

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

Завідувачка кафедри \_\_\_\_\_ Г.П. Хомич  
(підпис, ініціали та прізвище)  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 р.

## ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на тему

«Кафе на 66 місць у місті Решетилівка Полтавської області»

спеціальність 181 «Харчові технології»

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

ступеня бакалавр

Виконавець Ясько Тетяна Євгенівна  
(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник д.т.н., доцент Тюрікова Інна Станіславівна  
(науковий ступінь, вченезвання, 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**

Завідувачка 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 Ясько Тетяна Євгенівна

Тема Кафе на 66 місць у місті Решетилівка Полтавської області

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 «Запровадження страв тайської кухні». Розробити структурно-технологічну схему виробничого процесу підприємства. Метод 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	к.т.н., доцент Бичков Я. М.	
Охорона праці	к.т.н., доцент 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 \_\_\_\_\_ Ясько Т. Є.

(підпис)

Керівник \_\_\_\_\_ д.т.н., доцент Тюрікова І. С.

(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 \_\_\_\_\_

(підпис)

(ініціали та прізвище)

## ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ.....	6
ВСТУП .....	8
РОЗДІЛ 1. РОЗРОБКА ТА ВПРОВАДЖЕННЯ СТРАВ ІНШИХ КУХОНЬ....	9
1.1 Теоретичнеобґрунтування проблеми, щорозглядається.....	9
1.1.1Значення страв інших кухонь на розвиток ресторанного бізнесу.....	9
1.1.2 Особливості технології приготування страв тайської кухні.....	11
1.1.3 Характеристика та хімічний склад сировини, що використовується для приготування фірмової страви .....	15
1.2 Розроблення рецептури і технології нової продукції.....	18
1.2.1 Аналіз рецептурного складу та технології розробленої страви.....	18
1.2.2 Розроблення технологічних карток і схем. Визначення показників якості розробленої продукції.....	21
Висновки до розділу 1.....	23
РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТНИЙ.....	25
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічноїсхеми.....	25
2.2 Розроблення виробничої програми підприємства.....	27
2.3 Проектування складського господарства.....	31
2.4 Проектування виробничих цехів.....	46
2.5 Проектування торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	58
2.6 Об'ємно-планувальні та конструктивні рішення підприємства .....	63
Висновки до розділу 2.....	66
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	67
3.1 Організація виробництва.....	67
3.2 Організація обслуговування.....	74
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	76
Висновки до розділу 3.....	80
РОЗДІЛ 4. АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	81

Висновки до розділу 4.....	88
РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	89
5.1. Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	90
5.2. Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт.....	97
5.3. Вимоги електробезпеки.....	98
5.4. Протипожежні заходи.....	100
Висновки до розділу 5.....	101
ВИСНОВКИ .....	103
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	104
ДОДАТКИ.....	108

yuliya\_12@ukr.net

## АНОТАЦІЯ

Дипломний проект викладено на 103 сторінках пояснювальної записки та містить 52 таблиці, 3 рисунки, 3 додатки, 42 літературних джерела. Графічний матеріал 4 аркуші.

Обґрунтовано необхідність розробки новітніх технологій страв тайської кухні. 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. Визначені основні економічні показники діяльності закладу.

*Об'єкт дослідження:* кафе.

*Предмет дослідження:* техніко-економічне обґрунтування; розширення асортименту страв з інших кухонь; технологічні розрахунки; архітектурно-будівельні рішення; заходи щодо раціонального використання теплоенергоресурсів; заходи щодо охорони праці, техніки безпеки; економічна ефективність прийнятих рішень.

*Ключові слова:* кафе, послуги харчування, додаткові послуги, виклик таксі, реклама, музичне оформлення, розширення асортименту, виробнича програма, плита електрична, пароконвектомат, сковорода електрична.

## ВСТУП

Ресторанне господарство є галуззю економіки, що динамічно розвивається і створює умови для досягнення суспільних цілей розвитку туризму. Поява сучасних готелів, створення нових туристичних маршрутів позитивно відбиваються на ринку закладів ресторанного господарства. У закладах ресторанного бізнесу зустрічаються й знайомляться люди з різних країн, створюється сприятливе оточення для взаєморозуміння, корисних, ділових контактів, розвитку суспільного й культурного життя. У даний час ринок ресторанних послуг за кордоном значно зростає. Поряд з готельною індустрією ресторанне господарство отримує значну частку доходів як від внутрішнього, так і міжнародного туризму, активізує валютні надходження, створює умови для «експорту» послуг і включення їх до міжнародного ринку [1].

Результати досліджень експертів з нью-йоркського агентства «Baum+Whitman» [2] дозволяють визначити основні шляхи розвитку світової ресторанної кухні у 2014 році:

- облаштування ресторанів у несподіваних місцях: в торгових центрах, аеропортах, вокзалах і музеях;
- поява нової форми вибору страв (мініатюрні дегустаційні порції) замість багатосторінкового меню;
- визначення курятини основним видом м'яса для ресторанної кухні завдяки можливості її швидкого приготування;
- заміна високовартісних морепродуктів і делікатесних сортів риби на більш прийнятні за ціною рибопродукти з оселедця, сардини або анчоуса;
- уведення до складу ресторанного меню переважно місцевих вин, живого пива, натуральних соків, молочних коктейлів замість міцних спиртних напоїв;
- розповсюдження спеціалізованих ресторанів для обслуговування певного контингенту споживачів (наприклад, для вегетаріанців і ваганів тощо);

- поява «моноресторанів» – ресторанів одного продукту, де, наприклад, подають тільки печену картоплю, вівсянку, хумус, вафлі або пельмені;
- застосування технологій, які дозволяють впливати не тільки на смак і нюх, але й на інші рецептори людини.

Створення міжнародних ресторанних ланцюгів, поглиблення спеціалізації ресторанної пропозиції (від класичної національної кулінарії до молекулярної кухні), збільшення кількості світових ресторанів, що мають відзнаку «Мішлен», а також впровадження нових технологій приготування страв та обслуговування клієнтів обумовлюють динамічний розвиток даної галузі.

Безумовно, ринок ресторанних послуг України має величезний потенціал і перспективи розвитку, а перейняття зарубіжного досвіду, в свою чергу, сприятиме становленню високорозвиненого ресторанного господарства в нашій країні, що буде об'єднувати у собі як міжнародні, так і національні риси.

Виходячи з вищевикладеного можна стверджувати, що тема дипломного проекту «Кафе на 66 місць у місті Решетилівка Полтавської області» є актуальною.

В результаті планується вирішити наступні задачі:

- розширення асортименту других страв з птиці;
- проведення планування виробничих цехів для забезпечення поточності виробничих процесів;
- впровадження сучасного прогресивного обладнання;
- створення продукції високої якості;
- удосконалення меню підприємства;
- забезпечення комфортних умов для відпочинку відвідувачів
- розробка заходів щодо охорони праці на підприємстві.



## РОЗДІЛ 1.

### РОЗРОБКА ТА ВПРОВАДЖЕННЯ СТРАВ ІНШИХ КУХОНЬ

#### 1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, щорозглядається

##### 1.1.1 Значення страв інших кухонь на розвиток ресторанного бізнесу

Людина любить їсти та пити. Так склалося з часів заселення території сучасної України людьми, що вважають за краще землеробство й осідлий спосіб життя. На рівні кліше склалася думка, що Україна – це борщ, сало, хліб, м'ясо і плодоносні дерева. Кліше не виникає на рівному місці, але ототожнення українського народу тільки з «базовим набором їжі» в даний час не відповідає дійсності.

Гастрономічне кліше є в кожній нації. Італійців асоціюють з пастою та піцою, французів – з багетом і вином, німців – з пивом і сосисками, росіян – зі щами та пельменями, японців – із суші. Існує такий термін – національна страва. Українському ресторанному ринку в ньому вузько, тому українські ресторатори готують страви зарубіжних кухонь не гірше, ніж в оригіналі.

Ресторани – найпрогресивніший вид бізнесу в Україні. Тому є низка причин.

Перша причина – ресторани мобільні. Вони швидко прилаштовуються у світові тренди і створюють власні.

Друга причина – усереднений ресторатор володіє відкритим мисленням, а значить, готовий до експериментів. Абсолютно точно, чим швидше змінюється навколишній світ, тим менш ефективними стають ті види бізнесу, які відрізняються консервативністю і неповороткістю.

Третя причина – грамотний підхід до бізнесу дозволяє отримувати високий прибуток з низькими капіталовкладеннями. Рентабельність бізнесу може досягати сотень відсотків.

Четверта причина – висока конкуренція між ресторанами за свого клієнта. Тому що конкуренція – основа розвитку конкретного підприємства і ринку в цілому.

П'ята, і найголовніша причина – додана вартість у ресторанному бізнесі.

Свіжі й правильні інгредієнти, оформлені в смачну страву, принесені ввічливим і уважним офіціантом у чистому і стильному ресторані – це прибуток.

З огляду на зазначені причини, поміщені в українське живильне середовище існуючих і перспективних відвідувачів, саме ресторани мають шанс стати флагманом розвитку української економіки.

Практично всі світові гастрономічні тренди з високим рівнем ефективності реалізовані в Україні. Дмитро Заходякін увів моду на бургери й коктейлі, Сергій Гусовський – на правильну італійську кухню, Вікторія Пархоменко зі своїм рестораном «Журавлина бруква» реалізувала популярну за кордоном концепцію локальної кухні, а творець «Фестивалю вуличної їжі» Роман Тугашев довів київським городянам привабливість, власне кажучи, вуличної їжі. Маленький «Кіфлік» приніс до Києва закарпатську гастрономію, а бельгійську кухню ще з початку 2000-х років культивують пивні кафе Belle Vue і Le Cosmopolite. В Одесі – Сава Лібкін із легендарними «Компот», «Стейкхауз», «Тавернетта», а у Львові – Вардкес Арзуманян з «Mons Pius» і «Кентавр».

Ресторанний ринок, крім того, є найпотужнішим медіумом розвитку культури і комунікацій. В Україні стало можливим зустрічатися і спілкуватися за ресторанним столом, а не в кухні. Була зламана догма «їсти потрібно вдома, а в ресторани ходять хапуги, злодюги і повії». Мислення відвідувачів ресторанів ширшає, а разом зі споживанням страв інших, зарубіжних кухонь, людина стає трохи ближчою до цінностей і особливостей інших народів.

Сьогодні будь-який мандрівник підтвердить, що тайська кухня - одна з найзнаменитіших у світі. Як і в багатьох інших країнах Південно-Східної Азії, кухня Таїланду сформувалася під впливом китайської, а так само

португальської та індійської кухонь, зберігши в той же час свій національний характер і специфіку.

Неможливо одним словом визначити характерний смак тайських страв, який їм надає суміш потовчених разом солі, перцю, часнику і кореня коріандру. Саме ця ароматна суміш перетворює смажену курку або свинину в курку і свинину, смажені по-тайськи.

Їжа не тільки завжди відігравала важливу роль в історії і культурі цієї країни, а й закладена в самому серці так званої кхам пен тхай - «тайскості». Те, що тайці вирощували, їли, та й самі ритуали трапези, знайшло відображення в звичаях, релігійних церемоніях і мовою. Спробувати лише ложку будь-якої пряної страви і відразу можна відчувати, що насправді підживлює наповнену живим диханням тайську культуру і в прямому, і в переносному сенсі. Можливо, тільки тоді стане зрозумілим вислів «їм тхай» (повне серце), об'єднуючи таким чином і гастрономічне задоволення, і радість буття.

Саме через використання великої кількості спецій і пекучого стручкового перцю справжній тайський стиль європейцеві, швидше за все, здасться надто гострим (в більшості міжнародних ресторанів цієї кухні пекучі спеції використовують у напівсилі).

Тайська кухня стала неповторною багато в чому завдяки тому, що тайці не так запозичили, але і перетворювали страви в щось нове, унікальне в своєму роді. Тому в роботі пропонується до впровадження страви тайської кухні

### 1.1.2. Особливості технології приготування страв тайської кухні

Тайські страви – це своєрідний мікс східної кухні, сформованої під впливом західної. Її перевагами є складний характер, увага до деталей, текстура, колір, смак і аромат. До того ж у тайській кухні часто використовують інгредієнти з лікувальними властивостями. Наприклад, тайський базилік покращує травлення, а листя пандана нормалізує кров'яний тиск.

Як і властиво Сходу, в тайській кухні традиційно поєднання солодкого і кислого, тому сік кислих плодів і цукор часто зустрічаються в рецептах тайських страв.

Сприятливий клімат дозволяє збирати тут два і навіть три врожаї щороку, а всіяка зелень росте круглий рік. Мабуть, саме місцевим достатком можна пояснити такий феномен, як відсутність в тайській мові поняття «голод». Тайці використовують в своїй кухні всі види м'яса, у великій кількості рибу, а так само безліч овочів і фруктів. Основна особливість національної кухні Таїланду - широке використання спецій і гіркого стручкового перцю чилі (в Таїланді зустрічається більше десяти його різновидів). Тайські страви зазвичай дуже гострі, з різко вираженим смаком і ароматом. Якщо спробувати одним словом визначити головну характерну особливість страв тайської кухні, то про неї можна було б сказати: «вони гострі, як перець».

Великий вплив на тайську кухню надав інші народи. У XVII столітті португальці привезли солодоші до двору короля Нарая (Narai), а в XVIII столітті в палаці з'явилися індійський каррі і мусульманська кухня. З інгредієнтів тих часів до сьогодення дожили «gaeng massaman» - суміш спецій (кориця, мускатний горіх і ін.) з каррі, «gaeng karee» - порошок каррі, змішаний з гострим перцем, коріандром і корицею. Інша тайське блюдо «khao toke - kai» (курка-каррі з рисом) практично без змін перейшло з індійської в тайську кухню.

Одна з особливостей національної тайської кухні і один з головних принципів - це можливість самому комбінувати різні смаки та інгредієнти, які будуть в достатку запропоновані до вашого столу. Тайці не користуються під час їжі ножами - в будь-якій страві всі продукти порізані на дрібні шматочки. Всі складові недовго смажаться і варяться, але приготування страви в цілому займає досить багато часу. Кожна страва унікально і залежить не тільки від продуктів, але від індивідуального стилю кухаря, який проявляється і в часі приготування, і в використанні різних спецій і поєднань. У Таїланді немає точних правил з приготування їжі. Ні строгих правил і в порядку подачі і

споживання страв, як у західній традиції - перше, друге, десерт. У Таїланді вам буде запропоновано порушити цей порядок.

Але баланс дуже важливий в тайській кухні, наприклад, смажена курка з чилі поєднується з супом з гіркої дині зі свининою (на думку тайців).

Рис (в тайській кухні) дорівнює хлібу в європейській кухні . Всі страви подаються теплими або кімнатної температури, а від рису ще повинен йти пар. Часто страви прикрашаються зеленою цибулею і листям коріандру. Завершується прийом їжі зазвичай фруктами.

Для приготування звичайного тайського обіду може знадобитися близько сорока видів спецій і прянощів . Поглинаючи таке типове тайське блюдо, як креветковий суп з чилі в кокосовому молоці, можна подумати, що воно швидше відноситься до області алхімії, ніж кулінарії. У ньому гармонійно поєднуються п'ять елементів, всі п'ять смакових стихій: гостре - перець-чилі; солодке - кокосове молоко, базилік, цукрова тростина, зрілий ананас; солоне - рибний соус «нам пла»; кисле - лимонне сорго, лайм, лимон, незріле манго; гірке - свіжі трави, гіркий огірок (ma-ra).

Навряд чи повноцінний тайський сніданок, обід чи вечерю вдасться закінчити, так і не знайшовши в одній страві пекучого перцю-чилі. Якщо ви ще не готові до великої кількості перцю, попередьте про це офіціанта заздалегідь. Інакше звичайні креветки розірвуться у вас в роті перцевим жаром. Якщо все ж це сталося, то не варто негайно хапатися за склянку з водою або кухоль з пивом. Набагато більш дієвим в цьому випадку буде перевірений тайський спосіб-ложка цукру, запити колою, чи кілька ковтків лимонного соку .

Характерним технологічним прийомом для національної тайської кухні є відварювання на пару. Відварюють продукти на пару, часто з додаванням кокосового молока або загорнувши їх в бананові або лотосові листя.

Смаження як кулінарний прийом використовується набагато рідше, в основному для приготування кількох певних страв - смаженого рису, смаженої вермішелі і деяких інших. Найбільш поширене обсмажування на вогні, вугіллі

або в маслі як попередня форма обробки продуктів для додання їм золотистого кольору або до утворення скоринки.

Існують різні варіанти соусу чілі - «Gaeng Mussaman», «Gaeng Phanaeng», «Gaeng Phet», «Gaeng Liang» - їх використання залежить від типу страви і сорти м'яса. Проте, найбільш популярний «Gaeng Pet» ( «Gaeng Pet» в перекладі з тайської означає «гострий соус з каррі»). Основа цього соусу - перець чілі, часник, сіль, листя лимона, плоди коріандру, лайм, листя рослини «krachai» (*Voosanbergia pandurata*), листя «galanga» (*Languas galanga*) і «какрі» (тайський соус з креветок).

Тайська кухня відома у всьому світі і багато туристів неодмінно хочуть спробувати місцеві страви, але найчастіше стикаються з однією проблемою - їжа занадто гостра для нашого смаку. Багато хто виїжджає, так і не спробувавши місцеву кухню або, спробувавши один раз, і, отримавши пекучу їжу, більше не вирішуються на експерименти. Але, не дивлячись на те, що більшість тайських страв досить гострі, все ж в тайській кухні існує і прийнятна для нашого смаку їжа.

Головний принцип приготування тайської їжі – зберегти свіжість продуктів. Тому готувати тайці воліють на відкритому вогні. Дуже рідко, коли приготування їжі займає більше 20 хвилин. Швидкість готування – характерна риса тайської кухні.

Великої популярності набув тайський вок, який широко використовується і в Україні. Це спеціальний посуд для смаження на відкритому вогні. Товсті стіни, спеціальна форма прискорюють процес приготування їжі порівняно зі сковородою в рази. Не більше 5-ти хвилин потрібно, щоб обсмажити овочі до повної готовності.

Часто обсмажують навіть салат на WOKі. Цей прийом дуже дивує людей, які їздять відпочивати в Таїланд.

Найвідомішим стравою є суп Том Ян Кунг. Інградієнти для супу готуються в кокосовому молоці. Креветки, помідори, гриби, колган, трохи лимонника і пару листя лайма – ось і все, що потрібно для його приготування.

Страва подається в кокосовому молоці, або жебез нього. Тому розрізняють два види цієї страви: Нам Ком і Нам Сай.

Рецепти тайської кухні включають сотні м'ясних страв. Але основним є Пананг Гай. Курку, обсмажену в улюбленому тайцями каррі і подану в кокосовому крему, обожають багато фани тайської їжі. Пікантність страви освіжають листя лимонника.

Деякі страви тайці готують, як і українці. Наприклад, на десерт тайці воліють їсти желе або пудинг з фруктів. Улюбленим ласощами є млинці з бананом.

1.1.3 Характеристика та хімічний склад сировини, що використовується для приготування фірмової страви

В роботі для розширення асортименту страв з макаронних виробів та ознайомлення відвідувачів зі стравами тайської кухні запропоновано страву Пад Тай.

Пад тай (тай. ผัดไทย) – страва тайської кухні, основою якого є швидкозасмажена рисова локшина в спеціальній суміші соусів з додаванням різних проростків та овочів. Поширена по всьому Таїланду, популярна страва як вуличної кухні, так і ресторанів.

Найчастіше пад тай готують із додаванням м'яса чи птиці (найчастіше курки), морепродуктів. Всі інгредієнти попередньо замочують (у випадку овочів) та маринують (м'ясну частину). Процес приготування займає всього декілька хвилин, коли на сильно розпечену сковорідку все висипають і перемішують в спеціальній суміші соусів, саме суміш соусів визначає особливий смак страви.

Рецептуру смаженої локшини тайці запозичили в китайській кухні, привласнили їй назву і зробили традиційною стравою. В оригіналі рецептури було присутнє виключно куряче м'ясо, але сучасні виробники доповнюють його і іншими видами м'яса.

Під час другої Світової війни в Таїланді виник дефіцит рису. Уряд вирішив проблему з харчуванням, запропонувавши заміну рису. Це була локшина, виготовлена з кукурудзяного або бобового крохмалю, яка припала до смаку жителям.

Тайська рисова локшина Пад Тай для жителів королівства Сіам є повсякденною їжею і вживається у повсякденному житті, особливо популярна за простоту приготування і незмінно високий попит. Її вважають за краще їсти навіть іноземні туристи, оскільки вона є найменш гострим тайською стравою з усього, що подають в Таїланді. Популярність Пад Тай можна порівняти, мабуть, з російським картопляним пюре або гречаною кашею. При цьому варіантів його приготування значно більше.

Рисова локшина Пад Тай - це загальна назва цілого сімейства страв на основі тесту з рису. Якщо ви захочете її покуштувати в будь-якій точці тайського громадського харчування, у вас обов'язково запитають, який з видів ви віддасте перевагу. У вуличних макашниц традиційно подають Пад Тай з куркою. Особливо часто цей варіант зустрічається в північних континентальних провінціях, рідше пропонуються варіанти зі свининою і ще рідше – з яловичиною.

Будь-який вид рисової локшини може готуватися незліченною кількістю способів, а кожен з кухарів має власний рецепт приготування локшини Пад Тай і з повним правом може претендувати на унікальність свого твору. Склад страви Пад Тай багатокomпонентний, при цьому інгредієнти бувають основними і додатковими. До перших відносяться власне локшина і її наповнювачі - м'ясо, курка або морепродукти. А також яйце і особливий соус, який має ту ж назву і готують з стручків тамаринда, який називають ще й індійським фініком. Другі – це як вишенька на торті, ними можуть бути, наприклад, соєвий сир (тофу), овочі, зелень, лайм.

Основним компонентом для виробництва рисової локшини є рисове борошно, до якого додають воду, а іноді і солі. Деякі продукти можуть також



містити сорбат натрію, сорбат калію, бензоат натрію, бензоат калію, та інші речовини.

Рисова локшина підходять як для регулярного харчування, так і для збереження дієти або діабетичної дієти.

Калорійність рисового локшини (невелика порція) становить всього 109 ккал, що приблизно дорівнює 9% від добової норми калорій. Рисова локшина у своєму складі не містить жиру, а також має мало білка. Це робить її відмінним доповненням до білковим продуктам. Невелика калорійність рисової локшини, її своєрідна структура, а також смакові якості зробили це блюдо дуже популярним.

У мінеральному складі рисової локшини є залізо, кальцій, натрій і калій. Цей вид локшини є відмінною альтернативою для тих, у кого алергія на клейковину, що міститься у локшині, приготовану з пшеничного борошна. Зазвичай рисова локшина робиться з неочищеного рису, в якому міститься більше поживних речовин і волокон, поліпшують роботу шлунково-кишкового тракту. Калорійність локшини в цьому випадку ще менше. Рисова локшина має нейтральний смак, тому можна з допомогою спецій додати страві неповторні смакові поєднання. Її можна їсти з томатним соусом, бобовими і різними овочами.

Соус Пад Тай є необхідним інгредієнтом всесвітньо відомого тайського страви з креветок і рисової локшини. Саме цей незамінний компонент дозволяє розкрити витончений смак ніжного креветочного м'яса. Приготувати соус Пад Тай можна приготувати в домашніх умовах або купити в магазині, що спеціалізується на тайській кухні.

Крім креветок соус Пад Тай прийнято додавати в найрізноманітніші східні страви. Хороший він в поєднанні з м'ясом, рибою, смаженими овочами і рисом. Завдяки пікантному соусу звичайні на перший погляд продукти набувають нові смакові характеристики, вишуканий аромат і ту саму родзинку, яка властива всім азіатським страв.

Варто відзначити, що соус Пад Тай вже сам по собі є унікальним продуктом. У ньому відмінно поєднується натуральний соєвий соус з ананасовим соком і шматочками самих ананасів. До його складу також входить пюре з екзотичного тамарінада, трохи арахісової пасти, що вважається делікатесом устричний соус і японські гриби. А крім того спеції і прянощі, які традиційно використовуються в тайській кухні - часник, свіжа цибуля шалот, перець чорний і чилі. Тобто для досягнення необхідного ефекту додавання в блюдо соусу Пад Тай обов'язково і незмінно.

Тамаринд, який виступає головним компонентом заправки нелегко знайти на магазинних прилавках. Але ній присутні ще й інші чисто азіатські складові:

Устричний соус . Він являє собою темну густу масу з суміші устриць. Використовується як підсилювач смаку і користується попитом в кулінарії В'єтнаму, Камбоджа, Китаю. Додається в малій кількості, так як має насичений і солоний смак.

Тамарі. Утворюється при ферментації зерен сої під час виробництва пасти місо. Володіє тонким запахом, пряним смаком і темної насиченої густою консистенцією.

Соєвий соус . Його створюють шляхом ферментації соєвих бобів і застосовують як основою інгредієнт для багатьох заправок.

Для приготування знаменитої страви з локшини і креветок під назвою Пад Тай (Пад Тхай) потрібні особливі кулінарні знання, чималий досвід і, звичайно ж, однойменний соус.

## **1.2 Розроблення рецептури і технології нової продукції**

### **1.2.1 Аналіз рецептурного складу та технології розробленої страви**

Пад Тай – багатокомпонентна страва, що містить плоску рисову локшину, курячі яйця, шматочки курки, бобові паростки, часник, арахіс, сир тофу, морепродукти і Пад Тай соус.

Локшина з куркою користується найбільшою популярністю серед споживачів. Родзинкою страви є дрібно нарізані шматочки курячого м'яса, які смажать в розжареному арахісове олії.

Локшина з креветками має більший попит в районах, що знаходяться біля моря. На особливу увагу морепродуктів не приділяють, їх або відварюють, або подають в сирому вигляді.

Однак сама по собі локшина пріснувата, для чого і використовується соус. Продукт обсмажують, заливши підливою, так він краще насичується її соками і ароматними нотками.

Таблиця 1.1

### Аналіз рецептурного складу страви «Пад Тай»

Найменування продукту	Кількість, г		Масова частка в % до маси	Функціональне призначення
	брутто	нетто		
Курка (філе)	75	70	30,17	Основна сировина
Твердий сир тофу	30	30	12,93	Основна сировина
Соєві проростки або капуста	30	30	12,93	Смакова добавка
Цибуля (зелень)	15	13	5,60	Основна сировина
Тайська рисова локшина	30	30	12,93	Основна сировина
Яйця	1 шт.	40	17,24	Смакова добавка
Часник	5	4	1,72	Смакова добавка
Подрібнений арахіс	15	15	6,47	Основна сировина
<i>Для соуса Пад Тая:</i>				
Густий устричний соус	15	15	15,00	Смакова добавка
Рибний або соєвий соус	10	10	10,00	Смакова добавка
Цукор	8	8	8,00	Вологозв'язуючий компонент
				Смакова добавка
Вода	50	50	50,00	Для утворення консистенції
Тамаріндове соус або рисовий або яблучний оцет	15	15	15,00	Смакова добавка
Сухий підкопчений	2	2	2,00	Смакова добавка

Найменування продукту	Кількість, г		Масова частка в % до маси	Функціональне призначення
	брутто	нетто		
чили-перець				
Маса напівфабрикату	-	100		
Маса сировини	-	232		
Вихід		225/50		

### Технологія приготування

Для початку нарізають капусту, зелену цибулю і твердий сир тофу невеликими шматочками, на крупній тертці натерти моркву. Розчавити часточку часнику і розрізати її навпіл.

В окремій піалі готують соус для Пад Тая: змішують рибний, Тамаріндовий і устричний соуси з цукром, додають води і зверху посипають сушений чилі. Якщо дотримуватися зазначених вище пропорції, то вийде ідеальний соус для Пад Тая.

На сковорідці з товстим дном (або сковороді вок) розігрівають олію. Майже в киплячу олію кладуть сир тофу і смажать його до світло-коричневого кольору. Потрібно весь час помішувати, щоб тофу присмажився рівномірно.

Коли тофу підсмажиться, перекладають його в іншу посудину, а в олію опускають подрібнене куряче філе. Теж швидко обсмажують, весь час помішуючи.

В сковороду вбивають сире куряче яйце і часник. Через 10 секунд, коли яйце схопиться, потрібно все швидко розмішати і прибрати з вогню.

Вміст сковороди перекладають в тарілку до бобових проростків, моркви і цибулі. В сковороду додають соус для Пад Тая. Коли вона прогріється, кладуть локшину. При приготуванні товстої пласкою лапші її потрібно спочатку відварити до напівготовності в звичайній воді. Деякі тайці на цьому етапі кладуть в сковороду невеликі сушені креветки.

В сковороду додають соус для Пад Тая. Коли вона прогріється, кладуть локшину. При приготуванні товстої пласкою лапші її потрібно спочатку відварити до напівготовності в звичайній воді. Деякі тайці на цьому етапі кладуть в сковороду невеликі сушені креветки. Як вода з соусу википить,

додають на сковорідку курку з сиром, яйцем і овочами, яку обсмажували до цього. Все добре перемішують - і страва готова. Викладають на тарілку і посипають зверху або по краях тарілки подрібненим арахісом.

### 1.2.2 Розроблення технологічних карток і схем. Визначення показників якості розробленої продукції

При розробці технологічних карток потрібно враховувати результати контрольних дегустацій, використовуючи при цьому зразки, які отримували найвищі бали.

У технологічних картках вказуються нормивитрат сировини бруutto на 1 порцію, масу нетто (з урахуванням норм відходів при механічному кулінарному оброблянні), вихід напівфабрикату, вихід готової страви.

Технологічні карти не підлягають державній реєстрації у Державному комітеті стандартизації, метрології та сертифікації України.

На нові фірмові страви та вироби у сфері ресторанного господарства мають бути складені технологічні карти. У картах зазначаються: опис технологічного процесу приготування, а також перелік продуктів, продовольчої сировини, речовин і супутніх матеріалів, що застосовуються в процесі приготування, із зазначенням даних про норми їх вмісту в кінцевому харчовому продукті. Рецептūra є власністю виробника.

Якість розроблених страв визначають за органолептичною оцінкою за 5-ти бальною шкалою. Основні показники (критерії), за якими оцінюють страви: зовнішній вигляд і консистенція, колір, запах і смак.

Результати органолептичної оцінки наведені в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

#### Шкала бальної оцінки якості других страв з макаронних виробів

Показники якості	Відмінно (5)	Добре (4)	Задовільно (3)	Незадовільно (2)
Смак	Властивий продуктам, помірно солоний,	Властивий продуктам, не солоний або	Легкий сторонній присмак	Не властивий продуктам

Показники якості	Відмінно (5)	Добре (4)	Задовільно (3)	Незадовільно (2)
	злегка гоструватий	пересолений		
Запах	Властивий продуктам, приємний	Властивий продуктам	Легкий сторонній	Не властивий продуктам
Зовнішній вигляд	Овочі рівномірно розподілені по всій масі	Форма нарізки нерівномірна, поверхня блискуча	Поверхня не блискуча, суха	Не має товарного вигляду
Консистенція	Соковита, ніжна	Соковита	Суха	Занадто суха, або навпаки з великою кількістю рідини
Колір	Характерний вареним, смаженим і печеним компонентам страви	Колір дещо змінений, не яскравий.	Однотонний колір	Підгорілих продуктів

Таблиця 1.7

### 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 1	без КВ	з КВ 0,5	без КВ	з КВ 0,5	
Страва-аналог «Макаронні вироби з овочами»	4	8	4	4	5	5	5	2,5	4	2,0	21,50
Зразок №1 «Макаронні вироби з рисового борошна»	3	6	4	4	5	5	5	2,5	4	2	19,50
Зразок №2 розроблена страва «ПадТай»	5	10	4,8	4,8	5	5	5	2,5	5	2,5	24,80

Проведена органолептична оцінка підтверджує, що усі зразки шашлику мають високі споживчі характеристики. Найкращі оцінки органолептичних показників отримав зразок №2 розробленої страви «ПадТай». Цей зразок мав кращий смак, запах та колір за рахунок використання оригінального соусу та поєднання овочів різних кольорів.

Слід відзначити, що зразок №1 «Рисові макарони з овочами» мав специфічний присмак, слабовиражений смак, який не кожному прийде до смаку.

За результатами проведених досліджень було розроблено рецептуру фірмово страви "ПадТай» та техніко-технологічну картку для його впровадження у виробничу програму підприємства, що проектується. Технологічну картку надано в додатку А.

Макаронні вироби, приготувані за класичної технологією з овочами не мають оригінального смаку і є дещо звичною стравою на столі у пересічних споживачів, тому ця група навряд чи прийде в ресторан, щоб спробувати дану страву. Оновлена рецептура відображає особливості тайської кухні, яка на сьогодні займає 3 місце топ 10 найпопулярніших страв світу. Саме використання оригінальних приправ та соусів має вирішальне значення в складі оновленої рецептури, адже впливає на смакові властивості та консистенцію готовий страви, збуджує апетит. Крім того використання оригінальної вартісної сировини не дає можливості приготування даної страви вдома, що підвищить попит на неї у закладі ресторанного господарства, що проектується

Таблиця 1.2

### Органолептична оцінка страви «Пад Тай»

Показники	Характеристика
Колір	Характерний сировині, що входять до складу страви
Смак та запах	Характерний для входять до складу виробу продуктів, без сторонніх присмаків і запахів. Гострий та помірно солоний
Зовнішній вигляд	Характерний для цього виду страви. Макаронні вироби зберігають форму.

### Висновки до розділу 1

В ході виконання розділу досліджено попит на впровадження страв інших кухонь у виробничу програму підприємства. Проаналізовано основні особливості приготування страв тайської кухні, наведено аналіз існуючих рецептур, що користуються найбільшим попитом, охарактеризовано харчову

цінність та хімічний склад сировини. Розроблена рецептура страви «Пад Тай», підібрані оптимальні співвідношення компонентів для нової страви.

Під час роботи над розділом були поглиблені знання з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства», «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм», розширено асортимент страв з макаронних виробів.

Визначені основні органолептичні показники якості приготованих страв.

На нову продукцію розроблена технологічну картку (Додаток А) та технологічну схему її приготування (Аркуш 1). Страва «ПадТай» одержала високу органолептичну оцінку в ході дегустації і може бути рекомендована до впровадження у заклади ресторанного господарства для вживання споживачами без проблем шлунково-кишковим трактом. Запропоновано до впровадження системи контролю якості НАССР (Додаток Б).

*Yuliya\_12@ukr.net*



## РОЗДІЛ 2 ПРОЕКТНИЙ

### 2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

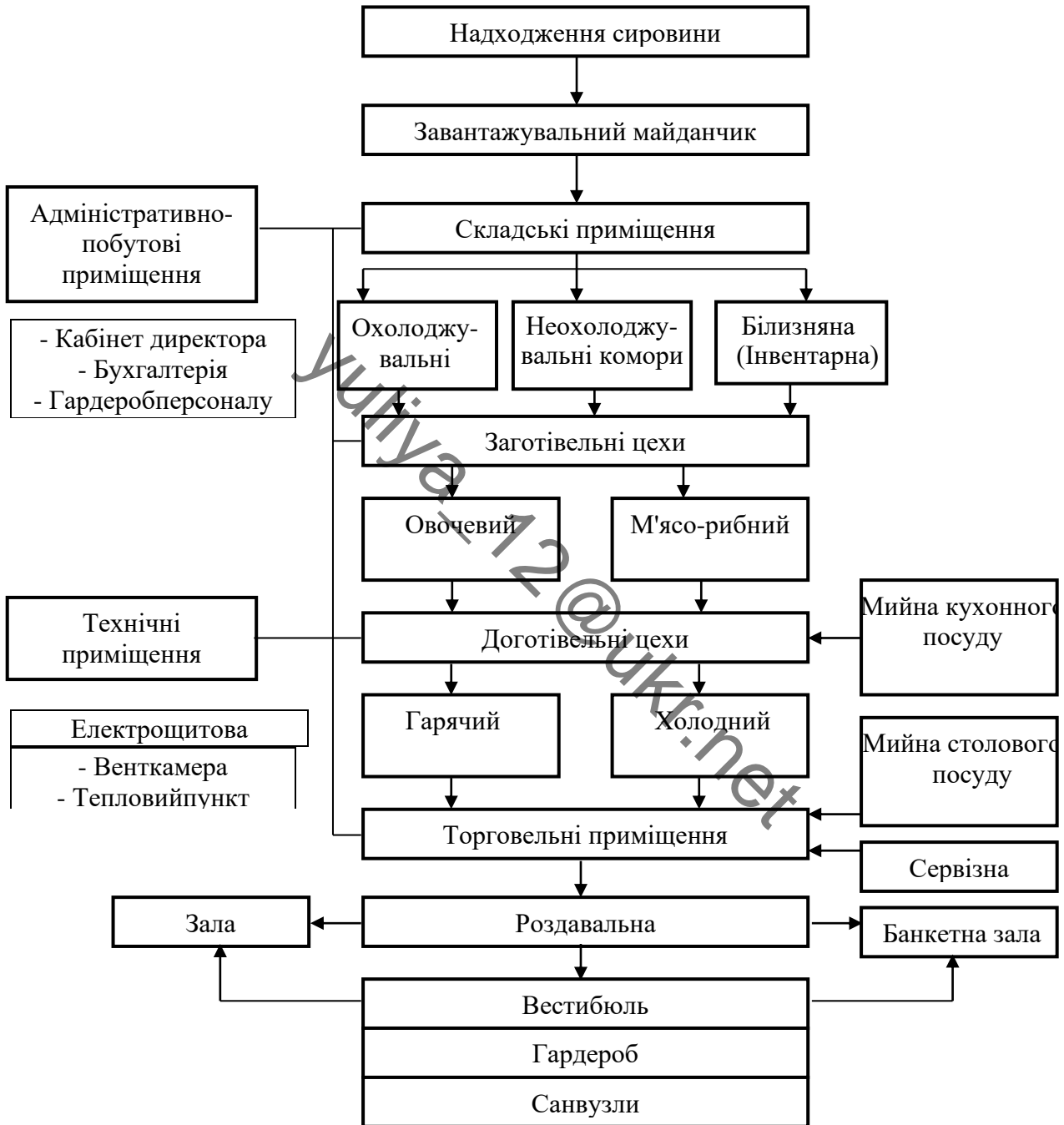


Рис. 2.1 Структурно-технологічна схема кафе

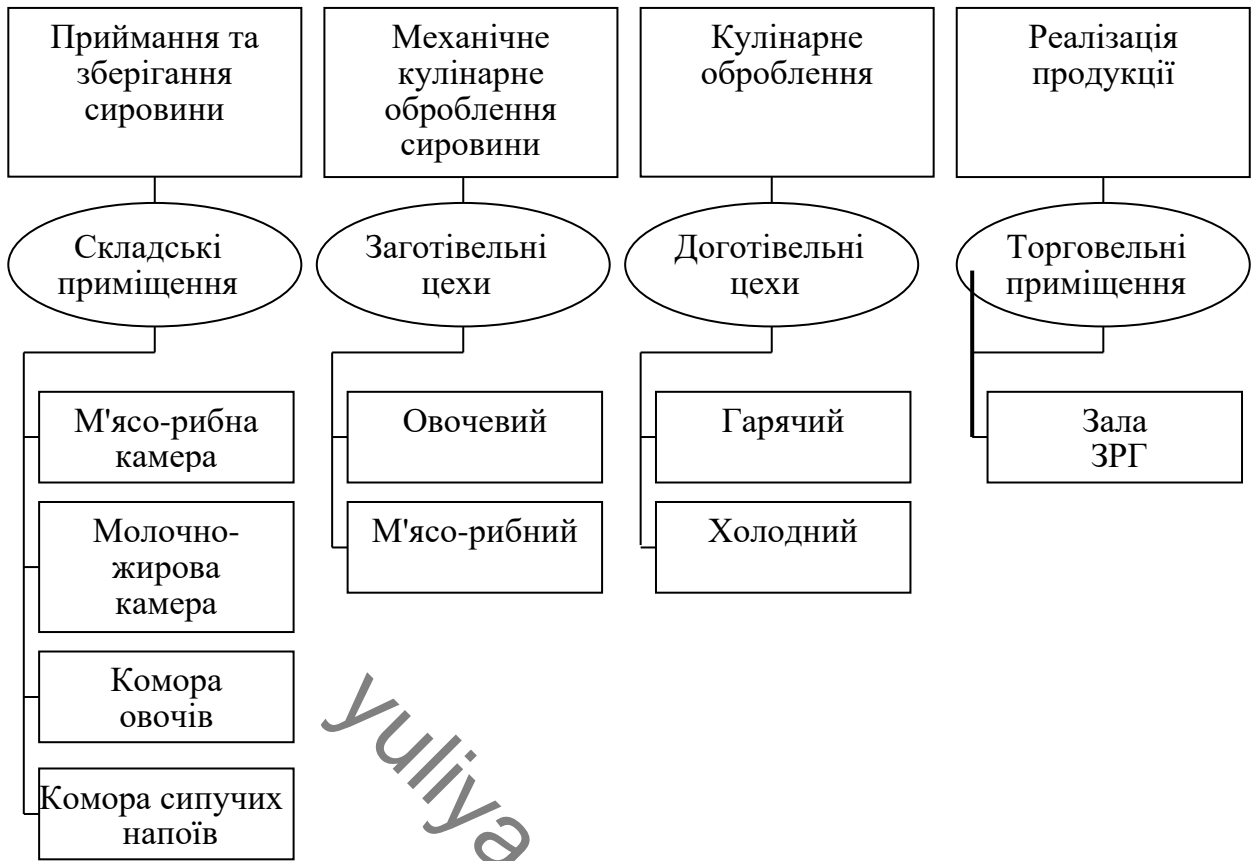


Рис. 2.2. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу

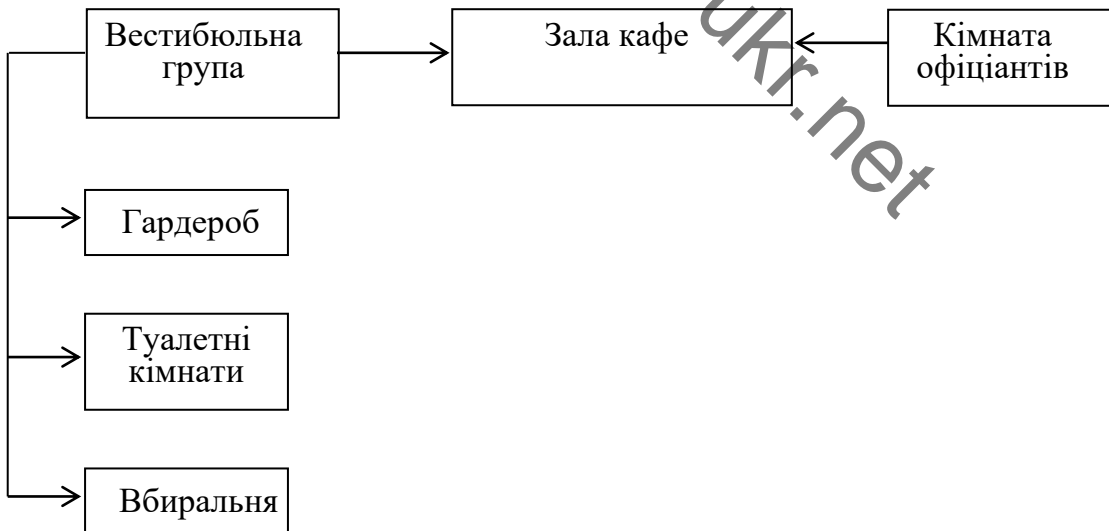


Рис. 2.3. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу

## 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:

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

$$N = 6 \cdot 66 = 396 \text{ осіб}$$

де  $N$  – кількість споживачів за день, осіб;

$P$  – кількість місць у залі;

$\eta$  – середня оборотність місць у залі за день.

Кількість споживачів 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 загальну кількість страв, які реалізуються у залах, за формулою:

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

$$n=396 \cdot 2,1=832$$

де  $m$  – коефіцієнт споживання страв, який 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 396 осіб
<b>Страви</b>			
Холодні закуски	страв	0,8	317
Супи	страв	0,2	79
Другі страви	страв	0,9	356
Солодкістрави	страв	0,2	79
<b>Інша продукція власного виробництва і покупні товари</b>			
Гарячі напої	л	0,1	40
Холодні напої	л	0,1	40
Хлібобулочні вироби	кг	0,075	30
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,6	238
<b>Алкогільні напої</b>			
Міцні алкогольні напої	л	0,03	12
Вина	л	0,1	40
Слабоалкогольні напої	л	0,1	40

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

Таблиця 2.2

**Виробнича програма закладу**

№ зазб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
	<b>Фірмові страви</b>		
	<b>Гарячі напої</b>		
З	Чай в асортименті	200	25 (5 л)
ТК	Гарячий шоколад	200	15 (3 л)
ТК	Какао	200	10 (2 л)
ТК	Айріш з молоком	200	10 (2 л)
ТК	Американо	150	17 (2,5 л)
ТК	Еспресо	50	30 (1,5 л)
ТК	Гляссе	200	2 (2 л)
	<b>Холодні напої</b>		
ТК	Компот із сезонних фруктів	200	50 (10 л)
ТК	Лимонад	200	25 (5 л)
ТК	Фреші в асортименті	200	50 (10 л)
ТК	Коктейль дитячий	200	35 (7 л)
закупні	Сік в асортименті «Садочок»	200	40 (8 л)
закупні	Сік в асортименті «Jaffa»	200	50 (10 л)
закупні	Мінеральна вода в асортименті	200	80 (16 л)
закупні	Напої в асортименті	200	30 (6 л)
	<b>Борошняні і кондитерські вироби</b>		232
Закупні	Штрудель малиновий	100	44
Закупні	Кекс шоколадний	90	43
Закупні	Листкові тістечка з гарбузовою начинкою	75	33
Закупні	Трюфельні тістечка з ганашем і вишнею	75	34
Закупні	Тістечка «Полуниця з вершками»	75	38
Закупні	Тістечка «Королівська ватрушка»	75	40
	<b>Супи</b>		190
ТК	Бульйон з фрикадельками	200	100
ТК	Вершковий крем-суп з грибами	150	90
	<b>Другі страви</b>		532
ТК	Риба, запечена у вершках	200	35
ТК	Риба по - сицилійськи	150/150	42
ТК	Запечені морепродукти з базиліком	120/30/25	44
ТК	Паелья з морепродуктами	200	32

№ зазб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
ТК	Бефстроганов по-іспанськи	140/140	45
ТК	Свинина в мигдальних пластівцях	175/70/35	34
ТК	Телятина по-бакинські	200	35
ТК	Лінівi голубці	188	32
ТК	Стейк	220/150/38	36
ТК	Печінка в сирному соусі	125/160	37
ТК	Курка «Аля буфало»	185	38
ТК	Печеня по-решетилівськи	200	52
ТК	Пастрома з індичатини в глазурі з медом	195/40	50
	<b>Холодні закуски</b>		494
ТК	Закуска з оселедця	150	28
ТК	Салат "Ріо-Гранде"	110	25
ТК	Салат «Грецький» (помідори, огірки, солодкий перець, Фета, червона цибуля, маслини, оливкова олія)	150	48
ТК	Салат «Цезар» з куркою (куряче філе, салат, помідори чері, сир Пармезан, хліб білий, часник, оливкова олія)	150	42
ТК	Салат з грушою	150	46
ТК	Салат «Олів'є» (картопля, куряче філе, копчена шинка, гриби мариновані, яйця, оливкова олія, лимонний сік)	150	65
ТК	Салат «Капрезе» (моцарела, помідори, базилік, оливкова олія)	150	36
ТК	Антипасті м'ясе	150	55
ТК	Антипасті сирне	150	38
ТК	Антипасті овочево	150	65
	<b>Солодкі страви</b>		114
ТК	Ягідний мусс	100	35
ТК	Парфе з горіхами	100	35
ТК	Чорничний смузі	100	26
ТК	Парфе з малиною	100	18
	<b>Алкогольні напої</b>		
З	Пиво «Бочкове»	300	20 (6 л)
З	Пиво «Диканські вечори»	300	20 (6 л)
З	Пиво «Опілля»	300	20 (6 л)
З	Горілка «Nemiroff»	50	60 (3 л)
З	Горілка «Хортиця»	50	60 (3 л)
З	Горілка «Первак»	50	60 (3 л)
З	Коньяк «Шабо 3*»	50	60 (3 л)
З	Коньяк «Старий Кахети»	50	60 (3 л)
З	Вино «Алазанська долина»	100	60 (6 л)

№ зазб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
3	Вино «Martini»	100	70 (7 л)
3	Вино «Fragolino»	100	50 (5 л)
3	Шампанське «Артемівське»	100	30 (3 л)

### 2.3 Проектування складського господарства

Особливістю зберігання сировини в складських приміщеннях підприємств ресторанного господарства є короткий термін її зберігання у порівнянні із зберіганням продуктів на великих продовольчих базах і холодильниках.

Складські приміщення підприємств ресторанного господарства діляться на дві групи: зі спеціальним охолодженням (охолоджувальні камери для зберігання м'яса, молочних продуктів, жирів і гастрономії, фруктів, ягід та напоїв; м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів; готових охолоджених страв; кулінарних виробів; кондитерських виробів; харчових відходів) і без спеціального охолодження (комора сухих продуктів; овочів; вино-горілчанних виробів; білизни та інвентарю; тари).

Розрахувати кількість сировини певного виду для приготування передбаченої умовами завдання групи страв, що входять у виробничу програму підприємства, за формулою:

$$Q = \frac{q \cdot n}{1000}, \text{ кг}; \quad (2.4)$$

де  $q$  – норма сировини певного виду на одну страву, бруто, г;

$n$  – кількість страв з сировини цього виду (згідно з виробничою програмою).

Розрахунки виконують для кожної страви окремо за відповідними рецептурами, поданими в збірниках рецептур та інших нормативних документах.

Адміністративні приміщення приймаємо виходячи з норм  $4\text{ м}^2$  на одного службовця. Приймаємо кабінет директора і бухгалтера разом в існуючому приміщенні площею  $12\text{ м}^2$ .

Електрощитову проектуємо вона має аварійний вихід і її площа складає  $10\text{ м}^2$ .

Вентиляційну камеру проектуємо на даху будівлі, таким чином ми уникнемо вібрації і шуму, що негативно впливають на персонал. Розміри камери приймаємо  $10\text{ м}^2$ , цієї площі буде достатньо для монтажу і обслуговування обладнання.

## 2.6. Об'ємно-планувальні і конструктивні рішення підприємства

Таблиця 2.32

### Склад і площі приміщень закладу, що проектується

Найменування приміщень	Площа приміщень, $\text{м}^2$
<b>Торговельні</b>	
Торговельна зала	112,00
Гардероб	10,00
Бар	6,09
Вестибюль	24,00
Туалетні кімнати	$5,1 \cdot 2 = 10,2$
<b>Разом</b>	<b>162,29</b>
<b>Допоміжні</b>	
Мийна столового посуду	12,69
Мийна кухонного посуду	8,50
<b>Разом</b>	<b>21,19</b>
<b>Виробничі</b>	
Загальнозаготівельний цех	24,50
Доготівельний цех	40,30
<b>Разом</b>	<b>64,80</b>
<b>Складські</b>	
Комора овочів	6,00
Комора сипучих продуктів та напоїв	10,00
Комора добового запасу	6,00



Найменування приміщень	Площа приміщень, м <sup>2</sup>
Молочно-жирова камера	2,96
М'ясо - рибна камера	1,41
Камера для зберігання фруктів, зелені	2,96
Завантажувальний майданчик	20,00
<b>Разом</b>	<b>49,33</b>
<b>Адміністративно-побутові</b>	
Кабінет директора та бухгалтера	12,00
Гадероб та душові для персоналу	9,40
Туалетні кімнати для персоналу	8,64
<b>Разом</b>	<b>30,04</b>
<b>Технічні</b>	
Електрощитова	10,00
<b>Корисна площа закладу, S<sub>к</sub></b>	<b>348,41</b>

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

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

$$S_k = 348,41$$

де  $S_k$  - корисна площа будівлі, м<sup>2</sup>;

$S_{торг}$  - площа торговельних приміщень, м<sup>2</sup>;

$S_{виробн}$  - площа виробничих приміщень, м<sup>2</sup>;

$S_{склд}$  - площа складських приміщень, м<sup>2</sup>;

$S_{адм-побут.}$  - площа адміністративно-побутових приміщень, м<sup>2</sup>;

$S_{техн.}$  - площа технічних приміщень, м<sup>2</sup>;

Робочу площу визначають з урахуванням площ коридорів за формулою:

$$S_{роб} = S_k \cdot K_I, \text{ м}^2;$$

$$S_{роб} = 348,41 \cdot 1,25 = 435,51 \text{ м}^2;$$

де  $K_I$  – коефіцієнт, що враховує коридори,

$K_I = 1,10 \dots 1,25$  (для невеликих закладів та закладів високого класу

$K_I \rightarrow \text{max}$ ; для великих закладів (понад 200 місць) та закладів з кількома поверхами  $K_I \rightarrow \text{min}$ ).

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

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

$$S_{\text{заг}} = 435,51 \cdot 1,03 = 448,6 \text{ м}^2$$

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 визначають за формулою:

$$S_{\text{п}} = \frac{S_{\text{заг}}}{n}$$

$$S_{\text{п}} = \frac{448,62}{1} = 448,62 \text{ м}^2$$

де  $n$  – кількість поверхів.

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

$$L_{\text{буд}} = \frac{S_{\text{п}}}{H_{\text{буд}}}$$

$$L_{\text{буд}} = \frac{448,62}{24_{\text{буд}}} = 18,7 \text{ м}$$

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 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 проектування було перепроєктовано доготівельний цех, в наслідок чого створили окремо холодний та гарячий цех, переплановано мийні столового та кухонного посуду, спроектовано гардероб для вдвідувачів, відокремлено вестибюль.

## **Висновки до розділу 2**

У відповідності до теми роботи було складено меню підприємства на основі якого розробили виробничу програму підприємства. Розробили виробничі програми заготівельних та доготівельних цехів. У відповідності до технологічних ліній підібрали механічне, немеханічне, холодильне та теплове обладнання для цехів. Провели розрахунки допоміжних, торговельних та адміністративних приміщень.

## **РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ**

В розділі розглянуто заходи з організації роботи підприємства в цілому: оперативне планування виробництва; порядок отримання сировини, види документації; види контролю, матеріально-відповідальні особи.

Висвітлюють питання: організації роботи складського господарства, виробництва, розраховується чисельність персоналу, графіки їх роботи.

Пропонується розглянути заходи щодо розробки конкурентоспроможної рекламної діяльності, фактори, які впливають на її формування.

### **3.1 Організація виробництва**

Сутність організації виробництва полягає в створенні умов, що забезпечують правильне ведення технологічного процесу готування їжі. Для виробництва продукції чи виконання визначеної стадії технологічного процесу на підприємствах ресторанного господарства організуються цехи.

Цехом називається підрозділ підприємства, оснащений необхідним обладнанням, посудом, інвентарем і сировиною, призначений для виконання певних стадій технологічного процесу обробки сировини чи приготування готової їжі.

На підприємстві ресторанного господарства, що проектується, затверджений план товарообігу на місяць, на підставі якого складається виробнича програма на день.

В кафе, що проектується, оперативне планування містить такі елементи:

- складання планового меню на тиждень, декаду (циклічне меню), на його основі розробка плану-меню, що відображає денну виробничу програму підприємства; складання і затвердження меню;

- оформлення вимоги-накладної на відпуск продуктів зі складу на виробництві та одержання сировини;

їх до залу, допомагає бригадиру розливає суп в тарілки і подає їх клієнтам. Він також прибирає зі столів посуд, після чого готується до отримання десертних страв. Далі процес обслуговування відбувається в тому ж порядку.

Заключним етапом обслуговування є розрахунок. Бланк розрахунку заповнюється у двох екземплярах, у вільний від обслуговування час, завіряється підписом і подається замовнику на пиріжковій тарілці.

Не відходячи від замовника, офіціант отримує гроші і віддає здачу. Копії рахунків разом з виручкою офіціант здає в бухгалтерію.

Переваги бригадного методу обслуговування полягає в тому, що цей метод дозволяє раціонально використовувати робочу силу і створити ряд зручностей для споживачів за рахунок того, що бригадир звільняється від виконання найпростіших операцій і більше часу приділяє безпосередньо споживачеві. У кафе офіціанти працюють за двох - бригадному графіку виходу на роботу. Штат офіціантів ділиться на дві бригади рівні за кількістю складу класифікації працівників. Тривалість зміни 11,5 годин. Бригади працюють два дні, потім два відпочивають.

Для офіціантів передбачений підсобний столик. Стіл має шафу для зберігання серветок, столових приборів тощо.

### **3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства**

У цьому розділі концепції описуються основні способи залучення клієнтів, які будуть використані в ресторані та заходи, пов'язані з їх утриманням і підвищенням середнього чека. У розділі є великі можливості для прояву творчості. Проте основа будь-яких заходів з просування ресторану – це комплекс перевірених рішень, які частіше дають позитивний результат. Так, для демократичних концепцій кращий спосіб залучення – зовнішня реклама. Збір інформації про гостей, привітання до важливих дат та інші заходи висвітлюються в концепції в залежності від її інших складових.

Концепція ресторану повинна бути сформульована в письмовому вигляді. Це досить об'ємний, багатосторінковий документ, що базується на даних маркетингових досліджень. Маркетингові дослідження як незалежне об'єктивне джерело підтверджують або спростовують актуальність наявної ідеї ресторану в конкретному місці в конкретний час, у конкретному ціновому сегменті. Визначають контингент (сегменти) відвідувачів, яких можна залучити до відвідин ресторану в рамках існуючої ідеї; перевіряють відповідність представлень авторів ідеї і потенційних відвідувачів.

Зовнішня реклама:

- Інтернет-сайт
- Створення бази постійних гостей
- Музичні програми
- Приблизний бюджет рекламної кампанії;
- Приблизний календарний план відкриття

Серед рекламних технологій, що підвищують ефективність просування закладу на ринку ресторанних послуг і являють собою найбільш популярні та емоційні стимули для гостей, представлені наступними технологіями:

- купони й дисконтні карти. Найпростіший тип просування, один з тих, з яких починає більшість ресторанів – запропонувати купони й дисконтні карти всім і кожному. Це може бути хорошим способом збільшити число відвідувачів, але купони можуть стати звичними й підірвати ціну бренду закладу. Якщо занадто часто пропонуєте знижки, гості починають думати, що страви меню не варті своєї повної ціни, і не стануть приходити в ресторан, коли у них на руках немає купона;

- конкурси та подарунки. Проведення конкурсів та подарунки – це невелика забава для відвідувачів ресторану, яка дозволяє підвищити пізнаваність бренду. Крім того, кожен, хто вписує свої дані, потрапляє у вашу базу і стає частиною цільової аудиторії для подальших маркетингових кампаній;

- з вуст в уста. Це до сих пір залишається найкращим способом просування бізнесу. Як метод реклами, можете заохочувати гостей «розповісти про це друзям» або ж попросити ваших співробітників говорити про ресторан для того, щоб поширити чутку;

- оголошення. На відміну від реклами в друкованих виданнях, телевізійні та радіооголошення залишаються хорошим способом для розкрутки бізнесу, оголошення можна розмістити в Інтернеті в надії, що вони отримають вірусне поширення;

- «зазивали». Одягнені у відповідній стилістиці ресторану одяг і вручають відвідувачам буклети з інформацією про ресторан, який знаходиться недалеко;

- «халява». Ресторан оголошує день безкоштовної дегустації будь-якої національної страви, або при замовленні однієї страви, друга – безкоштовно. Ефективність таких заходів носить короткостроковий характер, але створює можливість залучення нових відвідувачів, адже приходить багато випадкових людей, які не знають про цей ресторан. «халяву» люблять усі;

- «сарафанне радіо». Суть цього маркетингового прийому проста: необхідно пустити слух. Він може бути пов'язаний з чим завгодно: з ім'ям шеф-кухаря, незвичайним дизайном кухні чи диковиною сировиною. Так ресторан «Індус» побудував PR-кампанію навколо імені знаменитого індійського шеф-кухаря з Лондона Вініт Баті (Vineet Bhatia), який першим отримав зірку Мішлена за індійську кухню;

- легенда. Хорошим прикладом застосування подібного методу є італійський ресторан «Paper Moon». Коли сімейна пара відкрила в Мілані ресторан «Paper Moon», запуску супроводжувала романтична історія, розказана кожному: як двоє закоханих пішли на перше побачення на фільм «Paper Moon», потім одружилися, створили свою справу, відкрили ресторан і назвали його ім'ям свого першого фільму.

Від інтер'єру багато в чому залежить настрої відвідувачів, умови роботи персоналу, культура і якість обслуговування. В оформленні інтер'єру використовують елементи із дерева та цегляна кладка (теракотова).

Головна концепція стилю - руйнування стереотипів, як можна більше простору і повітря, мінімальна кількість перегородок. Поділ приміщення на зони виконується за допомогою розстановки предметів меблів, різних відтінків, оздоблювальних матеріалів. Перегородки якщо й існують, то символічні, з прозорого і напівпрозорого матеріалу. Обов'язкова присутність в інтер'єрі індустриальних мотивів - сходів, арматури, цегляної кладки, нарочито грубої, «недбалої» штукатурки, нічим не прикритої вентиляційної системи. Ці грубі елементи якимось незбагненим чином поєднуються з сучасною, ультрамодного і дуже дорогими меблями, дзеркалами, освітлювальними приладами. У закладі вітається застосування нестандартних аксесуарів.

Приміщення обов'язково запроектовано великим і високим, хоча облаштувати лофт можна і на обмежених м. кв. Вікна великі, світлі. Гідність стилю в тому, що він передбачає максимальне використання штучного освітлення. Якщо в приміщенні декілька маленьких вікон, бажано об'єднати їх в одну велику конструкцію. Використання пластикових склопакетів допустимо, але дерев'яні або металеві рами з великою кількістю сегментів будуть виглядати набагато органічніше. Штори навряд чи впишуться в індустриальний інтер'єр. Їх краще замінити фіранками з матеріалу, що пропускає світло, або звичайними жалюзі. Світильники бажано використовувати підвісні.

Стиль в кафе «Some Like it HOT» - це свіжий і сміливий стиль, розробка проектів відкриває можливості, недоступні для інших видів дизайну. Виявляється, в грубо зробленої меблів, оштукатурених стінах і оголених комунікаціях є своєрідна краса. Ось опис основних елементів інтер'єру.

Кольорові рішення зали кафе підкреслюють міські елементи інтер'єру і урбаністичну гаму. Це поєднання цегельного, сірого, синього, металевих. Одну зі стін кафе можна зроблено акцентною, використовуючи інші оздоблювальні



матеріали. Це буде звичайний оштукатурена бетон. Одне з улюблених рішень дизайну затишного кафе в стилі лофт - використання натуральної цегляної кладки, ніби викладеної своїми руками, або її реалістичною імітації.

Одним із важливих елементів є оформлення меню. Обкладинка виготовляється з дерева, надпис «Some Like it HOT» виконується гарним шрифтом, розмір повинен бути таким, щоб можна було легко читати. Меню кафе оформлено в єдиному стилі з інтер'єром закладу з ілюстраціями страв, що пропонується споживачу.

Офіціанти одягнені в юбки (брюки) чорного кольору, рубашка бежевого кольору та фартух для офіціантів середньої довжини. В літку в офіціантів будуть футболки синього кольору з назвою кафе «Some Like it HOT». В якості реклами також будуть використовувати брошурки з фотографіями закладу та коротким описом тих послуг, що будуть надаватися.

### **Висновки до розділу 3**

Підводячи підсумки викладеного вище, можна зробити висновок, що інтер'єр та екстер'єр закладу підкреслює назву підприємства - «Some Like it HOT», тобто місце для активних людей, де можна відпочити і отримати задоволення.

В розділі 3 розроблено заходи щодо організації виробництва в кафе, що проектується: описано склад технологічних ліній у виробничих цехах, розраховано загальну чисельність кухарів та склала графік виходу на роботу, які задіяні у виробничому процесі.

Запропоновано напрямки рекламної діяльності в ресторані, так як реклама впливає на конкурентоспроможність підприємства і підвищення його прибутковості.

Розроблено оригінальне меню та інтер'єр кафе, щоб клієнт не лише від їжі отримав задоволення, але й від самої атмосфери закладу.

**РОЗДІЛ 4**  
**АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ**

Архітектурно-будівельні рішення об'єкту проектування

Таблиця 4.1

**Характеристика архітектурно-будівельних рішень**

Перелік основних даних	Характеристики
<b>Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування</b>	
Місто, с.м.т, район розміщення об'єкту проектування	вул. Покровська, 16 м. Решетилівка Полтавської області
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 – 640 мм. Температура повітря: - середньорічна + 6,5 °С; - абсолютний мінімум – 34,6 °С; - абсолютний максимум + 37,5 °С. В плані сейсмічної характеристики територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 1,2 м. Переважаючий напрямок вітру: взимку та влітку – західні та північно-західні.
Опис земельної ділянки підприємства	Земельна 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 схід.

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. Під'їзди до території підприємства, проїзди на території та майданчик для стоянки автомобілів – з асфальтобетону. Краї проїздів відокремлені від тротуарів і газонів бетонним бортовим каменем. Вимощення навколо будівлі та пішохідні доріжки – бетонна плитка.
Площа земельної ділянки	1900 м <sup>2</sup>
Площа забудови	458 м <sup>2</sup>
Площа доріг та тротуарів	297 м <sup>2</sup>
Площа озеленення земельної ділянки	1200 м <sup>2</sup>
Ланшафт території та малі архітектурні форми на ділянці	Озеленення ділянки вирішено шляхом влаштування газонів, стрижених кущів, клумб сезонних квітів. В зоні відпочинку передбачені малі архітектурні форми – лави, наземні ліхтарі зі сферичними плафонами.
Генеральний план території ділянки	Генеральний план території земельної ділянки представлено на аркуші 1. При розробці його розробці були враховані: <ul style="list-style-type: none"> <li>- існуюча планувальна структура м. Решетилівка;</li> <li>- існуючі мережі вулиць і проїздів;</li> <li>- існуючі планувальні обмеження.</li> </ul>
<b>Об'ємно-планувальні характеристики підприємства</b>	
Композиційно-	Змішана

Перелік основних даних	Характеристики
планувальна схема підприємства	
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	Горизонтальні зв'язки – коридори шириною 1,8 та 1,6 м; вертикальні зв'язки – сходи, пандус для осіб з обмеженими можливостями, вантажний підйомник. Горизонтальне транспортування дрібного сировини, інвентарю та страв здійснюється за допомогою візків та ручних пересувних столиків.
Кількість поверхів	1 поверх
Висота поверху	3,3 м
<b>Характеристики конструкцій та матеріалів підприємства</b>	
Конструктивна схема будівлі	Неповний каркас (з зовнішніми несучими стінами та залізобетонними колонами перерізом 400x400 мм, кроком 6x6 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.

Перелік основних даних	Характеристики
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-х шари руберойду на бітумній мастиці; утеплювач, покладений на пароізоляцію й вирівняний шаром цементного розчину.
Вікна (матеріал, розміри)	В залі кафе – склопакети двокамерні з ПВХ-профільною системою за ДСТУ Б.В.2.7.-130:2007.
Двері (матеріал, розміри)	Зовнішні – скляні; внутрішні – дерев'яні.
Система водовідведення з даху	Внутрішня в дощову каналізацію.
<b>Основні технічні показники проекту</b>	
Площа забудови ( $S_{д}$ )	458 м <sup>2</sup>
Загальна площа ( $S_{з}$ )	434 м <sup>2</sup>
Робоча площа ( $S_{р}$ )	352 м <sup>2</sup>
Будівельний об'єм ( $V_{б}$ )	1445 м <sup>3</sup>
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
<b>Зовнішнє опорядження будівлі:</b>	
Характер архітектурних елементів будівлі, будівельні	Архітектурні елементи фасаду виконані у класичному стилі. Будівля має чітко виражений цоколь, пояси у вигляді широких карнизів, які

Перелік основних даних	Характеристика		
матеріали	виступають над площинами стін. Вхідні двері до кафе – скляні, вікна – аркові.		
Елементи візуальної інформації на фасаді	Реклама підприємства розміщується і над головним входом та виконується з ПВХ – конструкції.		
<b>Внутрішнє опорядження будівлі</b>			
Приміщення	Підлога	Стіни	Стеля
Вестибюль	Наливна 3-D підлога	Пластикова рейка	Акрилове фарбування
Зала кафе	Ламінований паркет "Classen Allegro"	Декоративне фарбування	Підвісна "Fealics"
Виробничі цехи	Керамічна плитка	Керамічна плитка	Підвісна "Armstrong"
Адміністративні	Ламінат	Рідкі шпалери	Масляне фарбування
Коридори	Лінолеум	Масляне фарбування	Масляне фарбування
Складські	Керамічна плитка	Клейова побілка	Масляне фарбування
Технічні	Цементно-бетонна	Масляне фарбування	Масляне фарбування

Таблиця 4.3

### Загальна характеристика інженерних систем

Перелік основних даних	Основні характеристики
Система опалення	Система опалення: а) за видом теплоносія – водяна з примусовою циркуляцією; б) за способом подачі і відведення теплоносія – однотрубна; в) за розташуванням трубопроводів – з нижнім

Перелік основних даних	Основні характеристики
	<p>розведенням;</p> <p>г) за напрямком руху води в магістральному і зворотньому трубопроводах – тупікова.</p> <p>д) тип опалювальних приладів – радіатори сталі штамповані МЗ-500-1 площею поверхні нагріву 0,83 ЕКМ .</p> <p>Для з'єднання всіх елементів системи опалення використовуються пластикові труби. Для видалення з мережі опалення повітря влаштовуються повітрозбірники.</p> <p>Для опалення підлоги вестибюлю використовується система інфрачервоного опалення “Билюкс”. Над входом в будівлю кафе – повітряно-теплова завіса.</p>
Система вентиляції	<p>На підприємстві передбачається механічна припливно-витяжна система вентиляції для торговельних та виробничих приміщень кафе. 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>
Система водопостачання	<p>Мережа холодного та гарячого водопостачання – централізована від напірного водопроводу міської мережі.</p> <p>Схема водопровідної мережі – з нижнім розведенням магістралей (магістралі прокладають під підлогою першого поверху).</p>

Перелік основних даних	Основні характеристики
	<p>Мережі внутрішнього водопроводу виконані з пластикових труб з кріпленням їх до стін, колон, перекриттів з уклоном 0,002-0,005 у бік вводу.</p> <p>Для обліку води, що витрачається споживачем, застосовуються крильчасті лічильники з діаметром приєднувального трубопроводу 15 мм.</p> <p>Якість питної води в кафе – відповідає вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10.</p>
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.</p> <p>Каналізаційні труби – ПВХ марки FIRAT діаметром 100мм.</p> <p>Для контролю і прочищення внутрішньої каналізаційної мережі на ній встановлені ревізії і прочистки. У всіх виробничих приміщеннях ресторану встановлені трапи для збору і відведення стічних вод. Система сміттєвидалення (каналізація твердих відходів) на підприємстві передбачена шляхом вивезення твердих побутових відходів спеціалізованим автотранспортом.</p>



## Висновки до розділу 4

У розділі наведена характеристика земельної ділянки підприємства харчування. 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 і обґрунтовані вимоги до планувального, архітектурного, інженерного та технологічного рішень підприємства ресторанного господарства, його основних параметрів з урахуванням технологічних та містобудівних вимог.

Зокрема, сформульовані основні дані та вимоги щодо:

- архітектурно-планувального рішення кафе;
- дизайнерського рішення та елементів реклами;
- зовнішнього та внутрішнього опорядження будівлі кафе;
- функціонування інженерного обладнання підприємства.

Наведені загальна характеристика систем опалення, вентиляції, кондиціонування, водопостачання та каналізації. Запропоновано для опалення підлоги вестибюлю використати систему інфрачервоного опалення "Білюкс". Для адміністративних приміщень – системи кондиціонування повітря бізнес-класу.

## 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;

Запровадження страв тайської кухні, дозволить задовольнити різний контингент населення не тільки за якісними показниками, а й за національними. У виробничій програмі пропонується сучасна кухня. В процесі створення кафе 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.

Було запропоновано сучасне технологічне обладнання у виробничих цехах. Це дозволило збільшити обсяги виробництва, ефективно використовувати площі.

Технологічні процеси виробництва даного підприємства дотримані правилами з охорони праці.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

- 1.Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / О. В. Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко, Л. Д. Льовшина, П. П. Пивоваров, Л. І. Чубар. Х. : Світ Книг, 2014. 411 с.
- 2.Гастрономічні тренди – 2021 [Електронний ресурс]. Режим доступу : <http://prohotelia.com.ua/2014/01/food-trends-2021>.
- 3.Кулінарний прогноз [Електронний ресурс]. Режим доступу : <http://www.restaurant.org/News-Research/Research/Facts-at-a-Glance>.
- 4.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.
- 5.Алексєєв Д. Ресторан за інтересами Журнал "Ресторанні відомості", №101, 2006. С. 12-14.
- 6.Антонюк І.Ю. Технологія продукції ресторанного господарства. Опорний конспект лекцій // А.О. Медведєва, І.Ю. Антонюк,. К.: 2009.
- 7.Барановський В.А. Ресторанний бізнес: Навчальний посібник. РнД.: Фенікс, 2005. 220 с.
- 8.Рогова А.Л. Проектування закладів ресторанного господарства: робочий зошит / А.Л. Рогова, Ю.В. Левченко. П.: ПУЕТ, 2017. 57 с.
- 9.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.
10. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства. Навчальний посібник. К.: Київ.торг.-екон. ун-т, 2008. 307 с.
11. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. Навчальний посібник. К.: Кондор, 2008 506 с.
12. . 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.

13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1983. 720 с.
14. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. К.: А.С.К, 2007. 1248 с.
15. 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.
16. Ефимов А. Д., Профессиональная кухня: 100 готовых проектов / А. Д. Ефимов, Т. А. Никуленкова, М. С. Вухолова. М.: Издательский дом «Веди», 2002. 207 с.
17. Карсекин В.И. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания. / Бердичевский В.Х. К.: Вища шк., 1983. 208 с.
18. 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.
19. 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.
20. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства/ За ред. Н.О.П'ятницької. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 632с.
21. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219).
22. Типовые карты организации труда работников основных цехов предприятий общественного питания в 2-х частях. М.:1988. 74 с.
23. 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.

24. 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.

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

26. 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).

27. 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).

28. 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).

29. 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).

30. 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).

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

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

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

34. 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.
35. ДСН 3.3.6.042-99 „Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень”. К.: Мінрегіонбуд України, 1999. 28 с.
36. 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.
37. Державний стандарт України ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти в сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення».
38. 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.
39. 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.
40. 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.
41. Іванова О. В., Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник / О. В Іванова Т. В Капліна.. Суми: Університетська книга, 2010. 399 с.
42. Методичні рекомендації до виконання розділу дипломного проекту «Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях». Полтава: ПУЕТ, 2017. 18 с.
43. НПАОП 55.0-1.02.-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування, затверджені наказом Держнагляд охорони праці України від 25.06.96, №107.

yuliya\_12@ukr.net

**ДОДАТКИ**

## Додаток А

Технологічна картка № 1  
**фірмова страва «Пад Тай»**

Найменування продукту	Кількість, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Курка (філе)	75	70	ДСТУ 3143-2013 - М'ясо птиці (тушки)
Твердий сир тофу	30	30	ТУ Продукти соєві ферментовані
Капуста білокачанна	30	30	ДСТУ 7037:2009 Капуста білоголова свіжа
Цибуля (зелень)	15	13	ДСТУ 6011:2008 Цибуля зелена свіжа.
Тайська рисова локшина	30	30	ТУ Продукти рисові
Яйця	1 шт.	40	ДСТУ 5028:2008. Яйця курячі харчові
Часник	5	4	ДСТУ 3233-95 Часник свіжий
Подрібнений арахіс	15	15	ДСТУ 4504:2005. Ядра бобів арахісу
<i>Для соуса Пад Тая:</i>			
Густий устричний соус	15	15	ТУ
Рибний або соєвий соус	10	10	ТУ
Цукор	8	8	ДСТУ 4623-2006 Цукор білий
Тамаріндовий соус або рисовий або яблучний оцет	15	15	ТУ
Сухий підкопчений чилі-перець	2	2	ТУ
Вихід		225/50	

## Технологія приготування

Для початку нарізають капусту, зелену цибулю і твердий сир тофу невеликими шматочками, на крупній тертці натерти моркву. Розчавити часточку часнику і розрізати її навпіл.



В окремій піалі готують соус для Пад Тая: змішують рибний, Тамаріндовий і устричний соуси з цукром, додають води і зверху посипають сушений чилі. Якщо дотримуватися зазначених вище пропорцій, то вийде ідеальний соус для Пад Тая.

На сковорідці з товстим дном (або сковороді вок) розігрівають олію. Майже в киплячу олію кладуть сир тофу і смажать його до світло-коричневого кольору. Потрібно весь час помішувати, щоб тофу присмажився рівномірно.

Коли тофу підсмажиться, перекладають його в іншу посудину, а в олію опускають подрібнене куряче філе. Теж швидко обсмажують, весь час помішуючи.

В сковороду вбивають сире куряче яйце і часник. Через 10 секунд, коли яйце схопиться, потрібно все швидко розмішати і прибрати з вогню.

Вміст сковороди перекладають в тарілку до бобових проростків, моркви і цибулі. В сковороду додають соус для Пад Тая. Коли вона прогріється, кладуть локшину. При приготуванні товстої пласкою лапші її потрібно спочатку відварити до напівготовності в звичайній воді. Деякі тайці на цьому етапі кладуть в сковороду невеликі сушені креветки.

В сковороду додають соус для Пад Тая. Коли вона прогріється, кладуть локшину. При приготуванні товстої пласкою лапші її потрібно спочатку відварити до напівготовності в звичайній воді. Деякі тайці на цьому етапі кладуть в сковороду невеликі сушені креветки. Як вода з соусу википить, додають на сковорідку курку з сиром, яйцем і овочами, яку обсмажували до цього. Все добре перемішують - і страва готова. Викладають на тарілку і посипають зверху або по краях тарілки подрібненим арахісом.

#### Правила подавання

Оформити арахісом. Температура подавання страви 75 – 80 °С.

#### Характеристика готової страви

Зовнішній вигляд Характерний для цього виду страви. Макаронні вироби зберігають форму

Колір Характерний сировині, що входять до складу страви

Смак та запах Характерний для входять до складу виробу продуктів, без сторонніх присмаків і запахів. Гострий та помірно солоний

Мікробіологічні показники, що нормуються \_\_\_\_\_

---

Фізико-хімічні показники, що нормуються \_\_\_\_\_

---

Картку склав

технолог  
посада

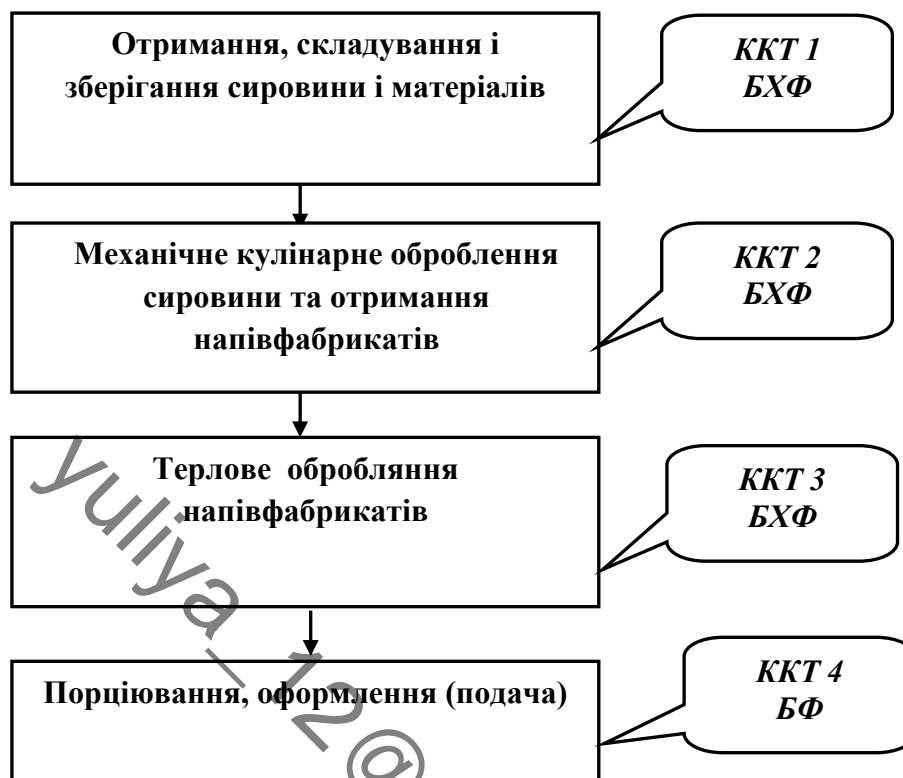
\_\_\_\_\_  
/підпис/

Ясько Т. Є.  
ПІБ

yuliya\_12@ukr.net

## 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  $20 \pm 5$  °С, тривалість виготовлення 30 хв, види обладнання виробничий стіл, мийна ванна,

*ККТ-3.* Параметри процесу: температура  $10 \pm 5$  °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
Курка (філе)	ДСТУ 3143-2013 - М'ясо птиці (тушки)	БГКП; МАФAM; КОЕ; екскременти гризунів	Підвищений рівень коагуляторів	Сторонній запах, шкідливі домішки
Твердий сир тофу	ТУ Продукти соєві ферментовані	Бактерії групи кишкової палички; МАФAM; КОЕ;	Солі важких металів	Сторонній запах, шкідливі домішки
Капуста білокачанна	ДСТУ 7037:2009 Капуста білоголова свіжа	-	Підвищений рівень пестицидів	Сторонній запах, подавлені плоди
Цибуля (зелень)	ДСТУ 6011:2008 Цибуля зелена свіжа.	-	Підвищений рівень пестицидів	Сторонній запах, подавлені плоди
Тайська рисова локшина	ТУ Продукти рисові	Бактерії групи кишкової палички; МАФAM; КОЕ;	Солі важких металів	Залишки паперу
Яйця	ДСТУ 5028:2008. Яйця курячі харчові	Бактерії групи кишкової палички; МАФAM; КОЕ;	Солі важких металів	Шкарлупа
Часник	ДСТУ 3233-95 Часник свіжий	Гнильні процеси	-	Сторонній запах, подавлені плоди
Подрібнений арахіс	ДСТУ 4504:2005. Ядра бобів арахісу	Екскременти гризунів	Солі важких металів	Сторонній запах

Найменування сировини чи матеріалу	Нормативний документ	Небезпечні чинники		
		Біологічні	Хімічні	Фізичні
Густий устричний соус	ТУ	Бактерії групи кишкової палички; МАФАМ; КОЕ;	-	Сторонній запах
Рибний або соєвий соус	ТУ	Бактерії групи кишкової палички; МАФАМ; КОЕ;	-	Сторонній запах
Цукор	ДСТУ 4623-2006 Цукор білий	-	Солі важких металів	Сторонній запах, домішки
Тамаріндовий соус або рисовий або яблучний оцет	ТУ	Бактерії групи кишкової палички; МАФАМ; КОЕ;	-	Сторонній запах
Сухий підкопчений чилі-перець	ТУ		-	Сторонній запах,