

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
08 липня 2015 року № 152-Н

Форма № П-4.04.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу
Форма навчання денна
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

Допускається до захисту

Завідувач кафедри _____ Г.П. Хомич
(підпис, ініціали та прізвище)

« ____ » _____ 2020 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

Кафе на 55 місць у смт Котельва Полтавської області

зі спеціальності 181 Харчові технології

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

ступеня бакалавра

Виконавець

Ричкін Олег Ігорович

(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник

Медведь Лоліта Миколаївна

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

(підпис, дата)

Рецензент

Маруніч Сергій Віталійович

(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2020

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)

« ____ » _____ 2019 р.

**ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК
ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ**

Студент _____ спеціальності **181 Харчові технології**
освітня програма «Харчові технології та інженерія»
(шифр, назва)

ступеня бакалавра

Прізвище, ім'я, по батькові Ричкін Олег Ігорович

Тема Кафе на 55 місць у смт Котельва Полтавської області

Затверджена наказом ректора № **182-Н** від « **4** » вересня 2019 р.
Термін подання студентом дипломного проекту **15.06.2020 р.**

Вихідні дані до дипломного проекту Тема технологічного розділу: «Розроблення технологій страв з використанням “Sous Vide” технологій в сучасних закладах ресторанного господарства». Скласти технологічні картки на розроблену продукцію. Метод обслуговування – офіціантами. Розробити структурно-технологічну схему закладу. У меню включити страви сучасної кухні. Передбачити літній майданчик, у залі барну стійку. Впровадити сучасне технологічне обладнання, додаткові послуги. Забезпечити при плануванні приміщень раціональні схеми організації технологічних процесів. Будівля стоїть окремо.

Зміст розрахунково-пояснювальної Анотація. 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. План підприємства з розташуванням технологічного обладнання – 1 лист. Архітектурно-будівельні рішення – 1

лист. Технологічна схема приготування виробу – 1 лист. Рекламне забезпечення – 1 лист.

Консультанти розділів проекту

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата
Архітектурно-будівельний	Страшко Л.М., доц. ктн	04.06. 2020 р
Охорона праці	Молчанова Н.Ю., доц. ктн	09.06. 2020 р

Календарний графік виконання дипломного проекту

Назва етапів дипломного проекту	Термін виконання	Фактичне виконання
Розділ 1. Технологічний	14.10. - 27.12. 2019 р.	14.10. - 27.12. 2019 р.
Розділ. 2 Проектний	03.02. - 30.05. 2020	03.02. - 30.05. 2020
Розділ 3. Організаційний	01.05. -24.05. 2020 р.	01.05. -24.05. 2020 р.
Розділ 4. Архітектурно-будівельний	25.05. - 04.06. 2020 р.	25.05. - 04.06. 2020 р.
Розділ 5 Охорона праці	05.06. - 09.06. 2020 р.	05.06. - 09.06. 2020 р.
Подання дипломного проекту керівнику	10.06. 2020 р.	10.06. 2020 р.
Подання роботи на антиплагіат	12.06.2020 р.	12.06.2020 р.
Подання дипломного проекту на кафедру	16.06. 2020 р.	16.06. 2020 р.
Подання дипломного проекту для зовнішнього рецензування	18.06.2020 р.	18.06.2020 р.

Дата видачі завдання « 01 » жовтня 2019 р.

Студент _____ О.І. Ричкін
(підпис)

Керівник _____ Л.М. Медведь
(підпис) (, 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 «_____» червня 2020 р.

Секретар ЕК _____
(підпис)

С.В. Львова
(ініціали та прізвище)

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ	5
ВСТУП	6
РОЗДІЛ 1 РОЗРОБЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ З ВИКОРИСТАННЯ “SOUS VIDE” ТЕХНОЛОГІЙ В СУЧАСНИХ ЗАКЛАДАХ РЕСТО-РАННОГО ГОСПОДАРСТВА	8
1.1 Теоретичні обґрунтування проблеми, що розглядається	8
1.2 Об’єкти та методи дослідження	21
1.3 Розроблення технології приготування страв за технологією “Sous Vide”	22
Висновки за розділом	29
РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТНИЙ	31
2.1 Проектування виробничого процесу на основі структурно-технологічної схеми	31
2.2 Виробнича програма кафе	33
2.3 Проектування складського господарства	39
2.4 Проектування виробничих приміщень	49
2.5 Проектування торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень	69
2.6 Об’ємно-планувальне рішення підприємства	76
Висновки за розділом	79
РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ	80
3.1 Організація виробництва	80
3.2 Організація обслуговування	87
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства	90
Висновки за розділом	92

РОЗДІЛ 4. АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНІ РІШЕННЯ	93
4.1 Характеристика архітектурно-будівельних рішень	93
4.2 Зовнішнє та внутрішнє опорядження будівлі підприємства	96
4.3 Загальна характеристика інженерних систем	97
Висновки за розділом	99
РОЗДІЛ 5. ОХОРОНА ПРАЦІ	100
5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд	100
5.2 Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт	103
5.3 Вимоги електробезпеки	103
5.4 Протипожежні заходи	105
Висновки за розділом	107
ВИСНОВКИ	108
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ	110
ДОДАТКИ	113

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. Якими б не були стави з рослинної, м'ясної чи рибної сировини, їх користь для людського організму очевидна і значна [2].

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.

Одна з гучних тенденцій в кулінарії 2019 року «clean eating» завоювала послідовників серед відомих шеф-кухарів усього світу, включаючи Джеймі Олівера. Послідовники «clean eating» прагнуть мінімізувати процес термічної обробки інгредієнтів, таких як фрукти, овочі, рослинне молоко, горіхи. Виключити продукти з барвниками і консервантами. Перевага віддається стравам, приготованим на грилі або відвареним у воді, а смаження на вершковому маслі взагалі недопустиме. 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.

Сучасні кулінарні напрями у світі – ф'южн і молекулярна кухня. У кулінарії напряму 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 [2]. 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 [1].

Об'єктом дослідження є кафе на 55 місць у смт. Котельва Полтавської області.

Предметом дослідження є: розроблення технології страв з використанням «SOUS VIDE» технологій; 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 ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ З ВИКОРИСТАННЯ “SOUS VIDE” ТЕХНОЛОГІЙ В СУЧАСНИХ ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1 Теоретичні обґрунтування проблеми, що розглядається

В умовах ринкових відносин для підвищення конкурентоздатності та максимального задоволення потреб споживачів заклади ресторанного господарства пропонують широкий асортимент продукції та послуг, підвищують рівень і якість обслуговування та намагаються зменшити термін очікування гостем готової продукції. Традиційна технологія приготування овочевих, рибних і особливо м'ясних страв в більшості випадків складає понад 60 хв, а час від замовлення до його виконання не повинен перевищувати 15...20 хв.

Останнім часом на ринку ресторанного господарства особливу увагу приділяють сучасним способам виробництва напівфабрикатів, які дозволяють отримати продукт з подовженим терміном зберігання, приготувати страву з покращеними органолептичними показниками, підвищеною біологічною цінністю та зменшити час виконання замовлення. Одним із напрямів створення кулінарної продукції нового покоління є технологія “Sous Vide”. Вона передбачає поєднання приготування у вакуумній упаковці за низьких температур та подальше швидке охолодження і регенерацію. Вакуумування напівфабрикату попереджує випаровування вологи та летких ароматичних речовин, що дозволяє отримати з нього страву соковитої консистенції з покращеними ароматичними властивостями, а також підвищити поживну цінність та подовжити термін зберігання, уникаючи ризику повторного забруднення в процесі зберігання.

“Sous Vide” технологія була апробована в ресторанах вперше ще в 1970 році, але її детальне вивчення науковцями розпочалося лише в 1990-х. Нині “Sous Vide” технологія широко використовується не лише у закордонних ресторанах з молекулярною гастрономією, а й у класичних вітчизняних закладах ресторанного господарства.

Суть методу полягає у пакуванні харчових продуктів у спеціальний пластиковий пакет, з якого відкачують повітря за допомогою вакууматора та подальше приготування на водяній бані за температури не вище 70 °C. Якість приготовлених страв залежить від правильного поєднання тривалості, температури приготування та регенерації.

Основними стадіями технологічного процесу приготування страв за технологією “Sous Vide” є:

– Механічне кулінарне оброблення. Деякі м'ясні продукти доцільно попередньо підсмажити на грилі, перш ніж упаковувати у вакуумну упаковку. Завдяки цьому вони набувають більш вираженого смаку;

- підготовлений харчовий продукт кладуть у пакет для вакуумного приготування. Далі за допомогою вакуумного пристрою видаляють повітря і запаюють;
- продукт у вакуумній упаковці нагрівають певний час у спеціальній водяній бані;
- готовий виріб піддають «шоковому» охолодженню в шок-фрізерах (апаратах швидкого охолодження) та відправляють на зберігання;
- перед використанням продукцію можна розігрівати на водяній бані безпосередньо в пакетах (температура 85°C) або за допомогою сучасного обладнання (НВЧ печей та пароконвектоматів). Температура розігрівання має бути нижча тієї, за якої було здійснено приготування.

Аналізуючи світовий та вітчизняний досвід використання технології “Sous Vide” слід зазначити, що найбільш доцільним є використання даної технології під час приготування страв з м’яса, риби та птиці. Овочі, фрукти, боби і зернові також можна готувати за даною технологією, але для них цей метод не настільки ефективний.

Термін *су-від* (від фр. *sous-vide*, "під вакуумом") означає технологію приготування їжі в вакуумі, при якій продукти, у вакуумній упаковці, поміщаються в водяну баню і готуються за точною і постійною температурою.

Цей метод низькотемпературного, повільного приготування дає неперевершені результати.

1.1.1 Історія технології су-від

Спочатку метод су-від використовувався в промисловому виробництві для збереження продуктів. Лише у другій половині ХХ століття його взяли на озброєння шеф-кухари, в першу чергу французькі. У 1974 році Жорж Пралю (*Georges Pralus*), шеф-кухар ресторану Troisgros (м Роан, регіон Рона-Альпи),

приготував в вакуумі фуа-гра. Качина печінка зберегла свою текстуру і при цьому вийшла неймовірно ніжною.

Готування в вакуумі швидко завоювала популярність серед шеф-кухарів фешенебельних ресторанів. Обладнання для су-від довгі роки коштувало так дорого, що його не могли собі дозволити не те, що звичайні господарки, але навіть середньої руки ресторани і кафе.

Технологія *су-від* дає переваги як для ресторанів, так і при приготуванні страв вдома:

- Приготування су-від дозволяє досягти рівномірного розподілу температури всередині всього продукту, що забезпечує однаковий рівень готовності страви, нічого не висохне, не підгорить і не залишиться сирим
- Завдяки низькотемпературній обробці мембрани клітин продукту залишаються неушкодженими, що сприяє збереженню соковитості, ароматів, смаків, кращому проникненню маринаду, спецій, а також залишає корисні білки і вітаміни, які руйнуються при температурі вище 90°C
- Корисні легкі жири, що містяться в м'ясі та рибі легко руйнуються при високій температурі в присутності кисню. Технологія *sous vide* залишає ці речовини неушкодженими і страви стають ще більш корисними
- Правильно підібрана температура, час приготування і маринад зроблять будь-який продукт м'яким і соковитим
- Технологія су-від зберігає в овочах свіжу, хрустку структуру і вітаміни - досягти такого результату при звичайному варінні неможливо
- У ресторанах даний метод використовується для приготування великої кількості їжі заздалегідь. Це зменшує кухонний поспіх, дозволяє приділити більше часу прикрашенню і подачі готового блюда клієнту, а

також збільшує час зберігання страви без додавання в нього консервантів і заморозки

- Завдяки попередньому вакуумуванню, спеції і маринад краще проникають всередину м'яса або риби, створюючи дивовижні смаки і аромати. А корисні мікроелементи зберігаються в більшій мірі, ніж при приготуванні на пару
- Вага готового продукту залишається практично незмінною
- Дієтичні, але при цьому смачні страви су-від: ви готуєте їжу без масла, але, на відміну від варіння або приготування на пару, ваша їжа виходить дуже соковитою
- Продукти для sous vide можна підготувати заздалегідь: додати спеції і трави в вакуумний пакет разом з м'ясом, а потім заморозити.

1.1.2 Принцип технології су-від

Продукт поміщається в бар'єрний вакуумний пакет. Найголовніше, щоб упаковка була герметично закрита і не пропускала повітря та вологу.

Потім сирий продукт в запечатаному пакеті занурюють в нагріту до певної температури водяну ємність з термостатом, який повинен підтримувати точну температуру води тривалий час. Тим самим створюється ефект водяної бані, який згодом дає незвичайний і приємно вражаючий результат.

М'ясо: яловичина, телятина, баранина, свинина, тощо. Особливість полягає в тому, що при невисоких температурах волога з м'ясних волокон не витісняється. Враховуючи, що саме м'ясо є одним з найбільш дорогих інгредієнтів на кухні, впровадження су-від стає дуже вигідним. При традиційних способах готування до 30% продукту просто зникає через засушування. У вакуумі ж втрата ваги при тепловій обробці мінімальна.

Можна приготувати стейк бажаного ступеня прожарювання, при цьому смажена скоринка буде рівномірною, а м'якоть наповнена соками.

М'ясо птиці (курка, індичка, качка, тощо). Саме вакуум дозволяє приготувати соковите філе з птиці, особливо з курки або курчати. Качка, гусак або індичка в традиційному прожарюванні часто виходять пересушеними, а корочка пригорає. За технологією су-від такі випадки виключені.

Овочі. Як правило, в герметичній упаковці вони залишаються свіжими, хрусткими, не перетворюються в "кисіль" і зберігають всі вітаміни.

Морепродукти. Для *sous vide* використовується практично будь-яка риба, річкова або морська. Однак, що найкращого результату можна досягти, використовуючи жирну рибу, на зразок форелі, лосося, кети.

Яйця. За великим рахунком, вакуум для варіння взагалі не потрібен, так як в яйцях його роль і так виконує шкаралупа. Однак зміна температури може значно вплинути на кінцевий результат і дозволить приготувати цікаву страву з найбільш звичних інгредієнтів (наприклад, яйце-пашот).

Десерти. В технології су-від особливо вдаються десерти з фруктів, оскільки різниця температур часом дозволяє домогтися найбільш унікальних результатів. Рецепти для фруктових десертів і соусів вражають різноманітністю, а якщо ви вже добре призвичаїлися в даній методиці, то можете винайти і свій власний.

Жорстке м'ясо, птицю і рослинні інгредієнти доводять до потрібної температури та доготовлюють до необхідної консистенції. М'ясо бажано попередньо замаринувати, або механічно відбивти перед вакуумним пакуванням, це поліпшить його текстуру. Температура і тривалість обробки залежить від виду харчового продукту та бажаної текстури.

Розповсюдження "Sous Vide" технології на ринку ресторанного господарства пов'язане з рядом переваг, серед яких:

- кінцевий продукт краще зберігає аромат та соковитість;
- зменшуються втрати під час кулінарної обробки, за рахунок уникнення всихання та зневоднення на 15...35 %;
- приготування страв здійснюється без додавання консервантів, стабілізаторів, загусників. Це дозволяє використовувати отримані страви у дієтичному харчуванні;
- зменшення кількості технологічних стадій процесу приготування страв сприяє економії електроенергії на 20...28%;
- окислення ліпідів у харчовому продукті не відбувається;
- готовий напівфабрикат має подовжений термін придатності.
- процеси приготування і споживання можуть бути розділені в часі (приготування / регенерація);
- можливість одночасного приготування різних страв у вакуумних пакетах в одній водяній бані;
- можливість нівелювання навантаження на персонал між періодами напруженої роботи і спаду активності;
- можливість використання напівфабрикатів безпосередньо після отримання замовлення.

Нині заклади ресторанного господарства все більше приділяють уваги використанню інноваційних способів обробки сировини та отримання напівфабрикатів високої якості та подовженого терміну зберігання. Широкого розповсюдження отримала технологія “Sous Vide”, яка дозволяє оптимізувати процеси приготування страв із підвищеними показниками якості. Перспективним є напрям використання даної технології під час виготовлення фірмових та замовних страв складного приготування.

1.1.3 Асортимент та технологія приготування страв за технологією “Sous Vide”

Вакуумна технологія Sous Vide являється новою, як для України так і держав СНД. Технологія та обладнання Sous Vide перевернули мислення шеф-кухарів відомих ресторанів – володарів зірок Мішлена в Європі ще 30 років тому. Однак, цей спосіб приготування донині для більшості любителів і професіоналом кулінарії, особливо в регіонах, залишається чимось незвіданим і по-справжньому інноваційним. А між тим, тема заслуговує пильної уваги, вивчення і впровадження в закладах ресторанного господарства.

Інновації – це не лише модне слово, за ним криється значно більше. Інновації на кухні - це сучасні технології, авангардні течії і передові пристрої та обладнання. Хестон Блюменталь, основоположник молекулярної кухні, володар титулів «Шеф шефів» 2002 року і «Шеф року» в 2001 р., назвав метод Sous Vide найбільшої кулінарної революцією нашого часу.

Sous Vide - це приготування продуктів у вакуумі. Це метод «низькотемпературного» приготування протягом тривалого часу.

Технологія, що носить зараз наліт елітарності, спочатку була розроблена зовсім не для ресторанів високої кухні. Sous Vide зародилася у Франції в 70-х роках минулого сторіччя. Власник мережі закладів «фаст-фудів» задумався про те, як зробити недороге жорстке м'ясо настільки смачним, щоб отримати перевагу перед конкурентами. Переїнявши цю проблему, ресторатор звернувся до свого приятеля біохіміку Бруно Гуссен і попросив придумати такий спосіб приготування, щоб сухе м'ясо могло зробитися м'яким і соковитим. Водночас шеф-кухар французького ресторану «Труагро» хвилювало питання іншого характеру: як зробити так, щоб фуа-гра при готуванні не втрачала дорогоцінного жиру? І, як часто буває в сфері винахідництва, одна думка одночасно прийшла в голову різним людям.

Обидва знайшли геніальний спосіб: довге томління продукту, вакуумно упакованого, на пару або у воді потрібної температури до готовності.

Чудові результати перших дослідів надихнули французьких дослідників розширити перелік оброблюваних продуктів. Сьогодні технологія «су від» використовується як при приготуванні простої їжі, так і при створенні страв категорії «гурме». Результат перевершує всі очікування: звичні продукти розкривають свій справжній смак самим незвичним для нас чином. Консистенція будь-якого продукту зберігає свою однорідність, всі соки і корисні елементи залишаються на своїх місцях і наповнюють смакові рецептори дегустаторів новими відчуттями.

Приготовлені під вакуумом страви швидко охолоджуються, а перед подачею на стіл розігріваються в оригінальній упаковці. Абсолютною перевагою цього методу є збільшення часу зберігання страв без втрати смаку та якості. Технологія дозволяє забезпечити на виробництві запас різноманітних готових охолоджених страв, які можна за 8-10 хвилин довести до стану готовності, просто зануривши в каструлю з гарячою водою.

Технологія полягає в тому, що насамперед, продукт поміщається в пакет з харчового пластику. На спеціальному обладнанні з пакету видаляється все повітря і все запаюється. Потім упаковка з продуктом поміщується у воду, нагріту до необхідної температури, підтримуваної на цьому рівні до готовності страви, також страва може готуватись в пароконвектоматі на пару. Відсутність прямого контакту з водою і повітряного прошарку, от в чому полягає основний секрет технології.

Самою вражаючою відмінністю продуктів «су від» є те, що поверхня продуктів і серцевина шматка виходять абсолютно однаковими за ступенем готовності. При традиційному смаженні на барбекю або сковороді продукт прогрівається нерівномірно: на поверхні він в будь-якому випадку більш сухий, ніж у середині. Згладити це градієнтний перехід можливо тільки в «су

від». Крім того, як би віртуозно та правильно не обсмажувались м'ясо та овочі, частина соку все одно втрачається, а значить, йде аромат і смак, а саме головне і корисні речовини. При варінні ж і зовсім вода забирає мало не весь справжній смак продукту .

Не варто думати , що технологію Sous Vide можна застосувати для будь-якого типу продуктів. Вона абсолютно не підходить для хлібних і кондитерських виробів, а також для гарячих пудингів. Однак при правильному застосуванні і при дотриманні гігієнічних норм технологія дає збереження інтенсивного смаку продуктів, що дозволяє використовувати меншу кількість спецій з більшою користю, «су від» зберігає кольори і справжню консистенцію продуктів, при приготуванні і зберіганні не змішуються запахи різних продуктів, вакуумна упаковка зберігає незмінну якість свіжих продуктів.

Продукти, приготовані методом «су від» захищені вакуумом від зовнішніх забруднень і хвороботворних мікроорганізмів , здатні довгий час зберігатися при температурі від 0 до +3 ° С

Істотна економія припадає на саму сировину, завдяки зменшенню втрат ваги на етапі теплової обробки (наприклад, при роботі з м'ясом втрати знижуються на 80 %), а також відсутності вагових втрат під час зберігання і точному дотриманню певного розміру порції.

При більш тривалому приготуванні продукту при відносно низьких температурах пастеризації у вакуумних упаковках, втрата ваги і усушка значно зменшуються, тим самим збільшуючи кількість порцій і скорочуючи витрати. Краще зберігаються вітаміни і поживні речовини, страви готуються без консервантів, стабілізаторів, загусників, забезпечується дієтичне харчування, за рахунок зниження кількості солі, насичених жирів.

Термін придатності при технології приготування Sous Vide: риба 4-6 днів; яловичина 25-30 днів; телятина 25-30 днів; свинина 15-18 днів; м'ясо птиці: 10-18 днів; овочі : до 45 днів.

Переконавшись, як на теорії, так і на практиці, що вакуумна технологія Sous Vide справді дієва, і має безліч переваг, було вирішено впроваджувати на виробництві нові фірмові страви, приготовлені саме за цією технологією. Було розроблено наступні технології приготування і рецептура відповідно.

Рекомендовані до впровадження страви:

1. Шпинатне суфле з помідорами конкасе
2. Пюре з гарбуза
3. Морква «бейбі» у вершковому соусі
4. Рагу з трьох видів капусти
5. Пюре баклажана з часником

Шпинатне суфле з помідорами конкасе.

Технологія приготування. Використовують шпинат, помідори, вершки, цибулю, часник, масло. Шпинат рублять великим кубиком 2x2 см, з помідора за допомогою ошпарювання знімають шкірку вирізаються серцевину та нарізають кубиком 1x1 см. Цибулю та часник нарізаємо дрібним кубиком. Всі овочі змішуємо, додаємо вершки 30%, вершкове масло, викладаємо в пакет для вакуумного упакування, та за допомогою вакуумного апарату викачуємо повітря та запаюємо пакет. Пакет с продуктами кладемо в пароконвектомат та готуємо 30 хв. на паровому режимі при 130°C.

Правила подання. Готову продукцію викладаємо через форму-гільзу діаметром 8см на підігріту закусочну тарілку, прикрашаємо свіжою зеленню та подаємо при температурі 65°C.

Пюре з гарбуза

Технологія приготування. Використовують гарбуз, оливкову олію, вершки 30%. Гарбуз очищають від насіння, знімають шкірку, нарізають великими шматками, змащують оливковою олією та упаковують в

герметичний пакет за допомогою вакуумного апарату. Пакет викладається в пароконвектомат та готується на протязі 1 год при 130°C. Після теплової обробки гарбуз дістається з пакета та блендерується з додаванням вершків.

Правила подання. За допомогою 2 столових ложок формуються 3 кнедли, викладаються на підігрітій круглій підтарільник та прикрашається художнім візерунком з бальзамічного соусу. Подається при температурі 65°C.

Морква «бейбі» у вершковому соусі.

Технологія приготування. Використовують моркву «бейбі» вершки 30%, вино «Шардоне» біле сухе, часник, вершкове масло, соняшникова олія. Часник нарізується дрібним кубиком, очищена морква кладеться в вакуумний пакет, часник обсмажується на олії до золотисто-рум'яного кольору, додається вино, випарюється на 2/3, додаються вершки та зтягується маслом. Соус переливається в пакет до моркви, все разом упаковуються. Вакуумний пакет кладеться в пароконвектомат та готується на паровому режимі 35 хв. при 120°C.

Правила подання. Моркву обережно викладають на підігріту продовгувату тарілку по всій довжині, а зверху поливають соусом, з яким вона готувалась. Прикрашають цибулею-шнід та подають при 60°C.

Рагу з трьох видів капусти.

Технологія приготування. Використовується три види капусти: броколі, брюссельська і цвітна; цибуль кримська, морква, бульйон курячий, масло вершкове. Броколі та цвітну капусту розділяємо на суцвіття, цибулю та моркву нарізаємо півкільцями, всі підготовлені овочі кладемо в пакет та заливаємо гарячим курячим бульйоном та додаємо вершкове масло. Пакет герметизується та кладеться в пароконвектомат. Готується 40 хв. в паровому режимі при 130°C.

Правила подання. Готове рагу викладаємо на теплий підтарільник, декоруємо свіжим темяном. Подається при 75°C.

Пюре баклажана з часником

Технологія приготування. Використовують баклажан, часник, соняшникову олію, вершки 30%. Баклажан очіщують від шкірки, нарізають кільцями товщиною 3 см, часник натирають на дрібній терці, баклажан натирають олією і часником і кладуть в вакуумний пакет, запаюють. Готують 40 хв. в пароконвектоматі в режимі «пар-жар» (пар – 70%, жар – 30%) при 150°C. Готові баклажани блендеруються з додаванням вершків.

Правила подання. Готове пюре витискаємо через кондитерський мішок на теплу квадратну тарілку. Страву прикрашається листям руолли і подається при 60°C.

1.1.4 Обладнання для су-від

Для приготування страв су-від вам знадобиться: спеціальні вакуумні пакети або рулони, вакууматор і заглибний термостат, який забезпечує підтримку постійної температури на протязі всього готування і циркуляцію води в ємності.

- [Вакуумний пакувальник Status SV-2000](#)
- [Вакуумний рулон для су-від 200 x 6000 мм](#)
- * [Циркулятор заглибний Status SVC100](#)

1.1.5 Параметри технології “Sous Vide”

При використанні технології “Sous Vide” застосовуються наступні параметри, таблиця 1.1.

Таблиця 1.1

Сировина	Примітка	Температура, °С	Час приготування, год

Яловичина та ягнятина			
Ніжне м'ясо (вирізка, відбивні, філе, рибай)	товщина 2,5 см	54-69°C	1-3 години
Жорстке м'ясо (нога ягняти, реберця, яловича грудинка)	товщина 5 см	58-85°C	8-24 години
Свинина			
Свиняча вирізка		56-71°C	1-4 години
Свинячі відбивні	товщина 3 см	60°C	4 години
Домашня птиця			
Куряча грудка без кістки	товщина 3-5 см	65°C	1-2 години
Куряче стегно з кісткою	товщина 3-5 см	77°C	2-3 години
Риба			
Всі види риби	товщина 3 см	50°C	45 хв - 1 година
Креветки і молюски		60°C	1 година
Сировина	Примітка	Температура, °С	Час приготування, год
Овочі			
Зелені овочі		85°C	20-40 хв
Коренеплоди (картопля, тощо)		85°C	1-3 години
Фрукти			
Стиглі ягоди, персики і сливи	для начинки	68°C	1,5-2 години
Яблуко, груша	для пюре	85°C	0,5-1 година
Яйця			
Яйце-пашот		66°C	45 хв

Висновки за розділом

Технологічний розділ дипломного проекту присвячений розробленню технології страв за технологією “Sous Vide”.

Були здійснені теоретичні обґрунтування питань, що розглядаються, а саме: загальна характеристика технології “Sous Vide”, способи кулінарно-технологічної обробки “Sous Vide” при виробництві напівфабрикатів і страв.

Визначено об'єкти і методи дослідження. Обрано страву-аналог.

Розроблено рецептуру та технологію приготування яловичини за технологією “Sous Vide”. Визначено органолептичні показники готової страви. Розраховано харчову та енергетичну цінність, мікробіологічні показники.

Представлена нормативно-технологічна документація на страву яловичина “Sous Vide”, розроблена блок-схема забезпечення безпечності у процесі приготування страви (дод. А і Б) та технологічна схема (лист 1).

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 55 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.

2.2 Виробнича програма кафе

Виробнича програма зали кафе

№ за збірником рец.	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
	Фірмові страви		
Ф	Яловичина соковита за технологією "Sous Vide"	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		264	
Супи			
296	Юшка з окуня	300	30
290	Бульйон курячий	300	36
Всього		66	
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

№ за збірником рец.	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
Всього		297+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
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		66	
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 «Докучаєвські Чорноземи»:		
	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		
№ за збірником рец.	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
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	Рулет бісквітний «Казка» нарізний	50	50

Всього			198
Закупні	Хліб пшеничний	100	200
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
-	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

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 55 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

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	Котельва— селище міського типу в Полтавській області, адміністративний центр Котелевського району. Розташоване на річці Котельві, а також Котелевці та Орішні. Кафе на 55 місць розташоване по вул. Івана Франка, буд. 21.
Кліматичні умови району будівництва	Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована в 1-му (північно-західному) кліматичному районі. Клімат району – помірно-континентальний, посушливий Середня кількість опадів за рік – 500-550 мм. Температура повітря: - середньорічна + 8,1 ⁰ С; - абсолютний мінімум – 35,0 ⁰ С; - абсолютний максимум + 37,0 ⁰ С; Територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів.

	<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. Івана Франка, буд. 21. Поряд центральна вулиця, житлові будинки. Характер рельєфу місця будівництва спокійний. Ґрунт на ділянці забудови – піщаний.</p>
Організація транспортних під'їздів до підприємства	<p>Від земельної ділянки:</p> <p>-до центру смт. Котельва - 0,2 км;</p> <p>-до зупинки автотранспорту 100 м.</p> <p>Транспортні комунікації шириною проїжджої частини 6 м.</p>
Перелік основних даних	Основні дані та характеристики
	Основний підхід до закладу шириною 6 м; пішохідні доріжки шириною 1,5 м.
Площа земельної ділянки	$S_d = n_z N, \text{ м}^2$ <p>де: n_z- 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	406,42 м^2
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>Селище міського типу Котельва знаходиться у північно-східній зоні лісостепу, на лівому березі річки Ворскла в місці впадання в неї річок Котельва та Котелевка.</p> <p>Кафе планується розташувати у центрі смт.</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>
<p>Генеральний план території ділянки</p>	<p>Генеральний план території земельної ділянки представлено на аркуші 3. Він виконаний в масштабі 1 : 500. При його розробці враховані:</p> <ul style="list-style-type: none"> - існуюча планувальна структура смт Котельва Полтавської області; - існуюча мережа вулиць і проїздів; - існуючі планувальні обмеження.

Висновки за розділом:

У архітектурно-будівельному розділі дипломного проекту дана характеристика земельної ділянки розміщення кафе, розглянуті кліматичні умови селища міського типу Котельва Полтавської 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

Важливі завдання в області охорони праці та покращення її умов постають перед працівниками підприємств ресторанного господарства, де в експлуатації знаходяться сучасні види електричного, механічного та теплового обладнання, холодильне устаткування. Відповідальність за дотримання безпеки на підприємстві покладається на директора ресторану та завідуючого виробництвом. Вони повинні забезпечити всіх працівників

спецодягом, індивідуальними засобами захисту, спеціальними інструментами, наглядними рекламними засобами.

Кафе на 55 місць у смт. Котельва Полтавської області розраховане на те, щоб в організації роботи закладу та при обслуговуванні робочих місць були дотримані вимоги з охорони праці.

Для попередження травматизму у результаті трудової діяльності у даній роботі передбачені заходи з забезпеченням таких умов праці на виробництві, при яких були б неможливі виробничі травми та професійні захворювання, а робота не була б тяжкою, виснажливою та одноманітною. Для працівників тривалість робочого тижня складає 40 годин, тривалість щорічної відпустки 24 календарні дні.

5.1. Вимоги до облаштування території, будівель і споруд

Заклад, що проектується, знаходиться по вулиці Івана Франка, буд. 21, яка є автодорогою міського значення. Площа ділянки – 3120,00 м². Рельєф місцевості спокійний.

З західної сторони запроектований майдан відпочинку, який має благоустрій декоративною тротуарною плиткою, квітниками, газоном та лавами. Господарське подвір'я (20x25 м) має огороження, запроектоване у північній частині ділянки. Господарське подвір'я заасфальтоване, має навіс для тари. Сміттєзбірники знаходяться на відстані 25 метрів від будівлі кафе. Тут запроектований в'їзд на господарське подвір'я шириною 6 м. Із західної сторони до будинку прилягає територія паркової зони. Для озеленення ділянки використовуємо місцеві породи дерев та чагарників.

Стан існуючих міських інженерних комунікацій (електричного, теплового, газового, водяного постачання, каналізації) задовільний. (див. розділ 4.1 та будівельне креслення).

Висновки за розділом

У розділі «Охорона праці» були висвітлені можливі небезпеки та шкідливості на підприємстві, а також заходи що попереджають їх виникненню. Розкрито питання стосовно вимог безпеки до складу та улаштування приміщень, санітарних вимог до приміщень та робочих місць, вимог безпеки до вибору та розміщення торгово-технологічного та холодильного обладнання, вимог безпеки праці при виконанні вантажно-розвантажувальних робіт, вимог до електробезпеки, протипожежних заходів.

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 торгівельної 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 з використанням інноваційних технологій, таких як "Sous Vide".

Суть методу полягає у пакуванні харчових продуктів у спеціальний пластиковий пакет, з якого відкачують повітря за допомогою вакууматора та

подальше приготування на водяній бані за температури не вище 70 0 С. Якість приготовлених страв залежить від правильного поєднання тривалості, температури приготування та регенерації.

Таким чином тема дипломного проекту «Кафе на 55 місць у селищі міського типу Котельва Полтавської області» є актуальною.

Технологічний розділ проекту присвячений розробленню нормативно-технологічної документації для яловичини приготовленої за технологією “Sous Vide”.

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 підприємства, визначений його тип, розроблена виробнича програма кафе 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.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

- 1.ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти в сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення».
- 2.ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання».
- 3.ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). К. : Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с.
- 4.ДБН В.2.2.-9:2009. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення. К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 68 с.
- 5.ДБН В.2.2-17:2006 Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення. К.:Держбуд України, 2007. 21 с.
- 6.ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування: Загальні вимоги. К.: Держстандарт України, 1998. – 10 с.
- 7.СанПіН 42-123-5777-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування. Москва, 1991. 57 с.
- 8.ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. 16 с.
9. Арпуль О.В., В.В. Удовицький / «Sous Vide» технологія як метод оброблення м'ясних продуктів // Програма і матер. другої міжнар. наук.-тех. конф.

“Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей”, 20 –21 березня 2013 р. К.: НУХТ, 2013р. с.45–46.

10.Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 280с.

11.Архіпов В .В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія, управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. К.: Центр навчальної літератури, 2012. 382с.

9. Бреславець Т.В. Розробка напівфабрикатів високого ступеня готовності з використанням вакуумного пакування під час теплового оброблення / Т.В.

12.Гольман Н. Л. Рекламная деятельность: Планирование, технологии, организация. М.: Гелиопринт, 2008. 400с.

13.Дейниченко Г. В., Ефимова В. А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий общественного питания: Справочник. Ч. 1. Харьков: ДП Редакция «Мир техники и технологий », 2002. 256 с.

14.Дейниченко Г. В., Ефимова В. А., Постнов Г.М. Оборудование предприятий общественного питания: Справочник. Ч. 2. Харьков: ДП Редакция «Мир техники и технологий », 2003. 248 с.

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

16.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.

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

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

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

20.Мостова Л. М., Новікова О. Т. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навч. посібник. К.: Лира-К, 2012.

21. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства/ За ред. Н.О.П'ятницької. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 632 с.
22. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219).
23. Проектування закладів ресторанного господарства: робочий зошит / А.Л. Рогова, Ю.В. Левченко. П.: ПУЕТ, 2017. 57 с.
24. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. СПб.: Проффикс, 2007. 688 с.
25. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2011.
26. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания. / Под ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2002. - 632 с.
27. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Экономика, 1986. – 259с.
28. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня. // [за ред. Т. Капліної]. К.: ЦУЛ, 2008. 280 с.
29. Черевко О. І., Крайнюк Л. М., Касилова Л. О. Технологічне проектування підприємств харчування: Навчальний посібник. Харків: ХДУХТ, 2005. 295 с.
30. Види та порядок проведення інструктажів з охорони праці URL: <http://goo.gl/ncjtJu>. (дата звернення 25.01.2017).
31. Журнал "Журнал мясное дело". К.: Радуга, 2012 г., №24
32. Журнал "Мясная индустрия". К.: Радуга, 2013 г., №8
33. Иванов С.В. Програма і матеріали другої міжнародної науково-технічної конференції “Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей”, 20-21 березня 2013 р. - К.: НУХТ, 2013р. - 169

