

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
18 липня 2019 року № 88-Н
Форма № П-4.04.

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут заочно-дистанційного навчання
Форма навчання заочна
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Допускається до захисту
Завідувач кафедри _____ Г.П. Хомич
(підпис, ініціали та прізвище)
« ____ » _____ 2021 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

Кафе на 58 місць у місті Сміла Черкаської області

зі спеціальності **181 «Харчові технології»**

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

(шифр та назва)

ступеня бакалавра

Виконавець **Бабіч Данило Вадимович**
(прізвище, ім'я, по батькові)

_____ 12.10.2021 р.

(підпис, дата)

Керівник **доцент, д.т.н. Тюрікова Інна Станіславівна**
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

_____ 12.10.2021 р.

(підпис, дата)

Рецензент **Маруніч Сергій Віталійович**

(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2021

ВСТУП

В даний час ресторанний сервіс є одним з найперспективніших та найпоширеніших в Україні. Цей напрямок діяльності вимагає серйозного осмислення та впровадження інновацій світового досвіду з метою внесення корисного в специфіку розвитку інновацій ринку ресторанних послуг. На сьогодні існує дуже багато страв світової кухні, які відрізняються споживчими властивостями, складом та технологіями виробництва.

За останні роки зростає попит на страви з нетрадиційної сировини та з використання інноваційних технологій, таких як, молекулярна кухня, ф'южн, відомий спосіб обробки харчових продуктів в усьому світі WOK, з яскраво вираженими присмаками спеціями та травами, найрізноманітнішими компонентами. На сьогодні у світі не існує єдиної класифікації інноваційних технологій, саме тому в різних країнах виготовляються дані страви однакових найменувань, за різною технологією, і, навпаки, найменування відрізняються, а технологія ідентична. 2019 рік став знаковий для кулінарії не тільки новітніми технологіями та нетрадиційними стравами, а й різноманітною палітрою кольорів та форм традиційним нам стравам. Мабуть у кожному ресторані можна зустріти страву чорного кольору, дивні розміри бургерів, мафінів та кейпопсів.

В даний час важко здивувати споживача чимось особливим та нетрадиційним. Кожна країна світу, кожен континент відрізняється своїми унікальними стравами з класичної сировини та технологічними особливостями, а інколи і дивакуватими стравами.

Кухня Мексики – найпопулярніша з латиноамериканських та типова для країн цього регіону. Мексиканська кухня – це гримуча суміш індійської і іспанської національних кухонь. Її страви пікантні та гострі. Кулінарні традиції Мексики склалися протягом багатьох віків, являючи собою поєднання різних кулінарних течій. Національний стиль мексиканської кухні входить в глибину століть, в часи існування древніх цивілізацій ацтеків і 74

майя. Кухня тих часів відзначалася простотою та доступністю місцевих інгредієнтів [32].

Сучасні кулінарні напрями у світі – ф'южн і молекулярна кухня. У кулінарії напрямку ф'южн (від англ. fusion – злиття) гармонійно поєднуються смаки, стилі та традиції всього світу, це творче мислення - фантазійний напрямок в кулінарії, в якому в рівних частках змішуються технології і продукти географічно віддалених національних кухонь.

Сучасний заклад ресторанного господарства – це не тільки новітні рецепти і технології, а й унікальні місцеві продукти, сорти овочів і фруктів, способи зберігання і традиційна начиння, незабутній інтер'єр, нетрадиційні поєднання стилів. Щороку в «ресторанних» картах з'являються «модні» страви. Ледь не в кожному (навіть української кухні) в меню є оригінальні, нетрадиційні сучасні страви з використанням інноваційних технологій.

Об'єктом дослідження є кафе на 58 місць у місті Сміла Черкаської області.

Предметом дослідження є: розроблення рецептури та технології страв мексиканської кухні; розроблення виробничої програми, що задовольняє сучасним вимогам; розрахунок складських приміщень; проектування виробничих, торговельних, адміністративно-побутових, допоміжних і технічних приміщень; об'ємно-планувальне і конструктивне рішення; організація виробництва і обслуговування; рекламне забезпечення діяльності підприємства; підбір сучасних архітектурно-будівельних рішень; забезпечення охорони праці; забезпечення раціонального використання матеріальних, трудових, енергетичних ресурсів; забезпечення конкурентоспроможності підприємства в сучасних ринкових умовах.

РОЗДІЛ 1

РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ МЕКСИКАНСЬКОЇ КУХНІ

1.1 Теоретичні обґрунтування проблеми, що розглядається

1.1.1 Історія мексиканської кухні

Мексиканська кухня (ісп. *Gastronomía de México*) — досить своєрідна. Історія сучасної мексиканської кухні нараховує більш ніж тридцять сторічч і зберігає чимало рецептів смачних страв. Ця кулінарна традиція сягає корінням навіть глибше старовинних цивілізацій ацтеків та майя. У її основі лежить доступний цим народам багатий вибір продуктів: кукурудза (маїс), авокадо, свіжі та сушені боби, солодка та звичайна картопля, помідори, стручковий перець чилі, гарбуз, качине та індиче м'ясо, шоколад, а також безліч видів риб, що живуть у прибережних водах Мексики [39].

Іспанські конкістадори, освоюючи Новий Світ, стали привозити зі Старого Світу велику рогату худобу, курей, свиней, рис, пшеницю, корицю, гвоздику, чорний перець, апельсини, персики й абрикоси. Згодом мексиканська кухня усе більше збагачувалася завезеними з інших країн продуктами. З Китаю завезли рис, до якого дуже швидко звикли, перетворивши його у важливу складову частину мексиканської кулінарії й тепер більшість з мексиканських страв подаються до столу з гарніром із рису. Французи відкрили свої ресторани, у яких подавали страви з сиром, винами, лікерами, вишуканими десертами й кондитерськими виробами. Німці розбили перші кавові плантації познайомили мексиканців з німецьким пивом, відмінним від місцевого, і новими способами приготування свинини. З англійцями в Мексику прийшла звичка до чаювання й спосіб готування яловичого м'яса на грилі. Мексиканське населення сприйняло ці "нововведення", що не змінили радикально їхні кулінарні традиції, а навпроти, у новій інтерпретації їх лише усталили й розвили.

Основа багатьох мексиканських страв — кукурудза. Найдавніші знахідки, які свідчать про переробку в Мексиці кукурудзи, відносяться до 3400-2300 р. до н.е. Індіанці використовували в їжу не тільки кукурудзяні зерна, але й інші частини рослини: пилок (з нього готували суп) і волоті. Давні перуанці, на відміну від мексиканців, не робили з неї борошно і не пекли коржі, а варили й смажили цілі зерна і їли в такому вигляді [39].

Мексиканська кухня також формувалася за допомогою впливу інших культур. Так наприклад рис, завезений з Китаю, перетворився на важливу складову частину мексиканської кулінарії і тепер більшість з мексиканських страв подаються до столу з гарніром з рису. Німці розбили перші кавові плантації, познайомили мексиканців з новими способами приготування свинини. З англійцями в Мексику прийшла звичка до чаювання і спосіб приготування яловичого м'яса на грилі. Популярним різновидом мексиканської кулінарії є кухня Текс-Мекс. Кухня Текс-Мекс виникла сотні років тому, коли іспанські та мексиканські рецепти почали поєднуватися з англо-американськими продуктами. Якщо описувати її в двох словах, то можна сказати, що це їжа з кисло-гострим смаком, для приготування якої використовується велика кількість ароматних приправ, густих соусів, а також фантастичне поєднання компонентів. Для Текс-Мекс характерне використання плавленого сиру, м'яса (особливо яловичини), бобів і спецій, на додаток до мексиканської тортильї [39].

Кухня Мексики – найпопулярніша з латиноамериканських та типова для країн цього регіону. Мексиканська кухня – це гримуча суміш індійської і іспанської національних кухонь. Її страви пікантні та гострі. Кулінарні традиції Мексики склалися протягом багатьох віків, являючи собою поєднання різних кулінарних течій. Національний стиль мексиканської кухні входить в глибину століть, в часи існування древніх цивілізацій ацтеків і 74 майя. Кухня тих часів відзначалася простотою та доступністю місцевих інгредієнтів [39].

В середині XIX століття відчутно вплинула на мексиканську французька кухня. Тому доказом є широкий вибір різноманітних, дуже смачних булок, кексів і пудингів, які дотепер дуже популярні у місцевих жителів [39].

1.1.2 Характеристика інгредієнтів страв мексиканської кухні

В основі мексиканської кухні – доступний набір продуктів – кукурудза (маїс), авокадо, свіжі та сушені боби, солодка і звичайна картопля, помідори, стручковий перець чилі, гарбуз, м'ясо індички та качки, шоколад, а також багато видів риби, що водиться біля побережжя Мексики[39].

З морепродуктів популярні креветки та кругла біла риба корбіна. Квасоля використовується різних сортів – ліма, кідні, пінто, фава, опока і чорна квасоля. Однаково вживають в свіжому і сушеному виді [39].

У мексиканській кухні використовуються усі види м'яса і птиці. Частіше застосовують свинину, телятину, яловичину, птицю - курку, індичку.

Дуже популярний в Мексиці національний сир – крихкий, достатньо солоний на смак кесо фреско [39].

Широко застосовують такі продукти як рис, овочі, банани і фрукти. Багато національних страв готують з кактусів [39].

Мексиканська природа подарувала світові такий дивний плід, як авокадо. Ще один екзотичний плід – чайот – подібний до груші ребристий фрукт зі світло-зеленою доволі товстою шкіркою і хрусткою білою м'якоттю з ніжним смаком [39].

Продукт, без якого неможливо представити мексиканську кухню – це перець чилі. Імовірно, сортів чилі кілька сотень, і в Мексиці їх використовують у різних ступенях дозрівання: свіжі, незрілі, дозрілі і висушені, від помірних за гостротою до вогненних і по-диявольськи пекучих. Крім чилі в мексиканській кухні віддають данину материнці, чорному перцю і свіжому коріандру [39].

1.1.3 Способи кулінарно-технологічної обробки при виробництві напівфабрикатів і страв мексиканської кухні

Гарячі страви з м'яса готують з декількох його видів. Часто готують страви з авокадо. Під темно-зеленою горбистою шкіркою ховається ніжна масляниста м'якоть, яку досить пом'яти вилкою, щоб одержати готову страву. Авокадо входить до складу багатьох салатів, соусів, його додають у страви з м'яса, риби, птиці. Дуже смачно виходить пюре з авокадо на курячому бульйоні [39].

Чайот вживають в їжу свіжим в салатах, в печеному, тушкованому, вареному виді, у складі запіканок. Молоді паростки чай оту використовують як спаржу – відварюють у підсоленій воді [39].

З кукурудзи готують перші страви. З кукурудзяного борошна, виготовленого з особливим способом обробленого зерна, мексиканці печуть свої знамениті коржі тортільяс, що є основою найрізноманітніших страв: їх можна жарити до хрусткої скоринки і звертати для приготування таке; розділити на шматки, посмажити і зачерпувати ними соус; начиняти квасолею, сиром і сметаною і запікати (енчіладас); можна жарити і складати в стопку, прошаровуючи начинкою (тостадас); виробляти чіпси начос і подавати гіркою з томатною сальсою та розплавленим сиром [39].

Енчіладас готують двома способами: спочатку обсмажують коржі, а потім кладуть на них начинку, або ж спочатку начиняють, а потім обсмажують. Черстві тортільяс обсмажують, потім занурюють в суміш з чилі і начиняють куркою і сиром [39].

Популярну у мексиканській кухні квасолі варять і перемішують з гострими соусами, готують з неї пасту, якою змазують коржі тортільяс, додають у страви з овочів і м'яса. Перець консервують у свіжому виді в кисло-солодкому сиропі, іноді начиняють м'ясним фаршем або сиром і запікають. Так чи інакше, чилі є присутнім практично у всіх стравах мексиканської кухні, крім десертів і солодкої випічки. Додавати за допомогою шоколаду вишуканість пікантним соусам – винахід ацтеків [39].

Під час приготування кави додають тростяний цукор-сирець. Відмітною рисою мексиканської кухні є спокусливі аромати прянощів, які додають у їжу і надають таким чином багатство смаків [39].

1.1.4 Аасортимент і технології традиційних страв мексиканської кухні

З популярної в Мексиці риби корбі на готують знамените севіче – закуску з сирі риби, маринованої в соку лайму і чилі. Місцевий плід чайот часто застосовують у виді салату, а також готують фаршированим рисом та м'ясом[38].

Традиційну гарячу закуску кейсаділла готують з кукурудзяного тонкого коржа з різними фаршами (часто з традиційним сиром), згорнутим учетверо та смаженим на пательні [38].

Мексиканська кухня славиться своїми бульйонами і супами. При цьому популярний овочевий суп не готують гострим, а він має тонкий, помірний смак з натуральним ароматом високоякісних компонентів та помірною дозою пряностей зі збереженням м'якості та гармонійності смаку [38].

Традиційно готують гуляші олья подріга, смажені «стрічки» з яловичини з квасолею на гарнір та саму знамениту страву з квасолею – чилі кон карне. Взагалі улюблений гарнір мексиканців як до м'яса, так і до риби – квасоля [38].

Ні єдиної трапези в Мексиці не обходиться без знаменитих кукурудзяних коржів тортільяс з щільною текстурою, що дозволяє формувати з них рулети з різною начинкою енчіладас і запікати їх у духовці або готувати чіпси і такос (смажені в маслі в виді конвертів) [38].

Дуже смачні мексиканські гарячі коржі з начинкою, що нагадують пельмені, кулеб'яки емпанадас, своєрідні рулети енчіладас та товсті бурітос. І, на випадок попиту від любителів древніх рецептів, – приготовлені на пару з тіста на основі кукурудзяного борошна ароматні тамалес, фаршировані

подрібненим маїсом, дичиною, м'ясом, рибою чи різними овочами, і завернуті в листя початків кукурудзи та политі соусом за смаком [39].

Важливу роль у мексиканській кухні відіграють різноманітні соуси для більшості страв, як правило, дуже гострі (виключення складають тільки соуси молі) [39].

М'якоть авокадо, приправлена соком лайма, дрібно рубленою ріпчастою цибулею, зеленню сілантро (кіндзи), сіллю і чилі – от рецепт гуакомоле, одного із самих смачних мексиканських соусів. Його прийнято подавати з коржами з кукурудзяного борошна тортільяс [39].

Усі гострі соуси в Мексиці називають сальсою. Найпростіша сальса являє собою кашку з дрібно нарізаних помідорів, цибулі і перцю чилі, приправлених кінзою і часником. Однак сальсу можна приготувати і з фруктів, але все рівно з гострим перцем. Знаменитий соус моле поблано готують на основі гірко шоколаду та загущують горіхами [39].

На десерт подають желе з усіх видів фруктів, свіжі фрукти та ягоди, морозиво, шоколад у різних видах. Дуже відомий мексиканський десерт – солодкий королівський хліб роска де рейес з сухофруктами, який готують як обрядову страву із зображенням Христа на честь початку фієсти [39].

Жаркий клімат Мексики визначає великий вибір прохолодних напоїв. Крім традиційного кукурудзяного атоле, що дістався мексиканцям від індіанців, мексиканці вгамовують спрагу різними фруктовими напоями. Часто готують напій "те де ожас"[39].

Національними напоями вважаються кава і какао, причому рецептів їхнього приготування в Мексиці безліч.

Національний мексиканський чоколатль – напій з шоколаду та молока з доданням ванілі і екзотичних спецій. Пиво і вина також популярні. З листів агави в Мексиці одержують міцний алкогольний напій текілу. На основі текіли готується багато коктейлів [39].

Режим харчування. Супи – неодмінна частина полуденного основного прийому їжі, коміди. Найважливіший прийом їжі для мексиканців - це, без сумніву, обід, але часто це усього лише невелика закуска і щось солодке [39].

У Мексиці збереглася іспанська культура прийому їжі. Сніданок складається тільки з чашки кави і булочки або якої-небудь іншої випічки. Через кілька годин другий сніданок *almuerzo*, що може складатися зі шматочків коржа тортілья із сиром і соусом чілі або якого-небудь ячної страви. Обід подається біля 15 години. Він може складатися з чотирьох страв, наприклад, із супу, рису або спагеті, м'ясного блюда і десерту. Усе це прийнято запивати лимонадом (*agua fresca*). У сільській місцевості обов'язкова сієста - час відпочинку, коли всі магазини й установи закриті. На вечерю мексиканці їдять тільки невелику закуску (*merienda*). Бідне населення або сільські жителі їдять два рази в день: на сніданок і вечерю [39].

Кулінарні традиції Мексики

Якщо почати глибоко вивчати кулінарію цієї країни, можна зрозуміти, що насправді всі страви готуються швидко, і в домашній умовах при потрібному наборі продуктів їх приготувати нескладно.

Ще однією особливістю є використання кактусів, з яких готують міцний напій — текілу. Пагони додають до салатів і гарнірів. Найвідомішою мексиканською стравою, з використанням кактуса, є суп вальпараїсо.

Багата кухня і різноманітними соусами, основними складовими яких є чілі і кінза. Для пряного смаку і гостроти додають прянощі, чорний і червоний перець. Використовують часто авокадо, листя якого додають до супів, а з м'якоти готують гуакамолі.

Популярна гаряча страва — фахітос із додаванням м'яса. Його подають на гарячій сковороді, окремо виставляють тортілью, сальсу, гуакамолі, сметану. Фріхолес — страва з квасолі, яку спочатку відварюють, а потім обсмажують. Завезений з Китаю рис також закріпився в традиційних рецептах Мексики. Його використовують як гарнір.

Основна особливість кулінарії — це кисло-гострий смак більшості страв, пікантні спеції і неочікуване поєднання компонентів. Багато тортильї з різними видами соусів, м'яса, плавленим сиром або бобами. Кулінарні традиції цієї країни багаті як простими закусками, так і різноманітними стравами, які стануть чудовим доповненням святкового столу.

Мексиканські м'ясні страви дуже різноманітні. Хоча на тутешній території жило багато різних видів птахів, у господарстві і на кухні індик був єдиною гастрономічною дичиною. Зате практикувалося відгодовування на їжу безшерстих собак, що харчувалися тільки овочами і фруктами.

Одна із знаменитих сучасних м'ясних страв — це свинина, нарізана шматочками, тушкована в особливому соусі, основу якого складають апельсиновий сік і різноманітні приправи.

У підсумку виходить страва жовто гарячого кольору з вишуканим ароматом. У соусі може бути приготовлена не тільки свинина, але і яловичина, і курка. До величезного шматка м'яса обов'язково буде додаватися велика кількість гарніру: смажена картопля чи смажений рис, пюре з квасолі, а також цвітна капуста і кілька шматочків смаженого банана.

Крім м'яса в мексиканському меню багато риби і морепродуктів: восьминогів, кальмарів, скампії. Їх подають у холодному і гарячому вигляді в різних коктейлях, салатах, асорті.

Страви мексиканської кухні багаті на прянощі і соуси.

Обов'язковою частиною мексиканської кухні є сальса. Так називають пекучо-гострі соуси, що обов'язково містять стручки перцю (галапенья) й помідори. Їх подають до вареної риби, м'яса, птиці, квасолі і яєць. Проте не всі мексиканські страви є гострими й сильно приправленими прянощами. Деякі з них, наприклад, овочевий суп, мають тонкий, помірний смак, що не заважає проявитися природному аромату високоякісних компонентів. Якщо прянощі й додаються, то з почуттям міри, так, щоб смак був м'який і гармонічний. Не всі страви містять чилі (гострий стручковий перець), і навіть ті з них, де він є, можуть бути приготовлені в гострому чи в більш м'якому варіанті.

До напоїв мексиканці з приводу спекотного клімату відносяться дуже шанобливо, тому споживають у величезних кількостях соки — від свіжовичавлених апельсинового, мандаринового, ананасового до зовсім екзотичного — соку тамаринду, що, незважаючи на страхітливий чорний колір, вгамовує спрагу краще за будь-який інший напій. Посперечатися з тамариндом у цьому відношенні може, тільки хамайка — охолоджений відвар різних квітів.

Спиртні напої п'ють з маленького посуду та дрібними ковточками. Пятидесятиграмову склянку текіли можна розтягти на цілий вечір.

У найбагатшій мексиканській кухні існує страва, що користується особливою популярністю в місцевих жителів завдяки тому, що кольори його інгредієнтів відповідають кольорам прапора країни.

Тисячі ресторанів включають у меню фарширований зелений перець чилі під білим соусом з волоського горіха, приправлений червоними зернами граната. Мексиканці вважають цю страву свого роду кулінарним символом незалежності країни.

Вперше воно з'явилося в 1821 році, коли була офіційно проголошена незалежність Мексики від Іспанії і затверджений зелено-біло-червоний прапор країни. Ченці обителі Санта-Моніка в штаті Пуебла виявили неабияку кмітливість, за короткий час придумавши новий кулінарний рецепт. При цьому кожному кольору інгредієнтів страви було надано символічне значення: зелений — незалежність, білий — віра, а червоний — єдність. Страва відразу ж стала популярною, і тому в День незалежності святкові столи в багатьох мексиканських будинках прикрашають фаршировані перці під соусом.

Типові страви мексиканської кухні, таблиця 1.1 .

Таблиця 1.1

Типові страви мексиканської кухні

Найменування страви	Особливості технології приготування
Буріто	пшенична паляничка, фарширована м'ясом-гриль з овочами або з іншою начинкою. Хоча вважається мексиканською стравою, поширена лише серед мексиканської діаспори за межами Мексики;
Посоле (<i>posole</i>)	суп з підсмаженої кукурудзи, зі свининою, чилі та спеціями. Сервірують часточками лимона, цибулею, орегано, авокадо. До нього подають теплі тортильї;
Тортилья (<i>tortillas</i>)	тонкі коржі, що смажаться на сковороді;
Тапа (<i>tapas</i>)	млинці;
Тако (<i>taco</i>)	кукурудзяна тортилья обгорнена навколо начинки з яловичини, свинини, бобів або молюсків;
Торро	шматочки картоплі, запечені з червоною паприкою
Чилі (<i>chili</i>)	чилі порошок виготовляють в основному з червоного чилі, також містить багато інших спецій
Чилі кон карне (<i>chili con carne</i> , «чилі з м'ясом»)	рагу гострого смаку з дрібних шматочків яловичини, квасолі, перцю й спецій;
Фахітас (<i>fajitas</i>)	традиційна мексиканська страва, готується з добірного м'яса з овочами. Подається на гарячій сковороді;
Тамале (<i>tamale</i>)	страва з кукурудзяного борошна, інколи з додаванням курячого м'яса, приготовлена на водяній парі з додаванням лайму. Дуже поширена та майже найдавніша відома страва Америки;
Начос	чипси;
Сальса (<i>salsa</i>)	соус на томатній основі з додаванням чилі і спецій;
Моле (<i>mole</i>)	загальна назва кількох соусів, поширених у штатах Пуебло і Охака;
Гуакамолє (<i>guacamole</i>);	соус з авокадо, соку лимона, солі та спецій, відомий з доколумбівських часів;
Орчата (<i>horchata</i>);	солодкий безалкогольний напій, виробляється з рису та нагадує кольором молоко;
Какао та шоколад	традиційні мексиканські страви, відомі з доколумбівських часів;
Пульке (<i>pulque</i>);	слабкий алкогольний напій з перебродившого соку агави;
Текіла (<i>tequila</i>)	міцний алкогольний напій, що одержують шляхом перегонки соку агави.

1.2 Об'єкти та методи дослідження

1.2.1 Визначення об'єктів і методів дослідження

Розробку нових страв із їстівних квітів виконуємо за алгоритмом, який передбачає використання як розрахункового, так і технологічного методів досліджень. Характеристики обраних методів зводимо у табл. 1.2.

Таблиця 1.2

Методи дослідження страв

Назва методу	Характеристика методів
Розрахунковий	<ul style="list-style-type: none"> – визначення страви-аналогу; – аналіз рецептурного складу та призначення компонентів страви-аналогу; – визначення відсоткового співвідношення інгредієнтів в рецептурі; – визначення процентної та кількісної заміни продуктів в страві-аналогу для отримання нових органолептичних властивостей страв із їстівних квітів
Технологічний	<ul style="list-style-type: none"> – проведення лабораторних та виробничих відпрацювань; – уточнення витрат при механічному обробленні продуктів згідно із методикою розробки рецептур на розроблені страви; – розроблення нормативно-технологічної документації на розроблені страви; – розроблення блок-схеми забезпечення безпечності розробленої страви НАССР

1.2.2 Схема системних досліджень

Схема системних досліджень передбачає проведення переліку робіт, спрямованих на отримання нових страв з використанням кервелю на підставі страви-аналогу. Схему системних досліджень, що передбачається виконати в ході роботи, наводимо у табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Схема системних досліджень

Назва елемента системи	Характеристика
Об'єкт як система дослідження	Страви мексиканської кухні, «Чилі кон карне»
Мета дослідження	Розширення асортименту страв мексиканської кухні
Назва елемента системи	Характеристика
Актуальність теми	<p>Кухні народів світу поступово входять до меню закладів ресторанного господарства українського ринку.</p> <p>На ці страви необхідно мати нормативно-технологічну документацію, що відповідає вимогам НАССР.</p>
Аналіз системи	<p>Вивчення існуючого асортименту страв</p> <p>Вибір страви-аналогу.</p> <p>Аналіз рецептури та технології страви, обраної в якості аналогу.</p> <p>Визначення норм закладення продуктів в рецептурах нових страв.</p>

Проблемний елемент системи	Відсутність нормативно-технологічної документації Вузький асортимент страв ресторанного рівня.
Алгоритм вирішення	Розробка проекту рецептури та технології страви «Чилі кон карне» Визначення основних показників якості. Розробка технологічної картки, розрахунок харчової та біологічної цінності. Розроблення блок-схеми забезпечення безпечності розробленої страви НАССР

1.3 Розроблення рецептури та технології приготування страв мексиканської кухні

1.3.1 Аналіз рецептур страв «Чилі кон карне»

Діапазон мексиканських страв дуже широкий - від легких у приготуванні закусок, якими можна швидко перекусити, до святкових страв, які набувають все більшої популярності.

Чилі кон карне (ісп. *Chili con carne*), також відома просто як чилі — страва мексиканської та техаської кухонь. Назву взято з іспанської мови і означає вона буквально «чилі з м'ясом».

Основними компонентами є гострий перець і подрібнене м'ясо, всі інші інгредієнти додають залежно від регіону чи особистих смакових уподобань. М'ясо може бути порізаним кубиками або у вигляді фаршу, також можна використовувати різні сорти м'яса (традиційно — яловичина) або їх поєднання. Найбільш частими додатковими інгредієнтами є ріпчаста цибуля, часник, томати, солодкий перець і квасоллю, хоча з приводу останньої ведуться суперечки, оскільки техаський різновид страви готується без квасолі. Іноді незадовго до кінця готування в чилі кон карне кладуть трохи цукру, меду або шоколаду/какао. Як приправи найчастіше використовують орегано, зіру і чорний перець, рідше коріандр і лавровий лист.

Існують також вегетаріанські рецепти страви, їх називають *chili sin carne* або *chili non carne* (букв. чилі без м'яса). При цьому м'ясо замінюють соєвим м'ясом, тофу, квасолею. Іноді використовують баклажани, гарбуз або цукіні.

Готову страву подають з білим рисом, чіпсами начос або тортилья, або просто як юшки. Готову страву іноді сервірують тертим сиром, зеленню або сметаною.

«Чилі», вірніше чилі кон карне (ісп. *Chili con carne*) — страва техаської та мексиканської кухонь, у просторіччі — «чилі», в буквальному сенсі — «перець з м'ясом». основний компонент — гострий перець «чилі» і м'ясо.

Все інше в «чилі», це місцеві фантазії, які, втім, вважаються там класичними, і за які місцеві готові почати війну і лінчувати недовірливого. Часті добавки до «чилі» — цибуля, томати, солодкий зелений і червоний перець, часник, червона мексиканська квасоля, і навіть коричневий цукор, какао, мед — в невеликих кількостях. «Чилі» приправляють коріандром, тмином, ажгоном (зіра), орегано.

Зазвичай подають з кукурудзяними чіпсами, тортилья, рисом, сиром, зеленню або приправляють сметаною. непогано поєднується з соусом з авокадо.

Звідки взявся «чилі», достовірно не може сказати ніхто. Кажуть, що страву придумали іммігранти, і завезли його в америку, або придумали в армії, навіть є книжка 150-річної давності, і навіть що це продукт «бачень» перебуваючої в релігійному трансі черниці.

З 1977 року чилі є офіційною державною (національною) стравою штату Техас.

Враховуючи, що чилі це м'ясо з гострим перцем, а ми до такої кількості гостроти просто не готові, більшу частину гострого перцю замінимо на солодкий і м'ясистий. У таблиці 1.4 наведено традиційні рецептури та технології приготування страви мексиканської кухні «Чилі кон карне».

Таблиця 1.4

Рецептури страв Чилі кон карне

Інгредієнти	Технологія приготування
Чилі кон карне від Джеймі Олівера	
<p>яловичина – 500 г; червона консервована квасоля – 400 г; цибуля – 2 шт.; помідор – 5 шт; болгарський перець – 2 шт.; морква – 2 шт.; стебло селери – 2 шт.; часник – кілька зубчиків; бальзамічний оцет – 2 ст. ложки; петрушка – невеликий пучок; перець чилі – 1 ч. ложка; кумін – 1 ч. ложка; кориця – 1 ч. ложка; морська сіль – за смаком; чорний мелений перець – за смаком; оливкова олія – для смаження.</p>	<p>З м'яса приготуйте фарш або дрібно подрібніть. Поріжте овочі на дрібні шматочки. У глибоку сковороду або каструлю налейте олію і закиньте туди всі овочі, крім помідорів. Обсмажуйте 6 хвилин зі спеціями і сіллю. Квасоля додайте до овочів. Слідом покладіть м'ясо і помідори. Фарш, якщо він жирний, рекомендується спочатку обсмажити на іншій сковороді і злити з нього жир. Стебла петрушки подрібніть, додайте в каструлю. Візьміть склянку чистої води і відправте в каструлю разом з бальзаміком. Тушуйте одну годину, періодично помішуючи. Зніміть кришку, закиньте листя петрушки і протушувати ще 10 хвилин. На стіл чилі з м'ясом подається з рисом, картоплею або кускусом.</p>
Чилі кон карне з квасолею (на 8 порцій)	
<p>квасоля консервована червона – 350 г; соя – 200 г; цибулина – 1 шт.; помідор – 1 шт.; солодкий перець -1 шт.; зелень базиліка – невеликий пучок; зелень петрушки – невеликий пучок; бальзамічний оцет — 1 ст. ложка; перець чилі – 1 ч. ложка; перець чорний мелений – 1 ч. ложка; коріандр мелений – 1 ч. ложка; мед – 0,5 ст. ложки; олія – для смаження; сіль – за смаком.</p>	<p>Відваріть сою. Овочі подрібніть зелень порубаєте. На дно глибокої сковороди налейте масло і обсмажте в ньому овочі до напівготовності. Додайте спеції і сіль. Покладіть в сковороду сою і квасоля. Тушуйте все півгодини під кришкою. При необхідності долийте трохи води (0,5 склянки). За дві хвилини до готовності закиньте в сковороду мед і зелень. Подавати як самостійне блюдо або з рисом.</p>
Інгредієнти	Технологія приготування
Чилі кон карне з фаршем	
<p>фарш яловичий – 500 г; томатний соус – 3 ст. ложки; морква – 2 шт.; кабачок – 1 шт.; цибуля – 2 шт.; порошок чилі – 1 ч. ложка; орегано – 1 ч. ложка; сіль – за смаком; масло – для смаження.</p>	<p>Овочі порізати на кубики, обсмажте на вершковому маслі. Додайте в них фарш з сіллю і спеціями. Протушувати 10 хвилин. Розмішайте томатний соус в одній склянці води і влийте в каструлю до іншим інгредієнтам. Тушуйте під кришкою ще 50 хвилин. Готове.</p>
Чилі кон карне з какао	

<p>яловичина – 500 г; червона консервована квасоля – 200 г; цибуля – 1 шт.; болгарський перець – 2 шт.; морква – 1 шт.; томатна паста – 1 ст. ложка; петрушка – невеликий пучок; цукор – 2 ч. ложки; м'ясний бульйон – 250 мл; перець чилі або інший гострий перець – 1 ч. ложка; какао порошок – 1 ст. ложка; кмин – 1 ч. ложка; лайм – 1 шт.; сіль – за смаком; рослинне масло – для смаження.</p>	<p>Яловичину порізати на дрібні брусочки, посолить і додати спеції. Цибулю, перець, моркву і часник подрібнить і обсмажте на олії до напівготовності. Закиньте в нарізану цибулю та інші овочі подрібнене м'ясо, квасоля, томатну пасту, цукор, сік лайма і м'ясний бульйон. Тушкуйте 1 годину, помішуючи, під закритою кришкою. За три хвилини до готовності додайте в блюдо зелень.</p>
<p>Чилі кон карне з яловичини</p>	
<p>яловичина – 600 г; квасоля консервована червона – 300 г; цибуля – 3 шт.; морква – 1 шт.; солодкий перець – 2 шт.; томатний сік – 250 мл; червоний перець – 1 шт.; петрушка – 1 маленький пучок; яблучний оцет – 1 ст. ложка; цукор – 1 ст. ложка; чорний мелений перець – 0,5 ч. ложки; кориця – 0,5 ч. ложки; сіль – за смаком; рослинне масло – для смаження.</p>	<p>Порізати яловичину на маленькі кубики. Морква, цибуля, солодкий перець подрібнить. Обсмажте в глибокій сковороді до напівготовності. Закиньте до овочів яловичину і квасоля, додайте спеції, сіль, цукор і оцет. Протушкувати 10 хвилин. Залийте інгредієнти томатним соком. Тушкуйте ще 40 хвилин. Перед подачею посипте блюдо зеленню.</p>
<p>Інгредієнти</p>	<p>Технологія приготування</p>
<p>Чилі кон карне зіндички</p>	
<p>філе індички – 500 г; червона квасоля – 300 г; ріпчаста цибуля – 2 шт.; солодкий перець – 2 шт.; свіжі помідори – 3 шт.; перець чилі – 1 ч. ложка; м'ясний бульйон – 200 мл; чорний мелений перець – 0,5 ч. ложки; зелень петрушки – 1 пучок; сіль – за смаком.</p>	<p>М'ясо порізати на брусочки. Посолить і обсмажте на сковороді до утворення золотистої скоринки. Перекладіть в каструлю з товстими стінками. Цибулю, перець і помідори поріжте на кубики, обсмажте на тому ж маслі, де смажилася індичка. Перекладіть овочі до м'яса. Додайте інші інгредієнти в каструлю, залийте все м'ясним бульйоном. Закрийте кришкою і поставте в духовку, нагріту до 220 градусів за Цельсієм, на одну годину.</p>
<p>Чилі кон карне по-мексиканськи (8 порцій)</p>	
<p>яловичий фарш – 700 г;</p>	<p>Поріжте овочі кубиками і обсмажте з сіллю і спеціями в глибокій сковороді.</p>

червона квасоля -300 г; цибуля – 3 шт.; помідор – 2 штуки; болгарський перець – 1 шт.; томатний соус – 2 ст. ложки; яблучний оцет – 1 ст. ложка; мед – 1 ст. ложка; перець чилі – 1 ч. ложка; чорний мелений перець – 1 год. ложка; зіра – за смаком; сіль – за смаком	Додайте фарш, квасоля, томатний соус, оцет і мед. Тушкуйте під закритою кришкою одну годину. Перед подачею прикрасьте зеленню і подайте з кукурудзяними чіпсами або тортільями.
Чилі кон карне по-американськи (8 порцій)	
свино-яловичий фарш – 500 г; цибуля – 3 шт.; помідор – 3 шт.; морква – 3 шт.; перець чилі – 0,5 ч. ложка; чорний мелений перець – 1 ч. ложка; сіль – за смаком; рослинне масло – для смаження.	Обсмажте фарш, не забудьте його посолити і поперчити. Цибулю і моркву поріжте на кубики. Помідори обдайте окропом, зніміть з них шкірку і потовчіть в пюре. Можна скористатися блендером. Обсмажте овочі, змішайте з фаршем. Додайте отриманий томатне пюре. Закрийте кришкою і протушкувати протягом 20 хвилин. Подавайте з відвареною картоплею або рисом.

Існує безліч рецептів приготування чилі кон карне. Овочі можуть братися різні, все залежить від регіону або смаку господині. Не у всі варіації додається квасоля. Наприклад, техаський або американський вигляд страви готується без бобових. Іноді в нього кладуть мед, какао, цукор або готують суп чилі кон карне. Що стосується приправ, то тут мексиканські кухарі, які знають, як правильно приготувати страву чилі, рекомендують придивитися до чорного перцю, орегано, кориандру.

1.3.2 Визначення рецептури страви-аналогу

Для розроблення рецептури страви мексиканської кухні Чилі кон карне, обираємо страву-аналог. Цією стравою обрано рецептуру 639 Яловичина у кисло-солодкому соусі [24], таблиця 1.5.

Таблиця 1.5

Рецептура №639 Яловичина у кисло-солодкому соусі (I категорія)

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Яловичина (боковий і зовні шматки тазостегнової частини)	227	167

Жир тваринний	10	10
Цибуля ріпчаста	30	25
Томат-пюре	20	20
Цукор	10	10
Сіль	-	4
Перець чорний мелений	-	0,05
Оцет 9%	5	5
Сухарі житні	10	10
Маса тушкованого м'яса	-	100
Маса соусу	-	125
Гарнір № 744,753,757,759	-	150
Вихід	--	375

Вимоги до основної сировини

Яловичина – м'якоть вкрита тонкою поверхневою плівкою, м'язова тканина залишена, грубі сухожилля видалені, краї зачищені.

Цибуля ріпчаста – цибулини сухі, чисті, щільні, не пророщені, шкірка щільно прилягає, без ушкоджень і хвороб.

Томат-пюре- однорідна напіврідка консистенція червоного чи темно-червоного кольору, смак і аромат притаманні томат-продуктам.

Технологія приготування

Нарізане порційними шматками м'ясо обсмажують, додають перець чорний горошком, дрібно посічену пасеровану цибулю, томатне пюре, заливають гарячим бульйоном чи водою і тушкують при повільному кипінні близько години. Потім додають подрібнені сухарі, оцет, цукор і продовжують тушкувати до готовності м'яса, в кінці додають лавровий лист. При відпусканні м'ясо і гарнір поливають соусом, у якому тушкувалось м'ясо.

Гарніри: каші розсипчасті, макаронні вироби відварні, картопля відварна, картопляне пюре, картопля смажена (з вареної), овочі відварні з жиром, гарбуз, кабачки, баклажани смажені.

Технологічні вимоги до якості продукції та харчова цінність продукції наведена у таблицях 1.6 та 1.7.

Таблиця 1.6

Технологічні вимоги до якості продукції

Найменування показників	Технологічні вимоги до якості продукції
Зовнішній вигляд	М'ясо нарізано поперек волокон, викладено на тарілку чи круглий баранчик, полито соусом, поряд гіркою розташовано гарнір
Смак і запах	Притаманний тушкованому м'ясу, м'ясо і соус в міру солоні, гострі за рахунок перцю, томату, оцту
Колір	М'ясо світло-коричневе, соус темно-червоний
Консистенція	М'ясо ніжне, м'яке, соковите; соус однорідний, злегка в'язкий

Таблиця 1.7

Харчова цінність продукції

Найменування показників	Кількість у 100 г готової страви, г
Білки	17,0
Жири	18,0
Вуглеводи, у т.ч.	0
Найменування показників	Кількість у 100 г готової страви, г
Холестерин, мг	60
Енергетична цінність, ккал	232

1.3.3 Розроблення рецептури страв мексиканської кухні «Чилі кон корне»

Chili con carne), також відома просто як чилі — страва мексиканської та техаської кухонь. Назву взято з іспанської мови і означає вона буквально «чилі з м'ясом». Основними компонентами є гострий перець і подрібнене м'ясо, всі інші інгредієнти додають залежно від регіону чи особистих смакових уподобань.

На прикладі страви-аналогу складаємо рецептуру страви «Чилі кон карне», таблиця 1.8.

Таблиця 1.8

Страва «Чилі кон карне»

Найменування сировини	Витрати сировини на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Яловичина (боковий і зовні шматки тазостегнової частини)	227	167
Квасоля консервована	160	150
Цибуля ріпчаста	80	67,5
Морква	40	32,0
Солодкий перець	40	32,0
Томатний сік	100	100
Червоний перець	12,0	10,0
Петрушка	12,0	10,0
Яблучний оцет	5,0	5,0

Цукор	10,0	10,0
Чорний мелений перець	0,5	0,5
Кориця	0,5	0,5
Сіль	2,0	2,0
Олія	10,0	10,0
Вихід		356

Технологія приготування

Порізати яловичину на маленькі кубики.

Морква, цибуля, солодкий перець подрібнюється. Обсмажується в глибокій сковороді до напівготовності. Додається до овочів яловичина і квасоля, додаються спеції, сіль, цукор і оцет. Протушкується 10 хвилин.

Залити інгредієнти томатним соком. Тушкувати ще 40 хвилин.

Перед подачею посипати блюдо зеленню.

Таблиця 1.9

Технологічні вимоги до якості продукції

Найменування показників	Технологічні вимоги до якості продукції
Зовнішні вигляд	М'ясо нарізано невеликими кубиками, квасоля червона не розварена, викладено на тарілку чи круглий баранчик, посипано дрібно посіченою зеленню петрушки
Смак і запах	Притаманний тушкованому м'ясу, м'ясо і квасоля в міру солоні, гострі за рахунок перцю, томату, оцту
Колір	М'ясо світло-коричневе, соус темно-червоний
Консистенція	М'ясо ніжне, м'яке, соковите; квасоля не розварена, соус однорідний, злегка в'язкий

Таблиця 1.10

Харчова цінність продукції

Найменування показників	Кількість у 100 г готової страви, г
Білки	10,6
Жири	4,2
Вуглеводи, у т.ч.	7,0
Холестерин, мг	-
Енергетична цінність, ккал	109,0

Висновки за розділом

1. Досліджено історію та традиції мексиканської кухні.
2. Проаналізовано асортимент страв мексиканської кухні, визначено особливості приготування.
3. Визначено об'єкт дослідження, основні методи досліджень та наведено схему системних досліджень.
4. Досліджено рецептурний склад та визначені особливості технологічного процесу страви-аналогу.
5. Визначено харчову та біологічну цінність страви-аналогу.
6. Розроблено нормативно-технологічну документацію на страву «Чилі кон карне».
7. На нові страви розроблено технологічну схему та картку.
8. Визначені органолептичні показники розробленої страви.
9. Розроблено блок-схему забезпечення безпечності готової продукції НАССР.

2. ПРОЕКТНИЙ

Метою виконання даного розділу є складення виробничої програми підприємства, визначення його виробничої структури; розрахунок площ приміщень та розрахунок і підбір необхідного оснащення; розрахунок робочої сили підприємства. Також у розділі висвітлюються питання об'ємно-планувального рішення будівлі кафе, що проектується.

2.1. Проектування виробничого процесу на основі структурно-технологічної схеми

Кафе на 58 місць надає споживачам комплекс різноманітних послуг, які за своїм змістом можна поділити на послуги:

- виробництва продукції власного виробництва;
- організації реалізації продукції власного виробництва;
- організації обслуговування споживачів кафе;
- організації дозвілля споживачів;
- інформаційно-консультативні послуги;
- широкий спектр додаткових послуг.

Структуризацію сервісно-виробничого процесу проводимо відповідно до схеми технологічного процесу, за допомогою якої визначаємо послідовність етапів процесу виробництва продукції та надання послуг у закладі, що проектується, а також об'ємно-планувальне рішення для їх забезпечення.

Розроблено модель сервісно-виробничого процесу кафе (рис.2.1) .

Реалізація продукції здійснюється через залу кафе та бар.

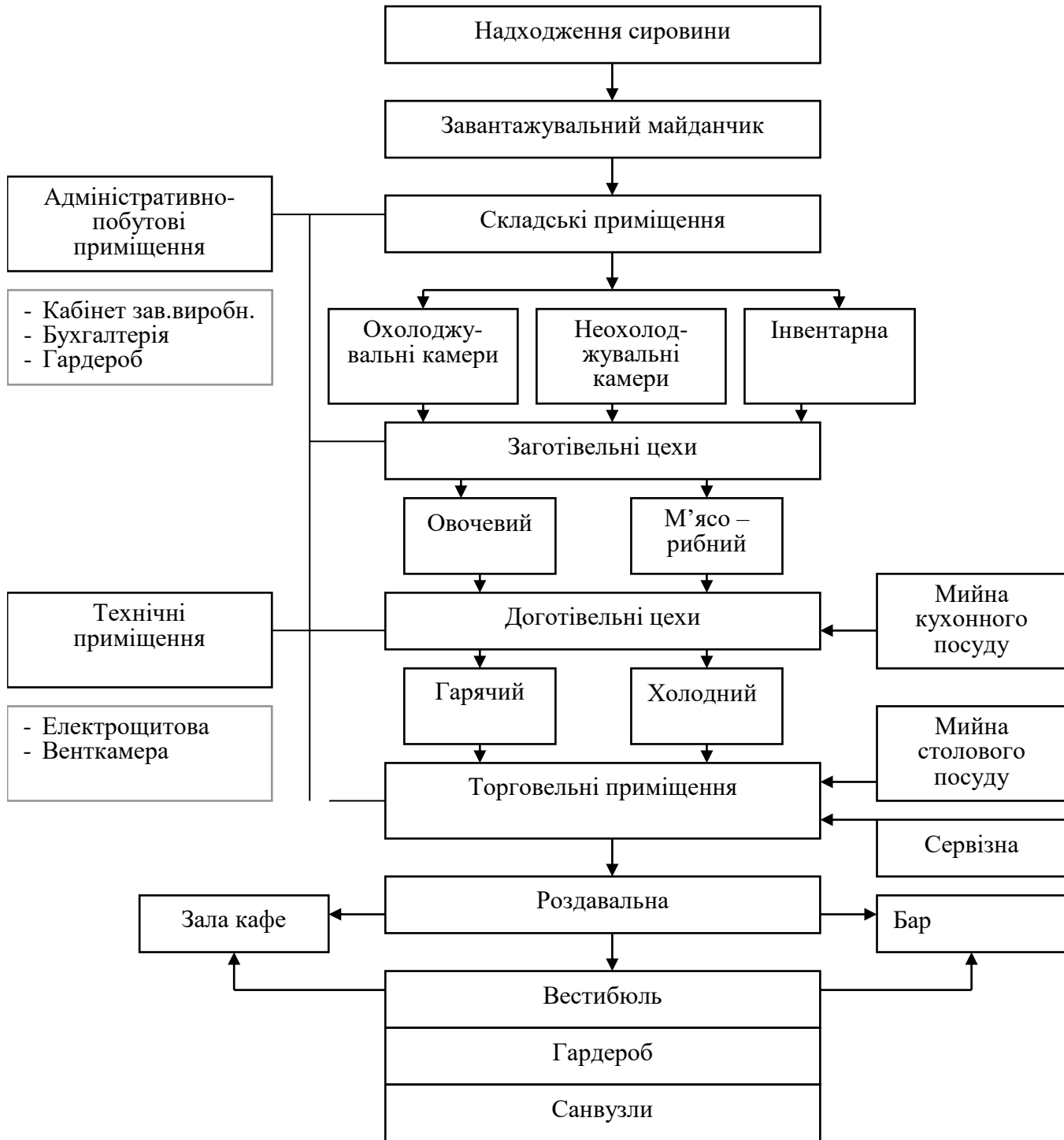


Рис. 2.1 Структурно-технологічна схема кафе

Виробнича програма кафе

2.2.1 Визначення чисельності споживачів

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

Визначаємо чисельність відвідувачів підприємства за день. Розрахунки для залів кафе виконуємо окремо за формулами [23]:

$$N_{\text{год}} = P * \frac{60}{t} K_{3.3}; \quad (2.1)$$

Графік завантаження зали оформимо у вигляді таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Графік завантаження зали кафе на 58 місць

Години роботи	Обіговість місяця, разів	Коефіцієнт завантаження	Кількість відвідувачів, ос.
11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	1,2	0,3	20
12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	1,2	0,4	27
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	1,2	0,4	27
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	1,4	0,5	40
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	1,4	0,5	40
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	0,5	0,6	17
17 ⁰⁰ – 18 ⁰⁰	0,5	0,7	20
18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	0,5	0,8	22
19 ⁰⁰ – 20 ⁰⁰	1,0	1	56
20 ⁰⁰ – 21 ⁰⁰	0,5	0,9	25
21 ⁰⁰ – 22 ⁰⁰	0,5	0,7	20
22 ⁰⁰ – 23 ⁰⁰	0,5	0,4	11
23 ⁰⁰ – 24 ⁰⁰	0,5	0,3	6
Всього			348

2.2.2 Розрахунок кількості страв та закупної продукції

Здійснюємо розрахунок кількості страв та іншої продукції, яка реалізується у залі кафе протягом розрахункового дня. Загальну кількість страв розраховуємо за формулою:

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

де m – коефіцієнт споживання страв (для кафе приймаємо $m = 2,1$ [23]), порцій;

n – загальна кількість страв, порцій;

N – денна кількість відвідувачів, ос.

$$n = 348 * 2,1 = 730 \text{ страв}$$

Кількість закупної продукції, напоїв власного виробництва розраховуємо на підставі рекомендованих норм споживання [23] одним відвідувачем зали підприємства. Дані розрахунків зводимо у таблицю 2.2

Таблиця 2.2

Розрахунок кількості іншої продукції зали кафе

Група страв, вид продукції власного виробництва	Од. вим.	Норма споживання	Кількість на 348 ос.
Разом страв, в т.ч. за видами:	порц.	2,1	730
Холодні закуски	порц.	0,8	278
Супи	порц.	0,2	70
Гарячі страви	порц.	0,9	313
Солодкі страви	порц.	0,2	70
Гарячі напої	л	0,10	35
Холодні напої	л	0,075	26
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,6	209
Хліб	кг	0,075	26
Шоколад, цукерки	кг	0,02	7

Фрукти	кг	0,035	8,7
Міцні алкогольні	л	0,03	104
Вина	л	0,10	34,8
Слабоалкогольні напої	л	0,10	34,8

Виробничу програму кафе складаємо на підставі рекомендованого асортименту для закладів ресторанного господарства [23] з урахуванням розрахункової кількості страв окремих груп та іншої продукції. Виробничу програму підприємства наводимо у таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Виробнича програма зали кафе

№ за збірником рец.	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
	Фірмові страви		
Ф	Чилі кон карне	100/30	35
Холодні страви і закуски			
48	М'ясна тарілка	80	20
42	Чотири сира	50	15
101	Салат столичний	150	30
ТК	Салат «Екзотика»	150	30
90	Салат із буряка з сиром і чорносливом	150	30
69	Салат плодово-овочевий	100	30
59	Салат з помідорів і огірків	150	30
47	Кальмари фаршировані	50/5	20
143	Креветки під майонезом	75/25	25
157/807	Філе куряче під майонезом з гарніром (морква, картопля варена, огірки солоні, горошок зелений)	50/50	30
49/808	Грудинка копчена з гарніром (огірки, помідори свіжі, салат свіжий) і соусом майонез	50/50/25	30
Всього		278	

Супи			
296	Юшка з окуня	300	30
290	Бульйон курячий	300	40
Всього		70	
Гарячі страви			
525	Окунь смажений у фритюрі із маслом вершковим	100/7	35
530/887	Судак у тісті смажений з соусом майонез з корнішонами	150/50	35
602	Котлети із свинини з маслом вершковим	85/5	35
602/824	Стейк з соусом «Демі Глас»	75/50	35
630	Зрази відбивні з яловичини з яйцем і грибами	100/50	35
672	Оладки з печінки з маслом вершковим	100/5	35
725	Крильця курячі, смажені у фритюрі з польським соусом	100/5	35
359	Зрази картопляні із сметаною	200/30	25
ТК	Перепілки у вишневому соусі	250/50	10
472	Омлет, запечений з грудинкою копченою	130/5	30
1081	Млинці з медом	100/15	30
Всього		3278+35фірм	
Гарніри			
755	Спагеті з сиром	150/10	50
762	Картопля-фрі	150	165
759	Пюре картопляне	150	70
779	Овочі-гриль	150	80
Солодкі страви			
ТК	Мус із апельсинів з шоколадом	150	10
№ за збірником рец.	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
ТК	Яблука з коричним морозивом	150	10
-	Морозиво вершкове із полуницями	100/20	10
920	Груші зі збитими вершками із горіхами	150	10

970	Самбук абрикосовий	100	10
974	Крем смородиновий	100	16
Всього		70	
	Гарячі напої		
1014	Кава чорна «Espresso» з цукром	100	37
ТК	Кава чорна з шоколадом	150	37
ТК	Кава «Лате-мак'ято»	130	35
1010	Чай чорний «Гордість Цейлону»	200/22,5	27
ТК	Чай «Сен-Ча» пряний	200	27
1010	Чай «Ahmad tea» з цукром і лимоном	200/22/7	30
ТК	Шоколад з вершками та мигдалем	200	30
Всього		166(33,0л)*	
	Холодні напої		
ТК	Коктейль «Мама-Колада»	150	10
ТК	Коктейль «Русалочка»	150	10
ТК	Коктейль «Кармен»	150	10
1041	Напій «Манговий бриз»	150	10
1066	Крюшон «Полуничний»	150	4
Закупні	Вода мінеральна «Бонаква»	200	10
Закупні	Вода мінеральна «Боржомі»	500	10
Закупні	«Спрайт»	330	10
Закупні	«Кока-кола»	330	10
Закупні	Соки натуральні		
	смородиново-яблучний	200	10
	малиново-грушевий	200	10
	буряково-яблучний	200	10
	томатний	200	10
Всього		124 (24,8л)	
	Молоко і кисломолочні продукти		
1032	Біокефір	200	20
1032	Йогурт фруктовий	200	20
Всього			40 (8 л)

	Борошняні кондитерські вироби		
Закупні	Тістечко бісквітне	50	50
Закупні	Тістечко бісквітне «Яблуневий сад»	50	50
Закупні	Тістечко «Фондан»	55	55
Закупні	Тістечко заварне «Сюрприз»	45	45
Закупні	Тістечко листкове «Ванесса»	45	45
Закупні	Тістечко повітряне «Павлова»	40	40
Закупні	Торт «Осіння симфонія» нарізний	50	50
Закупні	Рулєт бісквітний «Казка» нарізний	50	50
Всього			198
Закупні	Хліб пшеничний	100	200
№ за збірником рец.	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
Закупні	Хліб житній	100	145
Закупні	Шоколад Рошен в асортименті	100	30
Закупні	Шоколад «Millenium»	100	30
Закупні	Цукерки «Сюрприз»	100	22
	Фрукти свіжі:		
	Яблука свіжі	200	20
	Апельсини	200	20
	Банани	200	18
Всього		58 (11,6 кг)	
Вино-горілчані напої			
-	Горілка «Союз Віктан»	50	34
-	Горілка «Шустов»	50	34
-	Горілка «Абсолют»	50	34
-	Коньяк «Закарпатський»	50	30
-	Коньяк «Асканели»	50	30
-	Коньяк «Таврія»	50	30
-	Вино «Каберне» червоне сухе	100	32
-	Вино «Сапераві» червоне напівсухе	100	34

-	Вино «Кагор» червоне напівсолодке	100	32
-	Вино «Мерло» червоне напівсолодке	100	30
-	Вино «Шардоне» біле сухе	100	34
-	Вино «Рислінг» біле сухе	100	30
-	Вино «Фетяска» біле напівсухе	100	32
-	Вино «Хванчкара» біле сухе	100	34
Ігристі вина			
-	«Канті Просеко»	100	32
-	«Асті Канті»	100	30
Слабкоалкогольні напої			
-	Напій «Джермук», 1/330	пл.	37
-	Напій «Ред Бул», 1/330	пл.	30
-	Напій «Шейк», 1/330	пл.	30

*Примітка. кількість страв з урахуванням фірмової страви відповідної групи

Об'ємно-планувальне рішення підприємства

Об'ємно-планувальне рішення має забезпечувати зручність для відвідувачів та персоналу, можливість застосування прогресивних методів виробництва і обслуговування, функціональний взаємозв'язок приміщень з урахуванням вимог поточності технологічного процесу. Структура підприємства відображена у табл. 2.39.

Таблиця 2.4

Структура підприємства

№№ п/п	Найменування приміщення	Площа (компоновочна), м ²
Торговельні приміщення		

1.	Зала кафе на 58 місць	99,91
2.	Вестибюль	17,4
3.	Гардероб відвідувачів	5,8
4.	Санвузли відвідувачів	4,40
Виробничі приміщення		
5.	Загальнодоготівельний цех	19,27
6.	Загальнозаготівельний цех	11,47
Складські приміщення		
7.	Комора сухих продуктів	6,16
8.	Комора овочів	7,00
9.	Завантажувальна	12,96
10.	Комора напоїв	7,92
Підсобні приміщення		
11.	Підсобне приміщення бару	3,36
12.	Мийна столового посуду	10,85
13.	Мийна кухонного посуду	5,00
14.	Роздавальна	3,20
Адміністративно-побутові приміщення		
15.	Кабінет зав. виробництвом із холодильними шафами	12,30
16.	Контора	9,62
17.	Гардероб персоналу жіночий	4,20
18.	Санвузол персоналу	2,00
19.	Гардероб персоналу чоловічий	5,10
Технічні приміщення		
20.	Електрощитова	10,36
21.	Венткамера на даху	12,00
	Разом:	274,59

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

$$S_{\text{к}} = S_{\text{торгов}} + S_{\text{виробн}} + S_{\text{склд}} + S_{\text{адм.}} + S_{\text{техн.}}, \quad (2.25)$$

де: S_k - корисна площа будівлі, m^2 ;

$S_{торгов}$ - площа торговельних приміщень, m^2 ;

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

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

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

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

Робочу площу визначають з урахуванням площ коридорів за формулою:

$$S_{роб} = S_k \cdot K_1, m^2; \quad (2.26)$$

$$S_{роб} = 274,59 \times 1,10 = 302,05 m^2$$

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

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

$$S_{заг} = S_{роб} \cdot K_2, m^2; \quad (2.27)$$

$$S_{заг} = 302,05 \times 1,10 = 332,25 m^2$$

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

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

$$L_{б\text{уд}} = \frac{S_n}{H_{б\text{уд}}} \quad (2.28)$$

$$L_{б\text{уд}} = 332,25 / 18 = 18,45 m^2$$

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

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

Кафе розташоване в окремій будівлі – найбільш універсальний прийом об'ємно-планувального рішення, який має низку переваг над іншими.

Передбачається виділення наступних функціональних груп приміщень:

- група торговельних приміщень;
- складська група;
- виробнича група приміщень;
- адміністративно-побутова група;
- група технічних приміщень.

Група складських приміщень розташовується єдиним блоком в середній частині підприємства, має окремий вихід на господарчий двір. Складські приміщення мають зручний зв'язок із загальнозаготівельним і загальнодогоївельним цехами.

Виробничі приміщення орієнтовані на північ, мають зручний зв'язок із мийною кухонного посуду, складськими приміщеннями, залом кафе.

Створення оптимального санітарно-гігієнічного режиму в приміщеннях сприяє підвищенню продуктивності праці і ефективності всього технологічного процесу. Тому під час проектування підприємства і розташування обладнання у приміщеннях враховувались фактори, які визначають умови праці: мікроклімат приміщень, світловий режим, акустичний режим, просторові параметри. Для створення належного мікроклімату використовується витяжна вентиляційна система. Рівень освітлення робочих місць для забезпечення оптимальних умов праці досягається за допомогою природного та штучного освітлення.

Група адміністративно-побутових приміщень розташовується єдиним блоком таким чином, щоб виключити можливість перетину основних функціональних потоків.

Технічні приміщення мають окремі входи з боку господарчого двору, ізолюються від приміщень з підвищеними тепло притоками і вологістю.

Висновки за розділом:

У проектному розділі здійснено проектування виробничого процесу кафе на основі структурно-логічної схеми;

- визначено асортиментний мінімум страв у кафе;
- розроблено виробничу програму кафе на 58 місць;
- розраховано сировину, норми запасу з урахуванням режимів збереження продуктів;
- розраховано складську групу приміщень;
- розраховані виробничі приміщення кафе;
- здійснено підбір технологічного обладнання кафе;
- здійснено розрахунок робочої сили для виконання виробничих програм цехів;
- розраховано торговельну групу приміщень;
- розраховані допоміжні, адміністративно-побутові та технічні приміщення;
- здійснено об'ємно-планувальне рішення кафе.

РОЗДІЛ 3

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1 Організація виробництва

Організація складського господарства

Постачання сировини і продуктів на підприємство відбувається від різних постачальників транспортом підприємства або транспортом постачальників в залежності від домовленості. Кількість та асортимент сировини визначається за планом-меню кафе на тиждень з урахуванням

термінів зберігання. Із постачальниками укладаються угоди, в яких зазначаються: вид продукції, її сортність, кількість, періодичність та умови поставок. При надходженні на підприємство якість та кількість продукції контролює комірник, звіряє відповідність даних, наведених в супроводжувальній документації (сертифікати якості, накладні). В приміщенні завантажувальні розміщуються товарні ваги ВВ-100 для кількісного контролю сировини та вантажний візок ТГ-100 для полегшення процесу транспортування.

Для зберігання продуктів, які швидко псуються (м'ясо, риба, молочно-жирові продукти, гастрономія) в кімнаті комірника передбачені холодильні шафи. Фрукти, зелень, пиво та соки транспортуються в збірно-розбірну камеру. Для зберігання сухих продуктів, напоїв та овочів передбачені окремі комори.

Група складських приміщень проектується в північній частині будівлі поблизу із завантажувальною, що має вихід на господарський двір. Складські приміщення розташовуються єдиним блоком, мають зручні зв'язки із виробничими приміщеннями. Згідно із вимогами комори овочів, сухих продуктів та напоїв не мають природного освітлення (забезпечені лише штучним).

Стіни та стелі пофарбовані масляною фарбою, підлоги виконані із метлаських плиток, що полегшує підтримання приміщень в належному санітарному стані.

З метою забезпечення високих економічних показників діяльності підприємства планується надання додаткових послуг, таких як :

- надання в оренду приміщення зали для проведення урочистостей;
- обслуговування ювілеїв, родинних свят та ін.;
- обслуговування масових розваг;
- виготовлення закусок та ін. на замовлення відвідувачів;
- організація дегустацій для реклами нових виробів;
- проведення святкувань Нового року, Різдва та інших дат;
- безкоштовне надання у користування телефоном;

- виклик таксі;
- безкоштовна автостоянка;
- безкоштовне миття особистого автотранспорту;
- розрахунок кредитною карткою банку;
- обслуговування урочистостей офіціантами у приміщенні замовлення;
- продаж у підприємстві квітів, сувенірів, газет, журналів;
- надання знижки постійним клієнтам;
- надання акції «комплімент від шефа».
- можливість проведення дискотек та паті;
- можливість користування WI-FI;
- можливість спілкування та користування ноутбукком;
- реалізація кулінарних виробів в одноразовому посуді, плівці ;
- розрахунок за терміналом.

Рекламне забезпечення діяльності підприємства

Реклама є невід'ємною частиною діяльності підприємства. Правильно організована рекламна кампанія сприяє розширенню кола відвідувачів і створенню постійного контингенту, що у свою чергу забезпечує ритмічну роботу і збільшує товарооборот підприємства.

Передбачається використання як зовнішніх, так і внутрішніх засобів реклами.

Внутрішня реклама розрахована безпосередньо на відвідувачів підприємства. Одним з елементів такої реклами є меню. Його обгортка має бути виготовлена з матеріалу високої якості, мати зображення емблеми підприємства та його назву. Текст меню друкується шрифтом, який легко сприймається. Асортимент страв та напоїв має задовольняти потреби різного контингенту.

Важливим засобом внутрішньої реклами є інтер'єр торговельних приміщень, тобто об'ємно-планувальне їх рішення: декоративні елементи,

меблі, світильники, посуд виконується в єдиному стилі, притаманному лише даному підприємству.

Зовнішня реклама спрямована на потенційного споживача, спонукає відвідати підприємство. Найбільш доступним і поширеним засобом зовнішньої реклами є вивіска, яка розміщується горизонтально до фасаду будівлі, має яскраве художнє оформлення, у вечірні години освітлюється.

Для збільшення чисельності відвідувачів застосовуються і інші види реклами: друковані листівки-запрошення, розміщення рекламних об'яв у місцевій газеті, а також реклама на радіо та телебаченні.

З метою залучення споживачів у зали підприємства необхідно постійно удосконалювати рекламні засоби, узагальнювати передовий досвід, забезпечувати високу якість продукції, що випускається, і культуру обслуговування.

На підприємстві застосовувати різні рекламні засоби. На фасаді будинку мається вивіска з назвою: "Кактус", вивішена інформація про режим роботи підприємств. У віконних вітринах розміщені плакати, що рекламують кулінарну продукцію.

Додатковим джерелом інформації населення про проведення виставок-продажу, прийом попередніх замовлень на зустріч свят служить друкована реклама через місцеву газету. Періодично подаються оголошення в рекламну газету.

Рекламні щити з асортиментом продукції кафе, цінами, установлені на автобусній зупинці, де розміщений кіоск із мучними виробами; на авто станції встановлений покажчик «Кафе «Кактус» – 0,5 км».

Біля підприємства є майданчик для відпочинку. У вечірній час, улітку бармен виставляє стовпчики на вулицю, музику чути в прилягаючій місцевості, що також залучає відвідувачів. У літню пору облаштовується літній майданчик.

Висновки за розділом

У організаційному розділі дипломного проекту визначено організацію роботи складської групи приміщень, охолоджувальних камер та неохолоджувальних комор, роботу комірника, правила приймання сировини за кількістю і якістю.

Висвітлені питання з організації виробництва, роботи заготівельних цехів (овочевого та м'ясо-рибного) та доготівельних цехів (гарячого та холодного).

Дана організація обслуговування у кафе та барі. Також організація роботи допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.

Висвітлені питання з рекламного забезпечення діяльності підприємства, розроблені додаткові послуги.

РОЗДІЛ 4

АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНІ РІШЕННЯ

4.1 Характеристика архітектурно-будівельних рішень

Таблиця 4.1

Характеристика архітектурно-будівельних рішень

Перелік основних даних	Основні дані та характеристики
Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування	
Місто, с.м.т, район розміщення об'єкту проектування	Сміла — місто на Придніпровській височині, над річкою Тясмин, в Черкаському районі Черкаської області. Кафе на 58 місць розташоване по вул. Родини Бобринських, буд. 21.
Кліматичні умови району будівництва	Клімат помірковано континентальний. Зима м'яка, з частими відлигами, літо тепле, іноді посушливе. Період із температурою +10 градусів становить 160—170 днів.

	<p>Річна кількість опадів 450—520 мм.</p> <p>Середня кількість опадів за рік – 500-550 мм.</p> <p>Температура повітря:</p> <ul style="list-style-type: none"> - середньорічна + 8,1⁰С; - абсолютний мінімум – 35,0⁰С; - абсолютний максимум + 37,0⁰С; <p>Територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів.</p> <p>Глибина сезонного промерзання ґрунту – 1,0 м.</p> <p>Переважаючий напрямок вітру: взимку- західний, влітку – південно-західний.</p>
Опис земельної ділянки підприємства	<p>Ділянка забудови відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств ресторанного господарства.</p> <p>Вона розташована по вул. Родини Бобринських, буд. 21. Поряд стадіон «Авангард», Графське озеро, житлові будинки. Характер рельєфу місця будівництва спокійний. Ґрунт на ділянці забудови – піщаний.</p>
Організація транспортних під'їздів підприємства до	<p>Від земельної ділянки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - до центру міста Сміла - 0,2 км; - до зупинки автотранспорту 100 м. <p>Транспортні комунікації шириною проїжджої частини 6 м.</p>
Перелік основних даних	<p>Основні дані та характеристики</p>
	<p>Основний підхід до закладу шириною 6 м; пішохідні доріжки шириною 1,5 м.</p>
Площа земельної ділянки	<p>$S_d = n_3 N, \text{ м}^2$</p> <p>де: n_3- норматив площі земельної ділянки, $\text{ м}^2/\text{місце}$;</p> <p>N- кількість місць у закладі</p> <p>3120,00 м^2</p>
Площа забудови	<p>406,42 м^2</p>

Площа доріг та тротуарів	1496,78 м ²
Площа озеленення земельної ділянки	1216,80 м ²
Площа майданчика для відпочинку	120 м ²
Ландшафт території, благоустрій та малі архітектурні форми на ділянці	<p>Через місто протікає ріка — Тясмин, притока Дніпра. На території міста розташовано об'єкти природно-заповідного фонду: ботанічні пам'ятки природи: Віковий дуб імені Якова Водяного, Графський дуб-красень, Софіївські дуби; Парк-пам'ятка садово-паркового мистецтва Міський парк., графське озеро.</p> <p>Кафе планується розташувати у центрі міста Сміла.</p> <p>Огородження території – декоративне та комбіноване з цегли, залізобетонних конструкції та зелених насаджень кущів висотою 1,2 м. Проїзди до території кафе, проїзди на території та до стоянки автомобілів – з асфальтобетону. Пішохідні доріжки вимощені плиткою.</p> <p>Передбачається влаштування малих архітектурних форм на території прогулянкової зони (лави, наземні ліхтарі, рекламні щити з інформацією про проведення дегустацій та майстер-класів).</p> <p>Організована садово-паркова зона для відпочинку відвідувачів. Озеленення ділянки вирішено шляхом влаштування газонів, кущів, клумб сезонних квітів.</p>

Висновки за розділом:

У архітектурно-будівельному розділі дипломного проекту дана характеристика земельної ділянки розміщення кафе, розглянуті кліматичні умови міста Сміла Черкаської області, на кресленні (лист-3) показана роза вітрів. Здійснено опис земельної ділянки будівництва кафе, організація транспортних під'їздів. Визначені площі: земельної ділянки, забудови, доріг і тротуарів, озеленення земельної ділянки, майданчика відпочинку підприємства.

Розроблено генеральний план підприємства (лист.3), об'ємно-планувальні характеристики, характеристики конструкцій та матеріалів будівлі, основні технічні показники проекту.

Проектом розроблено зовнішнє та внутрішнє опорядження будівлі, підібрані будівельні матеріали для облаштування внутрішнього простору.

Дана загальна характеристика інженерних систем будівлі: опалення, водопостачання, каналізації. Підібрані марки опалювальних приладів, труб для водопостачання та водовідведення.

Система сміттєвидалення на підприємстві передбачена шляхом вивезення твердих побутових відходів спеціалізованим автотранспортом.

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

У дипломному проекті забезпечені умови, які задовольняють безпечні і нешкідливі умови праці у кожному структурному підрозділі і на робочому місці. Основними шкідливими і небезпечними факторами на підприємстві є: несправність або недосконалість технологічного обладнання, інструментів, пристроїв і засобів безпеки, незручність або захаращеність робочого місця. Також небезпеку можуть нести фактори організаційного характеру, такі як: недостатній нагляд за дотриманням правил техніки безпеки, відсутність необхідної технічної кваліфікації в персоналу, робота без запобіжних засобів, неправильне розташування людей на робочому місці, недостатній інструктаж, погане освітлення, низька або висока температура, слабка вентиляція тощо.

З метою запобігання нещасних випадків під час торгово-виробничого процесу всі працівники при влаштуванні на роботу або переведенні їх на іншу ділянку, а також у процесі роботи проходять навчання відповідно до Типового положення про навчання, інструктаж і перевірку знань робітників з питань

охорони праці і типового положення про спеціальне навчання, інструктаж і перевірку знань з питань пожежної безпеки на підприємства.

В даному розділі наводяться основні небезпечні фактори, які можуть викликати травмування персоналу та розроблені заходи щодо їх усунення.

Тривалість праці на підприємстві складає 40 годин на тиждень. Усім робітникам та службовцям встановлена щорічна відпустка протягом 24 робочих днів. Проект підприємства розроблений із дотриманням вимог протипожежної безпеки й охорони праці.

Висновки до розділу 5

Визначено вимоги щодо облаштування території ресторану, проектних рішень розміщення приміщень та їх взаємозв'язку. Встановлено вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт у проєктованому ресторані. Передбачені протипожежні заходи, визначено потребу підприємства у вогнегасниках. Складений план евакуації з будівлі на випадок пожежі.

ВИСНОВКИ

Найважливішою задачею поліпшення торговельної діяльності підприємств харчування є найбільш повне задоволення потреб людей в продукції та послугах. Виконання цієї задачі забезпечується вирішенням ряду локальних задач торговельної діяльності. Підприємства ресторанного господарства повинні систематично вивчати кон'юнктуру та попит, рекламувати нову продукцію та послуги, активно формувати смаки споживачів. Створення нових сучасних типів підприємств - це один з напрямків у розвитку галузі ресторанного господарства.

Розробка асортиментної політики підприємства є одним із основних факторів, які впливають для забезпечення прибутку. Асортимент продукції повинен відповідати бажанням споживачів цільового ринку. Саме асортимент

стає головним фактором у конкурентній боротьбі між аналогічними підприємствами.

В меню кафе є оригінальні, нетрадиційні сучасні страви мексиканської кухні, що на сьогоднішній день є актуальним.

Таким чином тема дипломного проекту «Кафе на 58 місць у Сміла Черкаської області» є актуальною.

Технологічний розділ проекту присвячений вивченню історії мексиканської кухні та страви «Чилі кон карне».

Для нової продукції визначені види ризиків, небезпечні чинники в сировині, критичні контрольні точки відповідно до вимог системи НАССР.

У процесі проектування поставлені і вирішені завдання:

- обґрунтована необхідність будівництва кафе, визначений його тип, розроблена виробнича програма з урахуванням асортиментного мінімуму і попиту споживачів. Запропоновано широкий асортимент холодних страв і закусок, супів і гарячих страв, гарячих і холодних напоїв;

- розраховані площі складських, виробничих, торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень, підібране сучасне технологічне обладнання;

- за результатами технологічних розрахунків зроблене планувально-компонувальне рішення кафе. При плануванні цехів і окремих робочих місць дотримувалися основні вимоги наукової організації праці і техніки безпеки: економне використання площ виробничих приміщень, скорочення тривалості вантажопотоків, послідовність операцій, взаємозв'язок окремих ділянок технологічного процесу;

- вирішені питання організації виробництва, обслуговування, рекламному забезпеченню діяльності підприємства. На підприємстві передбачена бригадна форма організації праці робітників, раціональні режими праці і відпочинку;

-вирішенні архітектурно-будівельні питання: характеристика архітектурно-будівельних рішень; зовнішнє та внутрішнє опорядження будівлі ресторану; дана загальна характеристика інженерних систем;

- при прийнятті проектних рішень враховані вимоги охорони праці: до облаштування території, будівель і споруд; безпеки під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт; електробезпеки; розроблені протипожежні заходи та протиепідемічні заходи.