			
Характер архітектурних елементів будівлі, будівельні матеріали	Архітектурні елементи фасаду виконані у класичному стилі. Для стін засобу розміщення використана лицева цегла. Ганок облицьований морозотривкою неглазурованою керамогранітною плиткою. Для захисту від атмосферних опадів він має навіс на опорах. Сходи з набірних залізобетонних елементів. З західної сторони ганку розташований пандус для осіб з обмеженими можливостями, який має ухил 1:12.		
Елементи візуальної інформації на фасаді	Реклама підприємства розміщується і над головним входом та виконується з ПВХ – конструкції.		
Внутрішнє опорядження будівлі			
Приміщення	Підлога	Стіни	Стеля
Вестибюль	Мозаїчна з фактурним шаром з мармурової крихти	Декоративна штукатурка	Акрилове фарбування

Приміщення	Підлога	Стіни	Стеля
Зала ресторану	Дубовий паркет	Текстурна декоративна штукатурка	Підвісна "Armstrong"
Виробничі цехи	Керамічна плитка	Керамічна плитка	Клейове фабування
Адміністративні	Ламінат	Рідкі шпалери	Клейове фабування
Коридори	Лінолеум	Фарбування олійною фарбою	Клейове фабування
Складські	Керамічна плитка	Фарбування олійною фарбою	Клейове фабування
Технічні	Цементно-бетонна	Фарбування олійною фарбою	Клейове фабування

Таблиця 4.3

Загальна характеристика інженерних систем

Перелік основних даних	Основні характеристики
Система опалення	Система опалення прийнята водяна з примусовою циркуляцією теплоносія, двотрубна з нижнім розведенням. Трубопроводи з металопластикових труб PEX-AL-PEX фірми «STAMAR», які прокладені приховано в конструкції підлоги в захисній гофрованій ізоляції з поліетилену. Опалювальні прилади – сталеві панельні радіатори фірми «Karado» з боковим та нижнім підключенням до системи. Опалювальні прилади захищені декоративними дерев'яними екранами, які виконують захисну, гігієнічну й естетичну функцію в приміщеннях. Для видалення повітря з системи опалення на розподільчих колекторах встановлюються автоматичні клапани для стравлювання повітря.

Перелік основних даних	Основні характеристики
Система вентиляції	<p>Проектом передбачається влаштування системи припливно-витяжної вентиляції з механічним і природним спонуканням. Вентиляційні камери з обладнанням розміщені на даху підприємства.</p> <p>Повітроводи прокладаються відкрито по конструкціях стін, і гнучкі, що розміщуються в конструкції підвісної стелі. В адміністративних приміщеннях – системи кондиціонування повітря моделей бізнес-класу фірми «DAIKIN».</p>
Система водопостачання	<p>Мережа холодного та гарячого водопостачання – централізована від напірного водопроводу міської мережі. Схема водопровідної мережі – з нижнім розведенням магістралей (магістралі прокладають під підлогою першого поверху). Трубопроводи гарячого та холодного водопостачання монтуються з пластикових труб фірми «Еластик». Пожежний гідрант розташований на відстані 100 м від проєктованого об'єкта.</p> <p>Для обліку води, що витрачається споживачем, застосовуються крильчасті лічильники з діаметром приєднувального трубопроводу 15 мм.</p> <p>Якість питної води в ресторану – відповідає вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10.</p>
Система каналізації	<p>Внутрішня система каналізації ресторану за способом збору та видалення забруднень – самопливна. За характеристикою стічних вод – побутова, виробнича та дощова. За сферою обслуговування – роз'єднана. Мережі прокладаються частково – відкрито, частково – приховано в</p>

Перелік основних даних	Основні характеристики
	<p>конструкції підлоги. Відвідні лінії від приладів будуть змонтовані з каналізаційних поліетиленових труб фірми «REHAU» діаметром 100 мм.</p> <p>Всі сантехнічні прилади, що не мають в своїй конструкції гідрозатворів, приєднані до каналізаційної мережі з установкою сифонів. Для контролю і прочищення внутрішньої каналізаційної мережі на ній будуть встановлені ревізії і прочистки.</p> <p>Для збору твердих відходів проектного об'єкта на території розміщена закрита сміттекамера з сміттєконтейнерами.</p>

Висновки до розділу 4

У розділі сформульовані основні дані та вимоги до планувального, архітектурного-будівельного, інженерного та технологічного рішень ресторану на 86 місць, його основних параметрів з урахуванням технологічних та містобудівних вимог, зокрема:

Наведена характеристика земельної ділянки ресторану. Проектований об'єкт знаходиться в центрі міста Тульчин, забудованому індивідуальними житловими будинками з присадибними ділянками і багатоповерховими будівлями. 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.

Сформульовані основні дані та вимоги щодо:

- архітектурно-планувального рішення підприємства харчування;
- наведена характеристика конструкцій та матеріалів, елементів реклами;
- зовнішнього та внутрішнього опорядження засобу розміщення.

Наведені загальні характеристики системи опалення, вентиляції, кондиціонування, водопостачання та каналізації ресторану. Для монтажу системи опалення запропоновані трубопроводи з металопластикових труб PEX-AL-PEX фірми «STAMAR»; для системи гарячого та холодного водопостачання – пластикові труби фірми «Еластик»; для системи каналізації – поліетиленові труби фірми «REHAU». Для адміністративних приміщень передбачається використання кондиціонерів бізнес-класу «DAIKIN».

yuliya_12@ukr.net

ВИСНОВКИ

В ході виконання 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 солодких страв, дозволить задовольнити різний контингент населення не тільки за якісними показниками, а й за національними. У виробничій програмі пропонується сучасна кухня. В процесі проектування 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 проектному 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.

Технологічні процеси виробництва даного підприємства дотримані правил з охорони праці.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архипов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані.-К.: Фірма “ІНКОС” , 2007.-382 с.
2. Беляев М.И., Беляева Л.М., Григорьева Н.Ф. и др. Дипломное проектирование / Под ред. Л.З. Шильмана. – Харьков: ХИОП, 1992.-600 с.
3. ДБН 360-92 Містобудування. Планування і забудова міських та сільських населених пунктів.
4. ДБН В.2.5-67:2013 "Опалення, вентиляція, кондиціонування".-К.: Мінрегіонбуд України, 2013. – 28 с.
5. ДБН В.1.1-7:2002 "Пожежна безпека об'єктів будівництва".- К.: Мінрегіонбуд України, 2001. → 44 с.
6. ДБН В.2.5-28:2006 "Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення.- К.: Мінрегіонбуд України, 2006. – 41 с.
7. 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.
8. ДСН 3.3.6.042-99 „Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень”.
9. ДНАОП. 0.00-1.21-84 Правила технічної експлуатації споживачів і Правила техніки безпеки при експлуатації електроустановок споживачів, затверджені Головдерженергонаглядом Міненерго СРСР від 21.12.84.
10. Проектування закладів ресторанного господарства: робочий зошит / А.Л. Рогова, Ю.В. Левченко. П.: ПУЕТ, 2017. – 57 с.
11. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постанов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. В 3-х ч. Ч.2 – Харків: ДП Редакція «Мир техніки и технологий», 2005. – 486 с.
12. Державний стандарт України ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти в сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення».
13. Дорохин В.А. и др. Оборудование предприятий общественного питания: Справочник.- К.:Техніка, 1990.-174 с.

14. 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.

15. Закон України «Про охорону праці», затверджений Постановою Верховної Ради України від 14.10.02 №2696 – XII . – К.: Законодавство України про охорону праці. т.1, 1995 – 250с.

16. 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.

17. 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.

18. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарупа В.Г. та ін. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник.- К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003.-248 с.

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

20. Каталог торгово-технологического и санитарно-технического оборудования и строительных элементов здания.– Харьков: ХДАТГОП,1999.– 43 с.

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

22. Методичні рекомендації до виконання електричної частини дипломних проектів студентів спец. "Технології в ресторанному господарстві" /В.М.Оберемок, В.М.Угланов, Я.М.Бичков. – Полтава: ПУЕТ, 2011.– 63 с.

23. НПАОП. 0.03-3.15-86 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень №4088-86, затверджені Мінохорони здоров'я СРСР, 1986

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

25. Оберемок В.М. Молчанова Н.Ю. Методичні рекомендації з виконання розділу “Охорона праці” дипломних проектів студентів спеціальності “Технології в ресторанному господарстві”. – Полтава: ПУЕТ, 2010. – 19 с.

26. Рогова А.Л. Методичні рекомендації до виконання економічної частини дипломних проектів студентів спец. ”Технології в ресторанному господарстві”. – Полтава: ПУЕТ, 2011. -18 с.

27. Рогова А.Л., Шкарупа В.Г., Положишникова О.І. Методичні рекомендації щодо виконання дипломного проекту для студентів спец. ”Технології в ресторанному господарстві” – Полтава: ПУЕТ, 2011.- 55 с.

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

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

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

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

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

33. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2008 – 506 с.

ДОДАТКИ

yuliya_12@ukr.net

Додаток А

Технологічна картка № 1

фірмової страви «Стейк з яловичини під соусом «Чімічуррі» з фрикасе з чорізо та білої квасолі»

Найменування продукту	Кількість, г		Відповідність діючим нормативним документам
	брутто	нетто	
Яловичина (стейк)	280	260	ДСТУ 4426:2005
Сіль	5	5	ДСТУ 3583:2015
Перець еспелетський	5	5	ДСТУ ISO 959-1:2008
Оливкова олія	50	50	ДСТУ 5065:2008
Маса н/ф		320	
Соус Чімічуррі			
Петрушка (зелень)	30	27	ДСТУ 8645:2016
Орегано	10	9	ISO 7925:1999
Кінза	20	18	ГОСТ 32788-2014
М'ята	20	18	ДСТУ ISO 2256:2005
Лимон	20	20	ГОСТ 4429-82
Цедра	5	5	ГОСТ 4429-82
Часник	3	3	ДСТУ 3233-95
Оливкова олія	20	20	ДСТУ 5065:2008
Сіль	2	2	ДСТУ 3583:2015
Цукор	5	5	ДСТУ 4623-2006
Маса н/ф		127	
Фрикасе з чорізо			
Квасоля (відварена)	100	100	ДСТУ 8672:2016
Ковбаски чоріззо	60	60	ДСТУ 4435:2005
Шпинат	15	15	ГОСТ 34301-2017
Цибуля-шалот	15	15	ГОСТ 34267-2017
Часник	3	3	
Бульйон курячий	60	60	
Масло вершкове	30	30	ДСТУ 4399:2005
Оливкова олія	30	30	
Маса н/ф		313	
Маса готово страви	-	200/200/100	

Технологія приготування:

Свинину вимити й обсушити. Зробити на шматку м'яса глибокі поперечні надрізи через кожні 2 см. Натерти м'ясо сіллю, перцем, залити в надрізи м'яса олію й залишити маринуватися на 2-3 хв. при кімнатній температурі.

Підготовлений стейк смажити з двох сторін по 2-3 хвилини до обжарки Medium.

Для соусу: часник очистити. Сіль змішати з цукром і часником, перетерти в ступці для кращого розкриття смаку часнику, додати подрібнені орегано, м'яту, петрушку та цедру лимона, знову перетерти в ступці. Внести сік лайму і перемішати ретельно всю суміш, додати оливкову олію, перемішати і викласти зверху на стейк.

Для гарніру: ковбаски чоріzzo нарізати кубиком, смажити на власному жирі та соці, додати нарізаний кільцями шалот та вимитий і подрібнений часник. Квасоллю перебрати, відварити і додати в підсмажені ковбаски, додати води та вимитого і подрібненого шпинату для створення приємного зеленого кольору, наприкінці додати вершкове масло і тушкувати 10-15 хвилин до готовності. Подавати разом зі стейком.

Характеристика готового виробу:

Зовнішній вигляд: форма продовгувата, поверхня без розривів

Консистенція: соковита, ніжна

Запах властивий продуктам

Смак властивий продуктам, помірно солоний

Колір: поверхні – золотистий, на розрізі: м'яса – світло рожевий

Автор фірмової страви або виробу Прилоус Юлія Василівна
(прізвище, ім'я та по батькові)

Картку склав технолог Прилоус Ю. В.
(посада) (підпис) (прізвище)