

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

Форма № П-4.04.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут 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 96 місць у місті Горішні Плавні Полтавської області»

зі спеціальності **181 «Харчові технології»**

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

(шифр та назва)

ступеня бакалавра

Виконавець Мильченко Дарина Іванівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник к.в.н., доцент Бородай Анжела Борисівна

(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)

« 01 » липня 2021 р.

**ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК
ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ**

Студент(ка) спеціальності 181 Харчові технології

освітня програма «Харчові технології та інженерія»

(шифр, назва)

ступеня бакалавр

Прізвище, ім'я, по батькові Мильченко Дарина Іванівна

Тема Ресторан на 96 місць у місті Горішні Плавні 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 «Розширення асортименту холодних закусок». 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	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 _____ Мильченко Д. І.
(підпис)Керівник _____ к.в.н., доцент Бородай А. Б.
(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	7
РОЗДІЛ 1. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЗАКУСОК.....	9
1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається.....	9
1.1.1 Значення закусок у харчуванні. Класифікація даної групи кулінарної продукції.....	9
1.1.2 Особливості технології	11
1.1.3.Характеристика та хімічний склад	15
1.3 Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	18
1.3.1 Розроблення рецептури і технології нової продукції	18
1.3.2 Розроблення технологічних карток і схем. Визначення показників якості розробленої продукції.....	22
Висновки до розділу 1.....	23
Розділ 2 ПРОЕКТНИЙ.....	24
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми.....	24
2.2 Розроблення виробничої програми підприємства.....	26
2.3 Проектування складського господарства.....	30
2.4 Проектування виробничих приміщень.....	42
2.5 Проектування торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	60
2.6 Об'ємно-планувальне і конструктивне рішення підприємства.....	64
Висновки до розділу 2.....	67
Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	68
3.1 Організація виробництва.....	68
3.2 Організація обслуговування.....	70
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	72
Висновки до розділу 3.....	75

Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	83
Висновки до розділу 4.....	82
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ	83
5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	83
5.2 Вимоги безпеки праці при виконанні вантажно-розвантажувальних робіт.....	88
5.3 Вимоги електробезпеки.....	89
5.4 Протипожежні заходи.....	90
Висновки до розділу 5.....	90
ВИСНОВКИ.....	93
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	94
ДОДАТКИ.....	98

yuliya_12@ukr.net

АНОТАЦІЯ

Дипломний проект викладено на 106 сторінках пояснювальної записки та містить 54 таблиць, 6 рисунки, додатків, 27 літературних джерел. Графічний матеріал – 6 аркушів.

За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища, на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію комплексного підприємства у складі ресторану на 96 місць, розроблено виробничу програму.

Обґрунтовано використання новітніх підходів до приготування та оформлення закусок. На основі розрахунків визначені технологічне обладнання, склад та площі приміщень.

Розроблено організаційну структуру та об'ємно-планувальне рішення закладу, інженерно-будівельні рішення, охорони праці, техніки безпеки при експлуатації закладу. Визначені основні економічні показники діяльності закладу.

Об'єкт дослідження: ресторан.

Предмет дослідження: технологічні розрахунки; архітектурно-будівельні рішення; заходи щодо охорони праці.

Ключові слова: ресторан, послуги харчування, розширення асортименту, фірмова страва, виробнича програма, пароконвектомат.

ВСТУП

Розвиток ринкових відносин в країні усунув багаторічну монополію на сферу харчування.

Україна, що має нові можливості, стрімко кинулася в XXI століття. Зміна власників поставила на чільне місце забезпечення прибутковості заклади ресторанного бізнесу. Між ними стала виникати реальна конкуренція за гаманець споживачів, готових оплачувати за пропоновані кулінарні шедеври, вишуканий інтер'єр і справжній сервіс. У результаті крок за кроком, поступово став відроджуватися реальний ресторанний ринок у країні, що підкоряється економічним законам попиту, пропозиції і конкуренції. Розширилося число ресторанів та інших закладів харчування.

З року в рік ресторани технології стрімко розвиваються. Йде серйозна конкурентна боротьба за відвідувачів. Саме цей фактор змушує топ-менеджерів продумувати не тільки основну стратегію і стиль діяльності ресторану, а й деталі, що додають закладу унікальності та неповторності.

Ресторани відіграють досить важливу роль у житті людини. Крім задоволення фізіологічних потреб у харчуванні «вихід» до ресторану несе важливу соціальну функцію. Ефективна робота ресторану залежить від низки факторів. Як і будь-яка складна система, ресторан починається з задуму його засновників і закінчується контролем функціонування установи.

Головну роль у цьому виконує практична філософія його власника та/або директора. Її розкриває підхід до ведення бізнесу, який визначає етичні й моральні цінності, що реалізуються в процесі функціонування підприємства. Головна ідея засновників ресторану визначає його кредо і покликана максимально задовольняти відвідувачів.

Визначальним критерієм вибору підприємства ресторанного господарства споживачами є якість обслуговування та продукції, тоді як престижність та зовнішній вигляд оздоблення відходять на другий план [15].

Основним засобом конкурентної боротьби 52% вважають ціну, 30% – якість продукції та асортимент, 15% – рекламу. В даному випадку ресторатори

нехтують такими важливими чинниками, як якість обслуговування, інтер'єр, дотримання санітарно-гігієнічних норм, наявність кваліфікованого персоналу.

Сьогодні здається, що рівень розвитку ресторанів досяг свого максимального значення. Але ніколи немає межі досконалості. Гостям пропонують більш вишукані страви з найкращих продуктів. Елітні ресторани мають власні винні льохи. Кращі шеф-кухарі пропонують дивовижні авторські страви, тому меню ресторанів постійно вдосконалюється. Завдяки цим майстрам кулінарного мистецтва можна насолоджуватися найсмачнішою їжею й провести час у затишній і комфортній обстановці. Ресторани впевнено увійшли в наш побут – тут проходять найважливіші події нашого життя.

Основною метою розробки підприємства ресторанного господарства є створення підприємства з більш високими техніко-економічними параметрами, а саме: підвищення якості готової продукції; створення нормальних умов праці; механізація і автоматизація виробництва кулінарної продукції і процесів обслуговування відвідувачів; впровадження сучасної техніки і технології; збільшення випуску продукції; підвищення культури обслуговування громадян; підвищення техніко-економічних показників, а саме рентабельність роботи підприємства.

Виходячи з вищевикладеного можна стверджувати, що тема дипломного проекту «Ресторан на 96 місць у місті Горішні Плавні Полтавської області» є актуальною.

У результаті планується вирішити наступні задачі:

- 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.

РОЗДІЛ 1

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЗАКУСОК

1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

1.1.1 Значення закусок у харчуванні. Класифікація даної групи кулінарної продукції.

Рестораторам, які бажають завжди бути в тренді, варто звертати увагу на інновації, які з'являються на споживчому ринку. Це не тільки використання звичних сервісів і соцмереж, але і надання відвідувачам максимально можливого спектру послуг.

Шеф-кухарі черпають ідеї нових страв з кулінарних книг і під час подорожей в інші країни і міста. Перевагу надають максимально простій подачі, причина банальна – прагнення знизити собівартість страви. Якщо ж говорити про світові тренди, то зараз часто підносять звичні страви в незвичайному вигляді, наприклад паштет з мандариновий желе у вигляді мандарина. Гостя можна вразити звичайним, на перший погляд, стравою, якщо розповісти його історію або прихований підтекст.

Закуси, як правило, передують обіду та вечері. Закуси – це більш-менш гостра і солена страва, від чого збуджує апетит. Для цього їх і подають на початку трапези. Асортимент їх дуже різноманітний, паштети, відварене і смажене м'ясо, птиця і риба

Закуси бувають холодними і гарячими. До холодних закусок прийнято відносити холодні страви, до складу яких входить основний продукт і відсутній гарнір або він подається в обмеженій кількості і асортименті. Одна і та ж страва може бути холодною стравою або холодною закускою. Як правило, закуска за обсягом і вагою менша холодної.

Широкий асортимент і харчове цінність холодних страв дозволяють використовувати їх в якості основних страв на сніданок, вечерю або доповнювати ними меню банкету. Наприклад, паштет, холодець м'ясо або рибу, можна включати в меню вечері або сніданку, а холодні закуски: ікру, салати, оселедець з гарніром і інші, в меню обіду, сніданку або вечері для збудження

апетиту. Холодні закуски зі свіжих овочів малокалорійні і багаті вітамінами, мінеральними солями, цінними органічними кислотами. Калорійність холодних страв коливається у великих межах, залежить від їх складу і рецептурної кількості окремих продуктів. Найменшою калорійністю (50-100 калорій) володіють страви з зелених салатів,

Овочі та фрукти, що входять до складу холодних страв у великій кількості, є важливим джерелом таких цінних харчових речовин, як вітаміни, мінеральні солі.

Холодний стіл, тобто страви, що подаються в холодному, а не в гарячому або розігрітому вигляді, є першою подачею і включає в себе різні страви, як за складом продуктів, так і за принципами приготування. Досить сказати, що це можуть бути як абсолютно сирі, необроблені продукти, наприклад овочі, фрукти, ягоди, трави (навіть не оброблені, а просто обмиті), так і продукти, що пройшли тривалу і складну обробку, в тому числі багаторазове нагрівання, випалювання, копчення, варіння і т. д., але подаються в холодному вигляді. Такі різні ковбаси, шинки (шинка), риба гарячого копчення, заливні, холодці. Між цими "полюсами" холодного столу – маса інших страв, приготування яких вимагає всілякої, іноді комбінованої, обробки.

Таким чином, технологія обробки продукту не може бути основною, визначальною ознакою страв холодного столу. Загальною для цього виду страв ознакою у всіх національних кухнях є зовнішня ознака – температура. Саме в холодному стані деякі продукти проявляють найкраще смак і аромат.

Поняття «закуска» виникло лише тоді, коли кухня повністю сформувалася і коли сам по собі асортимент страв холодного, або закускового столу значно розширився. Це сталося в XVIII столітті, причому не тільки в Україні, але і в деяких інших країнах, наприклад у Швеції, де також виникло своє власне визначення закускового столу - "сморгосбурдет" (буквально "бутербродний стіл"), тобто стіл, що складається з хліба і будь-якого продукту, їстівного в холодному вигляді і є гармонійною добавкою до цього хліба. Основний добавкою спочатку було у шведів масло і все, що можна намазати або покласти на хліб: мед, сир,

сир, шматочок м'яса, риби або відвареного овоча, ікра лосося, сига, корюшки і т. Д.

Лише з XVIII століття на закусочний стіл в Україні потрапляють м'ясні та молочні вироби (сири, ковбаси, шинка), а вершкове масло з'являється лише в XIX столітті; тоді ж солоно-відварений рибний закусочний стіл поповнюється рибними копченостями (балік, севрюга, шемая, залом), а в XX столітті з'являються і всілякі консерви, які в деякому сенсі навіть витісняють колишні закуски. Саме підвищення калорійності холодного столу і викликає необхідність доповнити його овочевими стравами. Так, в кінці XIX - початку XX століття поряд з овочевими соліннями на український закусочний стіл потрапляють вінегрети, а потім і зелені салати, до того часу подавалися лише до других смажених страв.

Таким чином, сучасний закусочний стіл виявився надзвичайно різноманітним за складом і характером харчової сировини. Але при всій своїй різноманітності він аж ніяк не може замінити звичайне харчування, його не можна вважати абсолютно необхідним. Особливість холодного столу - наявність концентрованих, гострих, пікантних страв, а це в свою чергу встановлює його рамки. Закусочний стіл пропонує покуштувати, чи не насититися, а пробудити апетит. Цінність більшості страв холодного столу також допомагає витримувати його рамки, зберігати його правильне місце в загальному раціоні. Заміна звичайного обіду колбасно-консервної холодною закускою з великою кількістю масла, сиру та подібних їм калорійних продуктів є навіть відомим ознакою відсутності культури. Деякі виключення зі страв закусочного типу складають лише салати, вінегрети і соління, які поступово перетворилися в масову закуску, що входить в число страв самого звичайного обіду.

1.1.2 Особливості технології

Найчастіше турки починають свої трапези з холодних закусок – вони здавна були призначені для збудження апетиту перед основними стравами, а також подавалися до вин.

Рецептури приготування закусок постійно вдосконалювалися. Тільки кухарями султанської кухні було створено понад 200 нових страв. У Стамбулі найкращі закуски можна знайти в традиційних місцевих пивних будинках.

Турецькі закуски включають в себе різноманітні овочеві пюре з йогуртом і часником, бринзу, філе в'яленої або копченої риби, а також оливки і маслини як самостійну страву.

Традиційні закуски в італійських ресторанах прийнято називати *antipasti*. Тут головне помітити приставку *anti* замість очікуваної пасти, посипаною пармезаном, на столі виявиться тарілка з кількою в цукрі або вареними овочами. Як правило, будь-яка італійська трапеза починається з антипасті. Зрозуміло, можливі найсміливіші варіанти.

Вірменська кулінарія широко використовує для приготування холодних страв і закусок культивовану і дикорослу зелень, овочі, яловичину, баранину, домашню птицю, рибу, бобові та інші продукти. Така зелень, як шпинат, щавель, мальва, лобода, спаржа, бохі, різак і ін. використовується для приготування холодних закусок у свіжому вигляді.

Бохі, черемша, майоран, селера подаються до столу в якості холодних закусок маринованими і квашеними. Цибуля зелена, цибуля-порей, крес-салат, базилік, естрагон, петрушку, кріп та іншу пряну зелень подають на стіл в свіжому вигляді разом з цілими помідорами, огірками і солодким перцем.

Закуски, приготовані з різноманітних продуктів, заправляють часником, чорним і червоним перцем, оцтом, мацуном, пряною зеленню, горіхами, сметаною в різних поєднаннях, що надає стравам гостроту і аромат.

Особливого поширення мають комбіновані страви, приготовані з різних продуктів: толма з сочевиці у виноградному листі, толма з гороху в капустяному листі і ін. Улюбленими м'ясними закусками є бастурма, м'ясний суджух, в яких своєрідно поєднується аромат часнику, зелені (кмин), перцю червоного і чорного та інших ароматичних прянощів.

Порівняльний аналіз традиційних і сучасних видів закусок

Критерії порівняння	Традиційні способи	Сучасні способи
Найбільш часто вживані способи механічної обробки сировини	Нарізування за допомогою ножа	Нарізування за допомогою блендера, овочерізки
Найбільш часто вживані способи теплової обробки сировини	Смаження в олії Варіння у воді Звичайний підігрів	Жарка у фритюрі Варка в пароварці СВЧ піч
Використовувані види сировини	Ковбаси	Напівфабрикати
Найбільш часто вживані способи механічної обробки сировини	Нарізування звичайним ножом	Нарізування кам'яним ножом

Асортимент гарячих страв різноманітний і обмежується лише фантазією кухаря і технолога підприємства.

Для надання закускам особливого виду використовують різні їстівні декоративні елементи зі свіжих і варених овочів і зелені. Оформлення страв не повинно бути надмірно складним і трудомістким.

Гарячі закуски в більшості своїй – дрібно нарізані інгредієнти під соусом, тому найчастіше їх подають без ножа. Як правило, для подачі гарячих закусок використовують ту посуд, в якій їх готували: кокотниці, кокільниці, порційні сковороди.

Кокільниці – вид металевого посуду в формі раковини для запікання і подачі гарячої закуски з осетрини, судака або інших риб і морепродуктів.

Кокотниця – маленький металевий кухлик для подачі жульєну. Вид металевого посуду, маленька каструлька з довгою ручкою. Використовується для запікання і подачі закусок з соусами. Місткість - 100 мл.

Гарячі закуски подають на початку прийому їжі, після холодних закусок.

Гарячі закуски збуджують апетит за рахунок гострого смаку, оригінального оформлення, приємною і різноманітного забарвлення продуктів, що входять до складу цих виробів.

Вихід однієї порції гарячої закуски, як правило, не перевищує 150 г.

Харчова цінність гарячих закусок різноманітна, тому що залежить від тих

продуктів, які будуть додані. Для приготування гарячих закусок основними продуктами є риба і нерибні морепродукти (креветки, кальмари, мідії, раки, краби, восьминоги), м'ясо і субпродукти (печінка, шлунки, сердечка, яловичий язик), овочі.

Деякі гарячі закуски мають високу калорійність, наприклад жульєни, закуски в вершковому соусі, теплі салати з майонезом в тарталетках або волованах. Калорійність гарячих закусок коливається від 50-100 до 250-350 кілокалорій.

Найбільш поширеними видами теплової обробки для приготування гарячих закусок відносять: обсмажування, тушкування, запікання.

Смажені буває трьох типів: основним способом, смаження у фритюрі, смаження в духовці (запікання). Цим способом смажать невеликі шматочки риби, м'яса, овочів, яйця. Продукт кладуть на сковорідку з попередньо розігрітою олією до температури не нижче 130 °С. Смаження продовжують при температурі 160 °С до утворення рівної підсмаженої скоринки на всій поверхні продукту.

Для смаження у фритюрі необхідну ємність наповнюють олією до половини, кількість її повинно бути в 4-5 разів більше ваги продукту, підготовленого для разового смаження. Нагрівають олію до 160-180 °С, смаження триває від 2 до 7 хвилин, поки не утвориться скоринка. Таким способом готують м'ясо, рибу, морепродукти в клярі або паніровані.

У духовці гарячі закуски, як правило, готують в порційному посуді. Для цього, підготовлені напівфабрикати необхідно ккласти в ємність і встановити в розігріту духовку. Робоча температура в духовці може змінюватися від 160 до 250 °С. Так, наприклад, рибу бажано готувати при температурі 180 °С, час приготування від 20 до 40 хвилин, а дрібні м'ясні закуски 200-220 °С, від 30 до 60 хвилин. Готовність страви визначається появою рум'яної скоринки, а також виділенням соку характерного кольору. Запікання використовують при приготуванні Жульєн, риби запеченої в вершковому соусі під сиром, фаршированих закусок, м'ясні і рибні рулетики.

Тушкування полягає в короткочасному обсмажуванні продукту до

утворення золотистої скоринки і доведенні до готовності в невеликій кількості рідини в закритому посуді, додають прянощі і приправи, а іноді готовий соус. Дрібні шматки м'яса і порційні, посипані сіллю і перцем, обсмажують на деко або сковорідці до утворення скоринки, а потім тушкують протягом 40-50 хвилин, так само, як і великі шматки. Таким способом готують такі закуски, як яловичий язик в вершковому соусі, рибу в солодко-кислому маринаді, м'ясо з овочами.

Морепродукти необхідно спочатку очистити, потім зварити. Так, наприклад, креветки очищаються від панцира, а у кальмарів забирається тоненька плівочка. Закладаються морепродукти в киплячу воду або в розігрітий жир. Тривалість теплової обробки морепродуктів мала - 10-15 хвилин. В іншому випадку вони стануть жорсткими і не смачними.

Температура подачі гарячих закусок повинна бути не менше 70-75 °С. Гарячі закуски на стіл завдалегідь не ставлять. Необхідно створити гостям комфортні умови для вживання гарячих закусок, для цього поруч з гарячими закусками розташовують закусові тарілки, вилочки, чайні ложки, серветки, ємності або піали з водою для обмивання рук або вологі серветки, шпажки для наколювання.

Різноманітність гарячих закусок безліч, але правило подачі їх на стіл однакова. Основне завдання гарячих закусок — втамувати початкове відчуття голоду гостей до початку основної частини прийому.

У розділі розглянуті відмінні риси гарячих закусок від основної страви, види подачі гарячих закусок: температура подачі і техніка подачі окремих видів гарячих закусок.

1.1.3 Характеристика та хімічний склад

В роботі розглянемо технологію приготування закусок, для розробки рецептури обираємо страву, яка входить в ТОП-20 найпопулярніших закусок світу.

Яйце по-шотландськи (англ. Scotch egg) - страва британської кухні . Являє собою варені яйця, завернуті у м'ясний фарш і обсмажені в панірувальних сухарях.

Вважається, що страва була вперше приготована лондонською компанією Fortnum & Mason (англ.) в 1738 році. За іншою версією авторство страви невідомо, а рецепт сходить до страви кухні Великих Моголів «Наргіс кюфта ».

У друкованому вигляді рецептура цієї страви вперше зустрічається в книзі Марії Ранделл «Нова система домашньої кухні» видання 1809 року. У цій та пізніших кулінарних книгах ХІХ століття готові яйця рекомендувалося подавати в гарячому вигляді під соусом. Зараз їх вживають і в холодному вигляді, зокрема, як закуски на пікніках .

У роки Другої світової війни, за часів раціонування, виник варіант рецептури, в якому фарш був замінений картопляним пюре .

Існує декілька рецептур приготування цієї страви, все залежить від набору сировини і технології приготування. Для дослідження в роботі обрано рецептуру цієї страви з використанням курячого філе та перепелиних яєць.

Корисні властивості перепелиних яєць визнані і медициною, регулярне вживання яєць може полегшити перебіг деяких неврозів і психосоматозів, в тому числі і бронхіальної астми. Перепелине яйце містить менше холестерину, ніж куряче, тому його рекомендують навіть «сердечникам» старшого покоління (при обмеженні в дієті інших продуктів, багатих холестерином).

Незважаючи на маленький розмір, харчова цінність перепелиного яйця в чотири рази перевищує харчову цінність курячого. Також, у порівнянні з курячим яйцем, у перепелиному в два з половиною рази міститься більше вітамінів А, В1, В2. Також у перепелиному яйці в п'ять разів більше заліза і калію. Перепелине яйце містить 13% протеїнів, в той час, як куряче – 11%.

У перепелиному яйці немає переносників сальмонели, тому що температура тіла перепілок вбиває вірусні бактерії.

Перед вживанням або приготуванням яйця краще промити теплою водою. Перепелині яйця не тухнуть. Коли закінчується їх термін придатності, вони просто всихають.

Перепелині яйця на відміну від курячих мають більш збалансоване співвідношення білків і жирів, вітамінів і мінералів. Кількість холестерину, якого всі так бояться, нітрохи не менше, ніж в курячих яйцях. Але він компенсується лецитином, який не дозволяє холестерину відкладатися на стінках судин.

Перепелиними яйцями не варто зловживати тим, у кого вже є підвищений рівень холестерину.

З одного боку, холестерин він необхідний для виробництва тестостерону, статевих гормонів. Тому споживання яєць збільшує чоловічу фертильність (потяг). З іншого боку, якщо у чоловіка вже є схильність до атеросклерозу, то йому не потрібно особливо захоплюватися яйцями. І не важливо, чи це перепелині яйця або курячі. Взагалі білок яєць вважається еталонним, тому що він засвоюється організмом до 95%. Жовток представлений вітаміном Д і А. Яйця зміцнюють імунну систему. Беруть участь в оновленні шкіри і роботі слизових. Підтримують функції нервової системи. Покращують пам'ять і реакцію. Яйця корисно їсти перед будь-яким екзаменом або заліком, коли потрібно запам'ятати багато інформації. По-перше, це тривале насичення організму, не хочеться їсти. По-друге, збільшується швидкість реакції

Перепелині яйця варять, смажать, маринують, використовують в якості прикраси для закусок. Також додають в тісто для млинців і різної випічки.

Перепелині яйця мають яскраво виражений яєчний смак, який чудово поєднується з м'ясними, рибними та овочевими салатами. У сирому вигляді яйця додають в різні коктейлі та смузі.

Курячим філе зазвичай називають біле м'ясо курячої грудки, очищене від шкіри, хрящів і кісток. Куряче філе вважається самим дієтичним м'ясом з усієї курки, завдяки найменшій кількості жирів і харчових волокон (calorizator). Свіже куряче філе має рожево-цегляний колір, приємний запах курячого м'яса, смак приготованого філе - нейтральний.

Калорійність курячого філе становить 110 ккал на 100 грам продукту. Куряче філе є рекордсменом за вмістом легкозасвоюваного тваринного білка, необхідного не тільки м'язам, а всьому організму в цілому для будівництва клітин. Продукт містить вітаміни групи В, особливо багато В₂, а також залізо, що

підтримує високий рівень гемоглобіну в крові. У порівнянні, наприклад, з курячими гомілками, в курячому філе в чотири рази менше жирів, тому продукт відмінно підходить для дієтичного та розвантажувального харчування. При хворобах шлунка рекомендується вживати відварене куряче філе, тому що воно має найменше час перетравлення.

У рідкісних випадках куряче філе може спровокувати виникнення алергічних реакцій, особливо, якщо філе приготовлено на сковорідці.

Відварене куряче філе - один з головних інгредієнтів багатьох дієт, особливо для спортсменів, які нарощують м'язову масу або знаходяться в періоді «сушки». Всім, хто бажає тримати свою вагу під контролем, підійде розвантажувальний день на курячому м'ясі.

1.2 Розроблення рецептур і технології нової продукції

1.2.1 Розроблення рецептури і технології нової продукції

Варені яйця в соковитому фарші під ароматної хрусткою скоринкою – варені яйця по-шотландськи – універсальна страва з яєць. Подавайте варені яйця по-шотландськи гарячими або холодними, з гострим соусом або гірчицею. Варені яйця по-шотландськи незамінні як закуска для пікніка, коктейлю і прийому на відкритому повітрі, вони відмінно виглядають на святковому столі - варені яйця по-шотландськи можна приготувати заздалегідь. Так як на дану страву не розроблено технологічну карту і немає рецептури в збірнику, тому в роботі експериментальним шляхом розроблено рецептуру страви «Яйця по-шотландськи» на основі перепелиних яєць та курячого філе.

Таблиця 1.1

Аналіз рецептурного складу страви «Яйця по-шотландськи»

Назва сировини	Маса, г		Маса сировини до маси напівфабрикату	Функціональне призначення сировини
	брутто	нетто		
Яйця перепелині	3 шт	30	12,39	Основна сировина
Куряче філе	100	95	39,24	Основна сировина
Сіль	3	3	1,24	Смакова добавка

Назва сировини	Маса, г		Маса сировини до маси напівфабрикату	Функціональне призначення сировини
	брутто	нетто		
Чорний перець мелений	0,1	0,1	0,04	Смакова добавка
Гірчиця	2	2	0,83	Смакова добавка
Олія (для смаження)	60	60	24,78	Додаткова сировина (для смаження)
Борошно	15	15	6,20	Вологоутримувач
Часник	5	5	2,07	Смакова добавка
Яйця курячі	1/3	12	4,96	Структурутворювач
Панірувальні сухарі	15	15	6,20	Вологоутримувач
Кріп	5	5	2,07	Смакова добавка
Маса напівфабрикату		242	100	
Соус часниковий		25		
Вихід		120/25		

З таблиці 1.4 робимо висновок, що куряче філе і яйця перепелині є основною сировиною для виготовлення розробленої закуски і складає 51,63 % від загальної кількості маси сировини, решта – 48,37 % – це додаткова сировина, яка використовується в якості вологоутримуючого агента (12,39 %), структурутворювача (12,39 %), смакової добавки (5,41%) або для смаження (24,78 %).

З метою внесення додаткового компоненту на стадії виробництва є необхідність провести аналіз технологічного процесу, в наступному порядку:

- визначити окремі етапи технологічного процесу, механічне кулінарне оброблення сировини і приготування напівфабрикату, теплове оброблення, підготовки до реалізації (подавання);
- навести технологічні операції і обґрунтувати їх необхідність, послідовність, з'ясувати параметри;
- висвітлити фізико-хімічні процеси, що відбуваються з основними речовинами рецептурних компонентів.

Аналіз технологічного процесу виробництва страви

Етапи технологічного процесу	Технологічна операція	Параметри	Фізико-хімічні зміни, що відбуваються	Мета, яка досягається
Підготовка сировини	Зважування сировини; обробка сировини	10-15 хв	-	Отримання чистого напівфабрикату
Нарізання сировини	Зважування	10-15 хв	-	Отримання однакової форми напівфабрикату
Додавання спецій, маринування в них	Короткочасне оброблення сировини в спеціях	5хв	Пом'якшення білкових волокон	Накопичення смакових, ароматичних речовин, продуктів розщеплення білків
Формування напівфабрикату	Розрихлювання верхній шарів, викладання фаршу, формування у вигляді шариків	15 – 20 хв	Пом'якшення білкових волокон	Накопичення смакових, ароматичних речовин, продуктів механічне розщеплення білків
Термічна обробка сировини	Смаження у фритюрі	10-15 хв	Піддаючись термічній і тепловій обробці, перетворюється в готовий виріб	Заключна стадія виробництва

Технологія приготування

Технологія приготування запропонованої страви має декілька етапів.

На першому етапі готують перепелині яйця. Куряче філе нарізати на невеликі шматочки, закинути в чашу блендера. Додати кріп, часник, гірчицю, сіль і чорний перець за смаком. Подрібнити. Перепелині яйця відварити (3 хвилини), остудити, почистити.

Підготувати 3 тарілки. Одну з панірувальними сухарями. Другу – зі збитим яйцем. Третю – з борошном. Готовий фарш приблизно поділити на 3 частин. На долоньку покласти 1/3 частини, зробити корж. У центр викласти перепелине яйце, сформувати кульку.

Кожну курячу кульку панірують в борошні, потім панірують в яйці і обвалюють у сухарях.

Повторити процедуру з рештою фаршем. Виходять м'ясні кульки (фаршировані фрикадельки). У сковороді з високими стінками обсмажити (близько 8 хвилин) на олії фрикадельки (олія повинна хоча б на половину приховувати кульки).

Обсушити фрикадельки на паперовому рушнику. Порізати навпіл. Подавати до столу.

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

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

У технологічних картках вказуємо норми витрат сировини бруто на 1 порцію, масу нетто (з урахуванням норм відходів при механічному кулінарному оброблянні), вихід напівфабрикату, вихід готової страви.

Порядок складання та затвердження технологічних карток на фірмові страви у закладах ресторанного господарства проводиться згідно з Наказом Міністерства економіки № 21 від 25.01.2008 «Про Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства»

Технологічна документація – це сукупність документів, які визначають технологічний процес виготовлення виробів (регламентує та описує проведення технологічного процесу виготовлення кулінарної продукції, булочних і борошняних кондитерських виробів), споживання яких безпечно для життя й здоров'я людини. До неї належать збірники рецептур страв, кулінарних,

борошняних кондитерських і булочних виробів, технологічні інструкції і технологічні карти.

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. Рецептура є власністю виробника.

Органолептична оцінка розроблених виробів оцінюється 5-ти бальною шкалою за такими критеріями: смак і запах, форма, структура та вигляд на розломі, колір скоринки. Шкала бальної оцінки показана в табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Шкала бальної оцінки якості розроблених виробів

Показники якості	Відмінно (5)	Добре (4)	Задовільно (3)	Незадовільно (2)
Смак та запах	Запах приємний властивий смаженому м'ясу	Запах приємний властивий смаженому м'ясу	Запах властивий для виробу з неприємним присмаком	Специфічний неприємний запах підгорілості, смак неприємний
Форма	Округла; поверхня з золотистою скоринкою	Округла; з нерівним краєм	Не круглої форми, з пухирцями та нерівною поверхнею	Розпливчаста, різної товщини по краях та пухирцями
Структура та вигляд на розрізі	Добре просмажений, на розрізі сірувато-білий колір	Добре просмажений, на розрізі біло-рожевий колір	На поверхні місцями пересмажений, на розрізі з розуватим відтінком	Суха не пластична поверхня
Колір скоринки	Від світло-коричневого до коричневого	Від золотистого до коричневого	Темно коричневого кольору, місцями з підгорілостями	Темно-коричневий, підгорілий

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

Таблиця 1.4

Результати дегустаційної оцінки страв

Назва виробів	Смак		Запах		Зовнішній вигляд		Консистенція		Колір		Середній бал з КВ
	без КВ	з КВ 2	без КВ	з КВ 1	без КВ	з КВ 2	без КВ	з КВ 1,5	без КВ	з КВ 1	
Яйця по-шотландськи	5	10	5	5	4	8	5	7,5	5	5	35,5

Висновки до розділу 1

Аналіз літературних джерел підтверджує, закуски, як правило, передують обіду та вечері. Закуски – це більш-менш гостра і солена страва, від чого збуджує апетит. Для цього їх і подають на початку трапези. Асортимент їх дуже різноманітний, паштети, відварене і смажене м'ясо, птиця і риба

Встановлено, що шеф-кухари черпають ідеї нових страв з кулінарних книг і під час подорожей в інші країни і міста. Перевагу надають максимально простій подачі, причина банальна – прагнення знизити собівартість страви. Якщо ж говорити про світові тренди, то зараз часто підносять звичні страви в незвичайному вигляді, наприклад пащтет з мандариновий желе у вигляді мандарина.

В роботі розглянуто технологію приготування закусок, для розробки рецептури обираємо страву, яка входить в ТОП-20 найпопулярніших закусок світу.

Яйця по-шотландськи (англ. Scotch egg) - страва британської кухні . Являє собою варені яйця, завернуті у м'ясний фарш і обсмажені в панірувальних сухарях.

На страву «Яйця по-шотландськи» розроблено технологічну картку та запропоновано до впровадження систему НААСР.

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

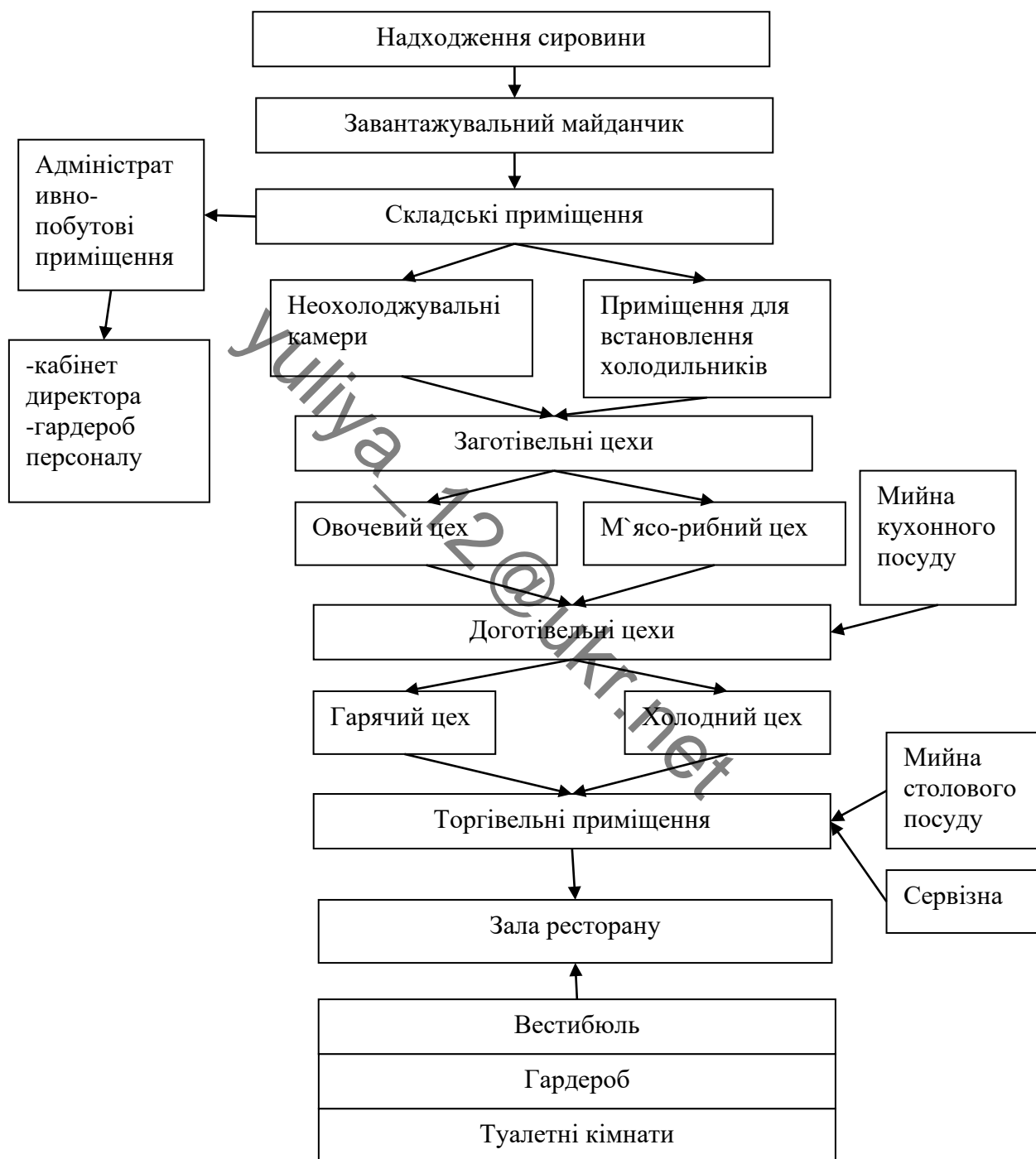


Рис. 2.1. Структурно-технологічна схема ресторану

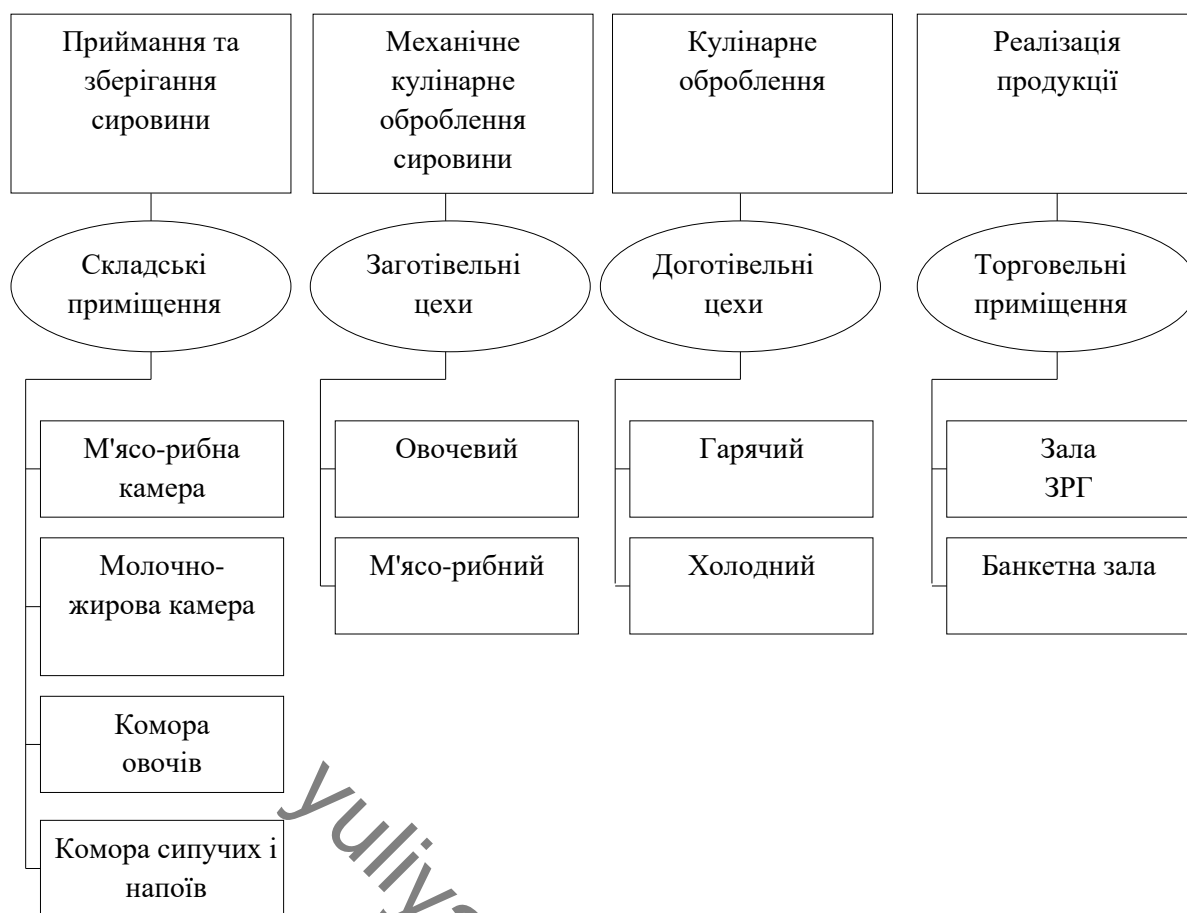


Рис.2.2. Схема виробничо-торговельної структури ресторану

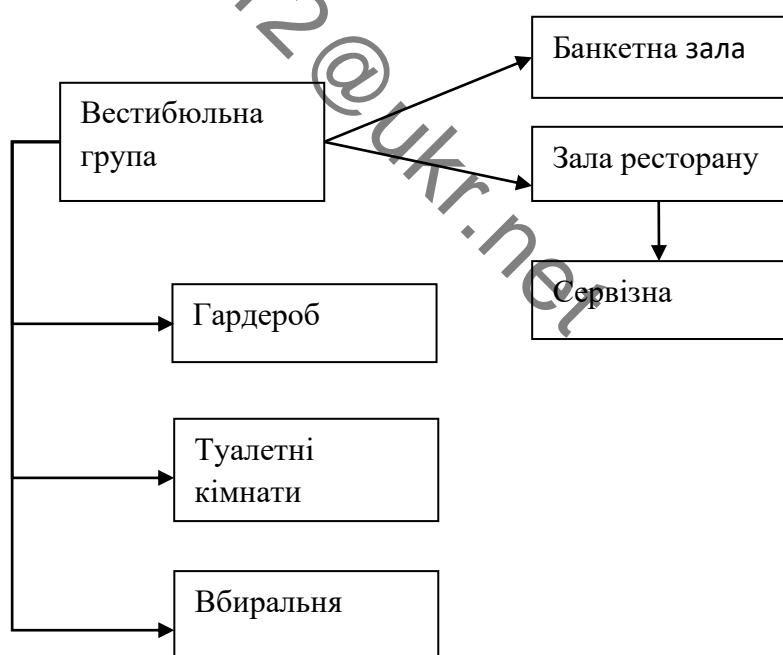


Рис. 2.3. Просторове забезпечення сервісного процесу

2.2 Розроблення виробничої програми підприємства

Виробнича потужність підприємства виражена кількістю місць в залі, технологічний розрахунок починаємо з розрахунку чисельності споживачів. Кількість споживачів визначаємо як по графіку завантаження зали, який складаємо з урахуванням режиму роботи зали, середньої тривалості прийому їжі одним споживачем, орієнтованого коефіцієнта завантаження зали за кожну годину роботи, так і за коефіцієнтом обіговості.

Визначаємо чисельність споживачів, що харчуються у торговому залі закладу, за формулою:

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

$$N = 96 \cdot 5 = 480 \text{ осіб}$$

де N - кількість споживачів за день, осіб;

P - кількість місць у залі;

η - середня обіговість місць у залі за день;

Визначаємо загальну кількість страв і кількість страв окремих груп (холодних закусок, супів, других і солодких страв, гарячих напоїв).

Розрахунки проводимо згідно формули:

$$n = N \cdot m = 480 \cdot 3,5 = 1680 \text{ страв} \quad (2.2)$$

де: m – коефіцієнт споживання страв, який характеризує середню кількість страв на одного споживача в підприємстві певного типу;

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

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

Кількість іншої продукції власного виробництва і покупних товарів розраховуємо згідно із нормами споживання одним відвідувачем.

Норми споживання на одного відвідувача

Продукція	Одиниці виміру	Норма або коефіцієнт споживання	Кількість продукції	
Холодні закуски	страв	1,3	624	442
Супи	страв	0,5	240	170
Другі страви	страв	1,4	672	476
Солодкі страви	страв	0,3	144	102
Гарячі напої	л	0,05	24	17
Холодні напої	л	0,2	96	68
Хліб	кг	0,075	36	26
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,3	144	102
Цукерки, шоколад	кг	0,02	10	7
Фрукти	кг	0,05	24	17
Міцні напої	л	0,05	24	17
Вино	л	0,1	48	34

Виробнича програма підприємства

На основі плану-меню визначаємо виробничу програму підприємства. Виробничу програму підприємства подаємо у вигляді табл. 2.3

Таблиця 2.2.

Виробнича програма ресторану на 96 місць

№ за збірником	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
Фірмові страви та закуски			
Ф	Салат з куркою та грушею гриль	200	50
Ф	Салат з глазурованою печінкою	200	20
Холодні страви і закуски			
ТК	Салат «Лігурійський» (болгарський перець, огірки, червона цибуля, сир Фета, каперси, орегано)	150	40
ТК	Салат «Вітелло Тонато» (салат с ростбїфом, руколою, томатами черрі і соусом из тунця)	150	30
Ф	Салат з куркою та грушею гриль	200	50
Ф	Салат з глазурованою печінкою	200	20
ТК	Салат «Цезар з куркою»	200	45
ТК	Салат «Цезар з лососем»	200	30
Ф	Салат «Кафе-де-Парі» (Салат Ромен, томати «Черрі», редис, огірки, оливки, яйце пашот, сир Ементаль, ростбїф)	200	15
ТК	Справжнє «Олів'є»	150	13
ТК	Салат «Екзотик» (Мікс салат, черрі, авокадо, креветки, ананас, ікра Тобіка)	150	15
ТК	Салат «Mario» с морепродуктами	150	22

№ за збірником	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
ТК	Антипасті м'ясних делікатесів	150	5
ТК	Сало на грінках з домашніми соліннями	450	10
ТК	Сирне плато з сухофруктами та медом	470	20
ТК	Асорті італійських брускетт	40	43
Гарячі закуски			
ТК	Фрітто місто де Маре (морепродукти темпура із часниковим айоли)	50	10
ТК	Жульєн	50	15
ТК	Язик тушкований у сметані під сиром	50	20
Всього			463
Супи			
ТК	Борщ український	300	28
ТК	Курячий бульйон із зеленню та часниковим соусом	300	49
ТК	Курячий бульйон з локшиною	200	20
ТК	Юшка «Монастирська» з лісовими грибами	150	25
ТК	Суп Мінестроне	200	20
ТК	Суп рибний «Егейське море»	150	25
Всього			178
Другі страви			
ТК	Класична котлета по-київськи з печеними овочами	200	20
ТК	Курячий шніцель за рецептом Оттоленгі, у паніровці з насінням і спеціями	120	15
ТК	Курочка на шпажці	200	15
ТК	Стейк з курки «Аля Америка» з беконом на грилі та картоплею «Джексон» та соусом «Мадера»	200	25
ТК	Курка у соусі Бешамель	200	10
ТК	Лосось з мідіями в шампанському з цибулею порей, апельсинами під соусом «Сабайон»	150	25
ТК	Смажений лосось з овочами гриль та вершковим соусом	120/150	10
ТК	Палтус «Гратіне» з соусом Песто та яблуками по-французьки	200	15
ТК	Сібас смажений на рожні з шпинатом під соусом «Дана-блю»	150/20	15
ТК	Свинина фарширована вишнею з овочами гриль під вишнево-імбирним соусом	120/150	20
ТК	Шашлик зі свинини	250	25
Ф	Медальйони зі свинини	200	20
ТК	Стейк з свинини з картоплею по-селянськи та соусом «Джексон»	100/150	15
ТК	Стейк «хвилинка» з картопляним салатом та копченим айолі	150/100	25
Ф	Медальйони з телятини	200	20
ТК	Голубці овочеві з грибами	150	10
ТК	Запечені овочі з цибулевим «Стіфаво», кедровими горішками та родзинками	150	15
ТК	Деруни з грибами	200	15
Всього			275
Гарніри			

№ за збірником	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
ТК	Овочі гриль	150	25
ТК	Картопля по-селянськи	150	15
ТК	Картопля фрі	150	15
ТК	Овочі на пару	150	10
ТК	Деруни	200	18
Всього			123
Солодкі страви			
ТК	Тірамісу	200	15
ТК	Міні Чізкейк	250	20
ТК	Пана Котта	220	20
ТК	Шоколадний мафін з ванільним морозивом	250	15
ТК	Шоколадний торт з кремом із фруктів	100/50	15
ТК	Антроме Черрі	100	10
	Морозиво в асортименті	100	12
Всього			107
	Холодні напої		68 л
	Коктейлі		
ТК	Молочний коктейль з полуницею	200	15 (3 л)
ТК	Лимонад ананас юзу	200	20 (4 л)
ТК	Коктейль «Мохіто»	200	30 (6 л)
Закупні	«Кока-кола»	200	20 (4 л)
Закупні	«Живчик»	200	20 (4 л)
Закупні	Вода мінеральна в асортименті	200	60 (12 л)
Закупні	Сік в асортименті	200	175 (35 л)
	Гарячі напої		17 л
Закупні	Чай в асортименті	200	25 (5 л)
Закупні	Еспресо	50	40 (2 л)
Закупні	Американо	150	30 (4 л)
Закупні	Капучино	200	15 (3 л)
Закупні	Гарячий шоколад	200	15 (3 л)
	Кондитерські хлібобулочні вироби		552
Закупні	Круасан з шоколадною начинкою	100	35
Закупні	Апельсинове тістечко з горіхами макадамія	100	29
Закупні	Італійські мигдальні тістечка	100	13
Закупні	Бельгійські вафлі	100	32
Закупні	Капкейк шоколадний	75	30
Закупні	Штрудель з маком та гарбузом	100	30
Закупні	Тістечко «Картопля»	100	30
Закупні	Хліб білий	20	86
Закупні	Хліб житній	20	93
Закупні	Пампушки з часником	20	92
	Цукерки, печиво		7 кг
Закупні	Пряники імбирні	20	50 (1кг)
Закупні	Вівсяне печиво з вишнею	20	50 (1кг)
Закупні	Шоколад «Рошен» в асортименті	20	100 (2кг)
Закупні	Цукерки «Маргаритка»	20	100 (2кг)
Закупні	Цукерки «Прометей»	20	50 (1кг)

№ за збірником	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
	Фрукти		17 кг
Закупні	Виноград	50	80 (4кг)
Закупні	Яблуко	50	60 (3кг)
Закупні	Груша	50	60 (3кг)
Закупні	Апельсини	50	40 (2кг)
Закупні	Ківі	50	60 (3кг)
Закупні	Лимон	50	40 (2кг)
Міцні алкогольні напої			
	Горілка «Хортиця»	50	60 (3 л)
	Горілка «Хлібний дар»	50	60 (3 л)
	Горілка „«Перша гільдія»	50	60 (3 л)
	Коньяк „«Закарпатський»	50	80 (4 л)
	Коньяк «Хенесі»	50	80 (4 л)
	Вино «Алазанська долина»	100	30 (3 л)
	Вино «Піно Нуар»	100	30 (3 л)
	Вино «Кьянті Поліціано»	100	65 (6,5 л)
	Вино «Мальбек Каля»	100	30 (3 л)
	Вино «Бастардо»	100	30 (3 л)
	Вино «Совінйон Блан Різерва»	100	30 (3 л)
	Вино «Піно Гріджіо делье Венеціє»	100	30 (3 л)
	Шампанське «Канті Аст»	100	75 (7,5 л)
	Шампанське «Ламбруско дель Емілія»	100	75 (7,5 л)

2.3. Проектування складського господарства

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

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

де q - норма сировини певного виду на одну страву, г;

n – кількість страв з сировини цього виду.

Розрахунки виконуємо для кожної страви окремо за відповідними рецептурами.

Загальну кількість сировини певного виду, розраховуємо за формулою:

$$Q_{\text{заг}} = Q_1 + Q_2 + \dots + Q_n \quad (2.5)$$

Результати розрахунків представлені в додатках А,Б.

Адміністративні приміщення приймаємо, виходячи з норм 4м² на одного службовця. Приймаємо кабінет директора і бухгалтера разом в існуючому приміщенні площею 13,8м².

Електрощитову проектуємо вона має аварійний вихід і її площа складає 10 м². Вентиляційну камеру проектуємо на даху будівлі, таким чином ми уникнемо вібрації і шуму, що негативно впливають на персонал. Розміри камери приймаємо 10 м², цієї площі буде достатньо для монтажу і обслуговування обладнання.

2.6. Об'ємно-планувальне і конструктивне рішення підприємства

Таблиця 2.31

Склад і площі приміщень закладу, що проектується

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
Торговельні	
Торговельна зала	173,0
Гардероб для персоналу	10,0
Вестибюль	20,0
Туалетні кімнати	5,1·2=10,2
Сервізна	11,6
Мийна столового посуду	11,7
Разом	235,90
Виробничі	
Овочевий цех	13,40
М'ясо-рибний цех	10,30
Гарячий цех	30,30
Холодний цех	8,80
Мийна кухонного посуду	5,00
Разом	67,80
Складські	
Комора для зберігання фруктів і овочів	8,40
Комора сипучих продуктів	6,00
Комора напоїв та вино-горілчаних виробів	6,00
Камера для зберігання фруктів і овочів	2,92
Молочно-жирова камера	1,38

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
М'ясо рибна камера	2,92
Разом	27,66
Адміністративно-побутові	
Кабінет директора та бухгалтера	13,80
Гадероб для персоналу	5,90
Разом	19,70
Технічні	
Електрощитова	10,00
Корисна площа закладу, S_к	361,00

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

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

$$S_k = 235,90 + 67,80 + 27,60 + 19,70 + 10 = 361,00$$

де S_k - корисна площа будівлі, м²;

$S_{\text{торг}}$ - площа торговельних приміщень, м²;

$S_{\text{виробн}}$ - площа виробничих приміщень, м²;

$S_{\text{склд}}$ - площа складських приміщень, м²;

$S_{\text{адм-побут}}$ - площа адміністративно-побутових приміщень, м²;

$S_{\text{техн}}$ - площа технічних приміщень, м²;

Робочу площу визначають з урахуванням площ коридорів за формулою:

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

$$S_{\text{роб}} = 361,4 \cdot 1,25 = 451,75 \text{ м}^2;$$

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

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

$$S_{\text{заг}} = 451,75 \cdot 1,03 = 463,8 \text{ м}^2$$

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:

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

$$S_{\text{п}} = \frac{463,8}{1} = 463,8 \text{ м}^2$$

де n – кількість поверхів.

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

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

$$L_{\text{буд}} = \frac{463,8}{24_{\text{буд}}} = 24 \text{ м}$$

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

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

Підприємство 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 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

3.1 Організація виробництва

Оперативне планування виробництва буде проводитись у визначеній послідовності. Тому на кожній стадії виробництва будуть створені такі організаційні умови, які сприятимуть раціональній організації технологічного процесу виробництва продукції та організації праці. Основою оперативного планування виробництва є план товарообігу по випуску продукції, сутність якого заключається в складанні виробничої програми.

На даному підприємстві будуть організовані м'ясо-рибний цех, овочевий цех, гарячий і холодний цехи, мийна кухонного і столового посуду.

Заготівельні цехи будуть забезпечуватись напівфабрикатами (овочевими, м'ясними і рибними) доготівельні - відповідності до замовлення. В доготівельних цехах відбуватиметься приготування і порціонування страв. На роздачі їх оформлення і відпуск.

Замовлення на сировину будуть подаватися працівниками цехів закупки, який і проводить закупку необхідної сировини. При цьому заповнюється відповідна документація (наряд-замовлення).

Під час закупки сировини буде оформлятися накладна. За нею матеріально-відповідальна особа перевірятиме наявність і кількість закупленої сировини. Документ завірятиметься бухгалтером, матеріально-відповідальною особою і передаватиметься в бухгалтерію.

Шеф-кухар має шостий розряд, інші кухарі, що працюють в гарячому і холодному цеху мають п'ятий та четвертий розряд, в м'ясо-рибному та овочевому цеху працюють кухарі з третім розрядом.

Технологічні карти будуть складаються шеф-кухарем і необхідні для дотримання технології приготування страв, норм закладки продуктів, виходу готових виробів.

На робочих місцях передбачена раціональна організація праці і забезпеченість необхідною сировиною, кухонним посудом, обладнанням і

Бульйони подають в бульйонних чашках на блюдцях, ручкою вправо. Ложку при подачі кладуть на блюдце, або на стіл, справа.

Заправні супи подають у глибокій тарілці, поставленій на мілку.

Температура подачі перших страв 65 – 70°C. Обслуговування здійснюється в обнос.

При подачі десерту зі столу прибирають весь використаний посуд, спеції, хліб, змітають з скатертини крихти. Десерти подають в креманках, ставлять на пиріжкову тарілку з паперовою серветкою, на яку кладуть десертну ложку, справа.

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.

3.3. Рекламне забезпечення діяльності підприємства

Управління рекламною діяльністю є надзвичайно актуальним напрямом в економічній науці, адже воно вирішує проблему розвитку підприємства та забезпечує споживачів необхідною інформацією. Це в повній мірі стосується підприємств ресторанного господарства. Ресторанний бізнес впродовж усієї історії свого економічного існування переконливо утримує репутацію специфічної сфери, яка динамічно розвивається у складі галузей обслуговування і посідає все більш помітне місце в світовій економіці за показником швидкості обігу капіталу, кількості зайнятих, обсягом послуг. Реклама підприємства повинна бути доступною, зрозумілою та вирізнятися індивідуальністю.

Реклама – найбільш значущий елемент комунікаційного комплексу. Вона має великий потенційний вплив на всі інші елементи цього комплексу (може залучати широкі маси людей) і є найдорожчою. Реклама - це масова комунікація, яка народжена конкуренцією і пов'язує економічно людей, які пропонують і купують товар або послугу.

В даний час на ринку ресторанних послуг м. Горішні Плавні існує висока конкуренція, яка загострюється за рахунок постійного збільшення числа підприємств. У зв'язку з цим кожному з учасників ринку необхідно володіти певним набором інструментів маркетингу, одним з головних якого, є технології комунікації.

В якості носіїв реклами використовують різні засоби: друковану, аудіовізуальну, радіо- і телерекламу; виставки та ярмарки; рекламні сувеніри; поштову розсилку матеріалів; зовнішню рекламу; PR-заходи; комп'ютеризовану рекламу.

Реклама необхідна: при появі нового підприємства або товару, невідомого покупця; якщо ринок заповнений однотипними товарами і продавцеві необхідно, привернути увагу саме до свого продукту; коли продавець планує розширення обсягу продажів, завоювання нових територій, залучення нових клієнтів.

У кожного носія свої види реклами, які впливають на споживчий попит. Зовнішня реклама охоплює велику кількість людей за географічною ознакою. Реклама в інтернеті відносно дешева, дозволяє охопити будь-яку цільову аудиторію. Радіо дозволяє охоплювати молодь. Звукові повідомлення краще сприймається, однак адреси і телефони слухачами не запам'ятовуються.

Ресторан «Azimut» надає наступні види послуг: послуги харчування; послуги з виготовлення кулінарної продукції; послуги з організації споживання та обслуговування; послуги з реалізації кулінарної продукції; послуги з організації дозвілля; інформаційно-консультативні послуги; гардероб; парковка; танцпол; страви на винос; інтернет WI-FI; жива музика.

Для збільшення попиту на ресторанні послуги та зацікавити потенційних клієнтів ресторану «Azimut» буде проведено рекламні заходи а саме: розробити стратегію реклами в Інтернет; розмістити рекламу в пресі; встановити рекламний щит; організувати стимулювання проведення банкетного обслуговування та впровадження банкетних страв одеської кухні.

Щоб підвищити попит на ресторанні послуги ресторану «Azimut», необхідно використовувати рекламні матеріали. Поєднання різних

маркетингових прийомів які є найбільш ефективним для залучення більшої кількості відвідувачів і підвищення попиту на ресторанный послуги.

Для вдосконалення реклами в Інтернет запропоновано розмістити контекстну рекламу в пошуковій системі Google, рекламу в соціальних мережах (Facebook і Telegram). Реклама в соціальних мережах включає в себе створення спільноти ресторану, розміщення таргетированной реклами, рекламні повідомлення в різних спільнотах.

Дані заходи призначені для вдосконалення рекламної діяльності ресторану "Azimut" і приведуть до стійкого економічного зростання і розвитку підприємства, підвищення конкурентоспроможності надаються послуг І якщо директор ресторану скористається вибором наданої мною вище реклами, зрозуміло спочатку прибуток буде помітно менше, але через деякий час я вважаю, ресторан чекає великий успіх, який перевершить всі очікування.

По концепції простір закладу виконано з футуристичним настроєм, космічної естетикою, але без алюзій на радянську епоху. При оформленні інтер'єру визначено стиль *comfort futurism*.

Початкове приміщення має високі стелі і величезні вікна, зонування проведено за допомогою повитих зеленню проникних перегородок. Весь простір проглядається наскрізь, таким чином створюється необхідне відчуття простору і свободи.

Ресторан розділили на три функціональних зон з різними типами посадки для компанії, сімейного відпочинку, інтимного вечери або приватного заходу в VIP-залі з камерною обстановкою. Також в закладі обладнана барна стійка, оформлена в єдиному стилі із залом з окремим входом.

Дизайнери намагалися максимально підкреслити висоту стель і масштаб приміщення. Кожен із залів оформлений унікальними світильниками: мідними дисками, латунними пелюстками, всілякими сферами. Притягують погляд ефектні настінні світильники-літаки на масивної колоні в центрі одного із залів.

Тему космосу та авіації продовжують всілякі поліровані поверхні, спеціально спроектовані для проекту стільці Sailormoon і, звичайно, дві сталеві

скульптури «Марсіанські богині», встановлені на колонах при вході, а також рельєфне панно з бетону від московських художників.

Головний принцип роботи підприємства, що проектується: «Ми піклуємося про наших відвідувачів і тому використовуємо тільки свіжі органічні продукти, що готуються на професійній сертифікованій кухні. Страви забезпечать не просто смакове задоволення, а й здорове самопочуття».

Вестибюль виконано в тому ж стилі: стіни імітовані цеглою та стеля імітована під бетон, на підлозі дерев'яний паркет. На одній зі стін розміщено велике вінтажне дзеркало.

Меню ресторану оформлено в єдиному стилі з інтер'єром закладу з ілюстраціями страв, що пропонується споживачу. Форма офіціантів виконана у сіро-червоній, помаранчевій кольоровій гамі.

Вивіска ресторану великого розміру, краї якої виготовлені з ультрафіолетових ламп. Уночі вона виділяє ресторан поміж інших будівель. Її добре видно і навіть ті хто проїжджає повз, не може не помітити ресторан.

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.

Наведено спектр додаткових послуг, охарактеризовано інтер'єр майбутнього підприємства, дизайн вивіски, одяг офіціантів, стиль меню.

РОЗДІЛ 4
АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

Таблиця 4.1

Характеристика архітектурно-будівельних рішень

Перелік основних даних	Характеристики
Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування	
Місто, с.м.т, район розміщення об'єкту проектування	вул. Полтавський Шлях, 26 м. Горішні Плавні, Полтавська область
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 [2, карта ОСР 2004-А]. Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 1,2 м. Переважаючі вітри – західні та північно-західні.
Опис земельної ділянки підприємства	З південної сторони будівлі розташовані газони з квітниками, до яких прилягає площадка до входу в будівлю, стоянка автомобілів. З південної сторони розташовується тротуарна доріжка яка веде до службового входу, з обох боків осаджена низькими стриженими кущами. З північної сторони запланований господарський двір (35x25 м). Господарський двір заасфальтований і облаштований майданчиком під контейнери для сміття. Для озеленення території використані місцеві породи дерев та кущів, квітники.. Відсоток озеленення складає 33 % .
Організація транспортних під'їздів до	Від земельної ділянки: - до зупинки автотранспорту 100 м. Транспортні комунікації шириною проїжджої частини

Перелік основних даних	Характеристики
підприємства	9 м. Основний підхід до закладу шириною 4 м; пішохідні доріжки шириною 3 м.
Площа земельної ділянки	2200 м ²
Площа забудови	502 м ²
Площа доріг та тротуарів	497 м ²
Площа озеленення земельної ділянки	1420 м ²
Ландшафт території та малі архітектурні форми на ділянці	Територія ділянки підприємства розташована у лісостеповій зоні Центральної України. Огородження території – декоративне та комбіноване з цегли, залізобетонних конструкцій та зелених насаджених кущів висотою 1,5 м. Під'їзди до території підприємства, проїзди на території та майданчик для стоянки автомобілів – з асфальтобетону. Пішохідні доріжки вимощені фігурною бруківкою плиткою. Організована садово-паркова зона відпочинку відвідувачів. Озеленення ділянки вирішено шляхом влаштування газонів, стрижених кущів, клумб сезонних квітів.
Генеральний план території ділянки	Генеральний план території земельної ділянки представлено на аркуші 1. При його розробці були враховані: -існуюча мережа вулиць і проїздів; -існуючі планувальні обмеження.
Об'ємно-планувальні характеристики підприємства	
Композиційно-планувальна схема підприємства	Змішана
Характер будівлі	Одноповерхова, без підвалу
Форма та розміри будівлі на плані	Форма будівлі – прямокутна, розміри: довжина – 24 м, ширина – 18 м.
Горизонтальні та вертикальні зв'язки на підприємстві	Горизонтальні зв'язки – коридори шириною 1,5 м; вертикальні зв'язки – сходи, пандус для осіб з обмеженими можливостями.

Перелік основних даних	Характеристики
	Горизонтальне транспортування сировини, інвентарю та страв здійснюється за допомогою візків та ручних пересувних столиків.
Кількість поверхів	1 поверх
Висота поверху	3,3 м
Характеристики конструкцій та матеріалів підприємства	
Конструктивна схема будівлі	Неповний каркас (з зовнішніми несучими стінами та залізобетонними колонами).
Фундаменти (конструкції, матеріали, глибина закладання)	Під несучі стіни – стрічкові монолітні залізобетонні (глибина закладання фундаментів – 1,02 м), під колони – стовпчасті «стаканного» типу.
Стіни (матеріал, товщина)	З пустотілої теплоефективної цегли товщиною 510 мм
Колони	Матеріал – залізобетон. Розміри перерізу – 400 ммх400мм. Крок сітки колон – 6х6 м.
І Перегородки (матеріал, товщина)	Цегляні товщиною 120 мм.
Конструкція перекриття	Залізобетонні панелі з круглими пустотами. Висота перекриття – 0,3 м.
Конструкція покриття	Покриття – зі збірних залізобетонних плит з круглими пустотами. Розміри плит покриття 3,0 м х 6,0 м. Конструкція покриття включає несучі елементи (плити) та огорожувальні елементи – водоізоляційний килим; 3 шари руберойду на бітумній мастиці; утеплювач, покладений на пароізоляцію з вирівнюючим шаром цементного розчину.
Вікна (матеріал, розміри)	У залі ресторану – прямокутні (трьокамерні енергозберігаючі склопакети з ПВХ-профільною системою): В1 – 20 х 14; в інших приміщеннях за ДСТУ Б.В.2.7.-130:2007: В2 – 15 х 14;
Двері (матеріал, розміри)	Зовнішні – скляні Д1 – 20 х 26. Внутрішні – металопластикові: Д2 – 9 х 26, Д3 – 10 х 26, Д4 – 15 х 26, Д5 – 15 х 26, Д6 – 9 х 24, Д7 – 7 х 24, Д8 – 15 х 24.
Система водовідведення даху	3 Внутрішня в дощову каналізацію.

Перелік основних даних	Характеристики
Основні технічні показники проекту	
Площа забудови (S_d)	502 м ²
Загальна площа (S_3)	475 м ²
Робоча площа (S_p)	252 м ²
Будівельний об'єм (V_6)	1805 м ³
Планувальний показник (K_1)	0,80
Об'ємний показник (K_2)	3,27

Таблиця 4.2

Зовнішнє та внутрішнє опорядження будівлі підприємства

Перелік основних даних	Характеристика		
Зовнішнє опорядження будівлі:			
Характер архітектурних елементів будівлі, будівельні матеріали	Архітектурні елементи фасаду виконані у стилі мінімалізму. Для стін будівлі використана декоративна штукатурка «короїд», кути оздоблені декоративною цеглою. Цоколь – з природного каменю. Вікна на головному фасаді мають аркове завершення. Вхідні двері до кафк – з армованого скла.		
Елементи візуальної інформації на фасаді	Реклама підприємства розміщується над головним входом до кафе та виконується з ПВХ - конструкції, на якій закріплений надпис із об'ємних літер.		
Внутрішнє опорядження будівлі			
Приміщення	Підлога	Стіни	Стеля
Вестибюль	Дерев'яна	Цегляні	Мінеральна штукатурка
Зал ресторану, бару	Дерев'яна	Цегляні	Мінеральна штукатурка
Виробничі цехи	Керамічна плитка	Керамічна плитка	Акрилове фарбування
Адміністративні	Ламінат	Вінілові шпалери	Акрилове фарбування
Коридори	Лінолеум	Акрилове фарбування	Акрилове фарбування
Складські	Керамічна плитка	Клейова побілка	Акрилове фарбування

Приміщення	Підлога	Стіни	Стеля
Технічні	Цементно-бетонна	Акрилове фарбування	Акрилове фарбування

Таблиця 4.3

Загальна характеристика інженерних систем

Перелік основних даних	Основні характеристики
Система опалення	<p>Згідно з норм в будівлі на підприємстві, що проектується застосовується центральна система опалення. Джерело постачання – міська мережа теплофікації від районної котельні.</p> <p>Обрано систему опалення і параметри теплоносія – водяне з радіаторами з температурою теплоносія 150 °С.</p> <p>Система опалення – однотрубна, має примусову циркуляцію теплоносія.</p> <p>Магістральні труби з холодною та гарячою водою прокладені у каналах нижче рівня підлоги у каналах. Для з'єднання всіх елементів системи опалення використовуються пластикові труби. Для видалення з мережі опалення повітря, що перешкоджає нормальній роботі опалювальної системи, на магістральному трубопроводі влаштовуються повітрязбірники.</p>
Система вентиляції	<p>На підприємстві влаштована витяжна система вентиляції із механічним примусом циркуляції повітря. Вентиляційне обладнання (вентилятор, електродвигун, калорифер, фільтри) розташовується у венткамері площею 12м², яка запроектована на даху будівлі.</p> <p>Витяжна системи вентиляції передбачена для:</p> <ul style="list-style-type: none"> - зали ресторану, вестибюлю, доготівельних цехів і мийних столового і кухонного посуду; - заготівельних цехів, а також в адміністративних приміщеннях (кабінету директора та бухгалтера, кабінет завідувача виробництвом); - у санітарних вузлах і душових – природна вентиляція.
Система водопостачання	<p>На підприємстві передбачена єдина водогінна мережа, що задовольняє господарські, виробничі і протипожежні потреби. Внутрішня водопровідна мережа складається з:</p>

Перелік основних даних	Основні характеристики
	<p>-вводу водопроводу; -водомірного вузла із лічильником; -водогінної мережі з арматурою.</p> <p>Горизонтальні ділянки внутрішнього водопроводу прокладаються приховано. У місцях з'єднань передбачені ніші з оглядовими люками. Водогінна мережа в будинку монтується з пластикових водогазопровідних труб.</p> <p>Мережі внутрішнього водопроводу виконані з пластикових труб з кріпленням їх до стін, колон, перекриття 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 у ресторані – відповідає вимогам стандарту.</p>
Система каналізації	<p>Підприємство обладнане внутрішньою виробничою, господарсько-фекальною і дощовою каналізацією.</p> <p>У систему виробничої каналізації скидаються стічні води від мийних ванн, раковин, трапів виробничих приміщень.</p> <p>За допомогою господарсько-фекальної каналізації з будинку виводяться стічні води від унітазів, умивальників, душових.</p> <p>Через зовнішню зливову каналізацію з даху будинку виводяться атмосферні опади, тала вода. Виробнича і господарсько-фекальна система, з'єднані з зовнішньою каналізаційною мережею за допомогою самостійних випусків. Дощова каналізація обладнана самостійними випусками, що з'єднується з міською зливовою каналізацією.</p> <p>Внутрішня каналізація будівлі складається з приймальних устроїв для стічних вод та мережі трубопроводів. У заготівельних та доготівельних цехах і в мийних встановлюються трапи діаметром 100 мм. Внутрішня каналізаційна мережа виготовлена з чавунних асфальтових труб діаметром 100 мм.</p>

Висновки до розділу 4

У розділі сформульовані дані та вимоги до планувального, архітектурного-будівельного та інженерного рішень ресторану.

Наведені дані, щодо розміщення підприємства на місцевості, його облаштування. Описані матеріали, що використані як для зовнішнього так і для внутрішнього опорядження закладу.

Описано основні системи тепло та волопостачання, що забезпечують підприємство.

yuliya_12@ukr.net

ВИСНОВКИ

У 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;

Розширений асортимент холодних закусок, дозволить задовольнити різний контингент населення не тільки за якісними показниками, а й за національними. У виробничій програмі пропонується сучасна кухня. В процесі створення ресторану 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.

У 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 рецептур 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.

ДОДАТКИ

yuliya_12@ukr.net

**Технологічна картка
на фірмову страву «Перепелині яйця по-шотландськи»**

Назва сировини	Маса, г		Технологічні вимоги до основної сировини і напівфабрикатів
	брутто	нетто	
Яйця перепелині	3 шт	30	Згідно ДСТУ, ТІ, ТУ
Куряче філе	100	95	
Сіль	3	3	
Чорний перець мелений	0,1	0,1	
Гірчиця	2	2	
Олія (для смаження)	60	60	
Борошно	15	15	
Часник	5	5	
Яйця курячі	1/3	12	
Панірувальні сухарі	15	15	
Кріп	5	5	
Маса напівфабрикату		242	
Соус часниковий		25	
Вихід		120/25	

Технологія приготування

Технологія приготування запропонованої страви має декілька етапів.

На першому етапі готують перепелині яйця. Куряче філе нарізати на невеликі шматочки, закинути в чашу блендера. Додати кріп, часник, гірчицю, сіль і чорний перець за смаком. Подрібнити. Перепелині яйця відварити (3 хвилини), остудити, почистити.

Підготувати 3 тарілки. Одну з панірувальними сухарями. Другу – зі збитим яйцем. Третю – з борошном. Готовий фарш приблизно поділити на 3 частин. На долоньку покласти 1/3 частини, зробити корж. У центр викласти перепелине яйце, сформувати кульку.

Кожну курячу кульку панірують в борошні, потім панірують в яйці і обвалюють у сухарях.

Повторити процедуру з рештою фаршем. Виходять м'ясні кульки (фаршировані фрикадельки). У сковороді з високими стінками обсмажити (близько 8 хвилин) на олії фрикадельки (олія повинна хоча б на половину приховувати кульки).

Обсушити фрикадельки на паперовому рушнику. Порізати навпіл. Подавати до столу.

Характеристика готового виробу:

Зовнішній вигляд: округла; поверхня з золотистою скоринкою;

Консистенція: добре просмажений, на розрізі сірувато-білий колір

Запах приємний властивий смаженому м'ясу

Смак властивий продуктам, помірно солоний

Колір: поверхні – від світло-коричневого до коричневого, на розрізі: м'яса – світло сірий

Автор фірмової страви або виробу Мильченко Дарина Іванівна

(прізвище, ім'я та по батькові)

Картку склав технолог Мильченко Д. І.

(посада)

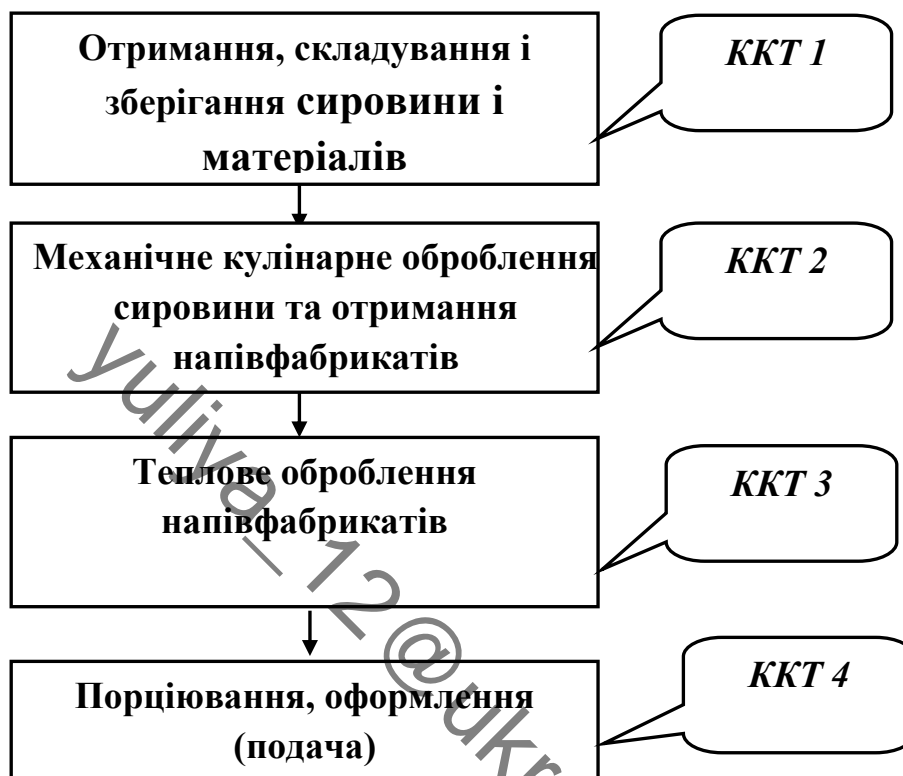
(підпис)

(прізвище, ім'я та по батькові)

Julija_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 20 °С, тривалість 15 хв, види обладнання: плита електрична, виробничі столи, мийні ванни.

ККТ-3. Параметри процесу: температура 170 ± 5 °С, тривалість 8...10 хв, види обладнання: фритюрниця, виробничий стіл. Небезпечні фактори висока температура, недостатня тривалість теплової обробки

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

Ідентифікація небезпечних чинників у сировині, що використовується в технології

Найменування сировини чи матеріалу	Нормативний документ	Небезпечні чинники		
		Біологічні	Хімічні	Фізичні
Яйця перепелині	ДСТУ 4656:2006. Яйця перепелині харчові та інкубаційні	БГКП; МАФAM; КОЕ	-	Шкарлупа
Куряче філе	ДСТУ 3143-2013 - М'ясо птиці (тушки)	БГКП; МАФAM; КОЕ	Хімічні поліпшувачі	Залишки кісток, забруднення при транспортуванні
Сіль	ДСТУ 3583:2015 Сіль кухонна	Екскременти гризунів	Солі важких металів	Шкідливі домішки
Чорний перець мелений	ДСТУ ISO 959-1:2008 Перець (Piper nigrum L.) горошком або мелений	-	-	Шкідливі домішки, пошкоджена упаковка; надлишкова волога
Гірчиця	ДСТУ 1052:2005 Гірчиця харчова	БГКП; МАФAM; КОЕ	Солі важких металів	Шкідливі домішки
Олія	ДСТУ 4492:2005. Олія соняшникова	БГКП; МАФAM; КОЕ	Залишки бензину	Шкідливі домішки
Борошно	ДСТУ 46.004-99 Борошно пшеничне	Екскременти гризунів	Солі важких металів	Шкідливі домішки, надлишкова волога
Часник	ДСТУ 3233-95 Часник свіжий	Гнилосні процеси	-	Злежування
Яйця курячі	ДСТУ 5028:2008. Яйця курячі харчові	БГКП; МАФAM; КОЕ	-	Шкарлупа
Панірувальні сухарі	ДСТУ 8708:2017 Сухарі панірувальні	Екскременти гризунів	Солі важких металів	Шкідливі домішки, надлишкова волога
Кріп	ДСТУ 8624:2016 Кріп свіжий	Гнилосні процеси	Обробка пестицидами	Злежування