

Детектор Плагіату v. 2961 - Звіт оригінальності: 07.05.2026 18:06:12

Перевірений документ: Ковальчук.pdf Ліцензія: ВОЛОДИМИР МАТІЄВСЬКИЙ

? Тип пошуку: Пошук Перепису ? Знайдено мову: Uk

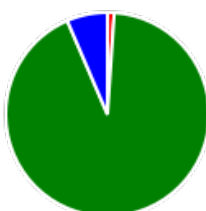
? Тип перевірки: Інтернет-перевірка

TEE і кодування: PdfPig

Детальний аналіз документа документа:

? Співвідношення:

Плагіат 1.07% Оригінал 92.47%
Цитати 6.46% ШІ 0%



? Графік розподілу:



? Джерела плагіату: 3

0.5% 469 1. https://web-crawler.plagiarism-detector.com/get-doc-pt?did=_0mlOoe5-zJEmg
0.3% 262 2. https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1
0.2% 205 3. https://files.znu.edu.ua/files/Bibliobooks/lnshi71/0052013.pdf

? Дані оброблених ресурсів: 188 - ОК / 23 - Помилок

? Важливі примітки:

Wikipedia:	Google Books:	Сервіси платних робіт:	Античіт:
[не знайдено]	[не знайдено]	[не знайдено]	[не знайдено]

? Звіт проти обману UACE:

- Статус: Аналізатор **Увімкнений** Нормалізатор **Увімкнений** схожість символів встановлено **100%**
- Виявлений відсоток забруднення UniCode: **2,5%** з обмеженням: 4%
- Документ не нормалізовано: відсотків не досягнуто 5%
- Усі підозрілі символи будуть позначені фіолетовим кольором: **Abcd...**
- Знайдено невидимі символи: 0

Рекомендація з оцінки:

Ніяких особливих дій не потрібно. Документ в порядку.

Статистика алфавіту та аналіз символів:

? Активні посилання (URL-адреси, витягнуті з документа):

URL не знайдені
 Виключено:
URL не знайдені
 Включено:
URL не знайдені

 Детальний аналіз документу:

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД

 Знайдено посилань: **0,01%**

id: 1

«ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА»

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ІНФОРМАЦІЙНИХ СИСТЕМ КАФЕДРА ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ
РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ КОВАЛЬЧУК ОЛЕКСАНДР СЕРГІЙОВИЧ ПРОЄКТ
КЕЙТЕРИНГ-КАФЕ НА 75 МІСЦЬ Кваліфікаційна робота за спеціальністю 015.37

 Знайдено посилань: **0%**

id: 2

«Професійна освіта»

освітньо-професійна програма

 Знайдено посилань: **0,01%**

id: 3

«Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та харчові технології»

Особистий підпис – _____ О. С. Ковальчук Науковий керівник – _____ к.т.н.,
доцент, Н. І. Гіренко (підпис) (посада, науковий ступінь, наукове звання, ініціали, прізвище)
Зав. кафедри – _____ к.п.н., доцент, В. В. Бурдун_ (підпис) (посада, науковий
ступінь, наукове звання, ініціали, прізвище) Лубни – 2026 2 МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ
УКРАЇНИ ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД

 Знайдено посилань: **0,01%**

id: 4

«ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА»

ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ІНФОРМАЦІЙНИХ СИСТЕМ КАФЕДРА ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ
РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ Затверджую: Декан факультету технологій та
інформаційних систем _____ Могильний Г.А. Індивідуальний план здобувача
вищої освіти щодо виконання кваліфікаційної роботи 1. Ковальчук Олександр Сергійович
(прізвище, ім'я, по батькові здобувача) 2. Факультет технологій та інформаційних систем 3.
Спеціальність

 Знайдено посилань: **0,01%**

id: 5

«Професійна освіта. Аграрне виробництво, переробка сільськогосподарської продукції та
харчові технології»

4. Кафедра професійної освіти ресторанного і туристичного бізнесу 5. Науковий керівник
Гіренко Наталія Ігорівна, к.т.н., доцент (прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь,
вчене звання) 6. Тема кваліфікаційної роботи Проєкт кейтеринг-кафе на 75 місць 7. Термін
подання роботи на кафедру 08.05.2026 р. Відмітка Термін № Заходи про виконання
виконання 1. Вибір теми кваліфікаційної роботи, вивчення 10.10.2025 наукової літератури,
затвердження теми й керівника. 2. Розробка плану роботи, визначення мети, 14.11.2025
завдань, об'єкту, предмету, методів дослідження. 3. Робота над теоретичною частиною
05.12.2025 кваліфікаційної роботи, аналіз літературних джерел. 3 4. Подання теоретичної
частини кваліфікаційної 19.12.2025 роботи для першого читання науковим керівником. 5.
Усунення зауважень, урахування 16.01.2026 рекомендацій наукового керівника, подання
теоретичної частини кваліфікаційної роботи на друге читання. 6. Розробка технологічної і
конструкторської 30.01.2026 частин роботи. Поетапний аналіз та обговорення результатів
дослідної роботи. 7. Подання першого варіанта дослідної частини 20.02.2026
кваліфікаційної роботи на перевірку науковому керівникові. 8. Урахування рекомендацій
наукового 06.03.2026 керівника, збагачення роботи додатковими дослідженнями,
проведеними під час практики, підготовка варіанта роботи до попереднього захисту
роботи на кафедрі. 9. Попередній захист роботи на кафедрі. 20.03.2026 10. Доопрацювання
кваліфікаційної роботи з 03.04.2026 урахуванням рекомендацій після попереднього
захисту роботи на кафедрі. 11. Подання кваліфікаційної роботи науковому 17.04.2026
керівникові та рецензентові на підготовку відгуку й рецензії. 12. Подання на кафедру
остаточного варіанта 08.05.2026 кваліфікаційної роботи, підписаного випускником,
науковим керівником і рецензентом. Здобувач вищої освіти _____ Ковальчук О. С. (
підпис) (прізвище та ініціали) Керівник роботи _____ Гіренко Н. І. (підпис)
(прізвище та ініціали) АНОТАЦІЯ Тема кваліфікаційної роботи:

 Знайдено посилань: **0,01%**

id: 6

«Проєкт кейтеринг-кафе на 75 місць».

Кваліфікаційна робота складається з пояснювальної записки та ілюстративного матеріалу. Обсяг роботи: 55 сторінок, 3 ілюстрацій, 26 таблиць, 30 джерел. Об'єкт дослідження – заклад ресторанного господарства – кафе. Предмет дослідження – проектування кафе на 75 місць з організацією послуг кейтерингу. Мета кваліфікаційної роботи – спроектувати кафе на 75 місць з організацією кейтерингового обслуговування на основі сучасних вимог до підприємств ресторанного господарства. Відповідно до мети визначено такі завдання дослідження: 1. Проаналізувати конкурентне середовище та обґрунтувати концепцію проєктованого підприємства. 2. Виконати необхідні технологічні розрахунки для проектування кафе на 75 місць. 3. Розробити техніко-технологічну карту фірмової страви. 4. Провести огляд сучасних технологій приготування страв на грилі. 5. Сформувати меню закладу з включенням фірмової страви. У роботі проведено необхідні передпроектні дослідження, виконано повний комплекс технологічних розрахунків для проектування кафе, розроблено виробничу програму та меню закладу з включенням фірмової страви

Знайдено посилань: **0,01%**

id: 7

«Асорті з шашличків «**Meat Mix**»».

Практичне значення роботи полягає у можливості використання розробленого проєкту в реальній діяльності закладів ресторанного господарства, зокрема при створенні кафе з організацією кейтерингового обслуговування, а також у навчальному процесі при підготовці фахівців ресторанного бізнесу. У кваліфікаційній роботі обґрунтовано технологічні, планувальні та організаційні рішення проєктованого закладу, що забезпечують ефективну роботу кафе, раціональну організацію виробничих процесів і високий рівень обслуговування споживачів. Ключові слова: кафе, кейтеринг, підприємство ресторанного господарства, проектування, технологічні розрахунки, меню, фірмова страва, гриль-технології. ANNOTATION The topic of the qualification work:

Знайдено посилань: **0,01%**

id: 8

«**Project of a 75-seat catering cafe**».

The volume of the work is 55 pages, 3 illustrations, 26 tables, 30 sources. The object of research is a cafe. The subject of the study designing a cafe for 75 seats with catering services. The purpose of the final qualification work is to design a cafe for 75 seats with catering services based on modern requirements for restaurant business enterprises. In accordance with the goal, the following research objectives have been identified: 1. Analyse the competitive environment and justify the concept of the projected enterprise. 2. Perform technological calculations for the design of a 75-seat cafe. 3. Develop a technical and technological map of a speciality dish. 4. Review modern grilling technologies. 5. Create a menu of the establishment with the inclusion of a speciality dish.

Знайдено плагиату: **0,04%**

id: 9

<https://web-crawler.plagiarism-detector.com/get-doc-pt?did...>

The work carried out the necessary pre-project research, performed a full range of technological calculations for the design of the cafe, developed a production programme and a menu of the institution with the inclusion of the speciality dish

Знайдено посилань: **0%**

id: 10

«**Meat Mix**».

Знайдено плагиату: **0,04%**

id: 11

<https://web-crawler.plagiarism-detector.com/get-doc-pt?did...>

The practical significance of the work lies in the possibility of using the developed project in the real activities of restaurant business establishments, in particular when creating a catering service, as well as

in the educational process in the training of restaurant business specialists. 6 The qualification work substantiates the technological, planning and organisational solutions of the projected institution, which ensure the efficient operation of the cafe, the rational organisation of production processes and a high level of customer service. Keywords: cafe, catering, restaurant business enterprise, design, technological calculations, menu, speciality dish, grilling technology.

7 ЗМІСТ ВСТУП.....8 РОЗДІЛ 1.

КОНЦЕПЦІЯ ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА ТА АНАЛІЗ КОНКУРЕНТНОГО

СЕРЕДОВИЩА.....10 1.1 Аналіз конкурентного

середовища..... 10 1.2 Концепція проєктованого

підприємства..... 13 2 ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

РОЗДІЛ.....	17	2.1 Виробнича програма проєктованого підприємства.....	17
2.1.1 Розрахунок кількості споживачів за день.....	18	2.1.2 Розрахунок кількості страв і розбивка за асортиментом.....	18
2.1.3 Розрахункове меню.....	19	2.2 Розрахунок витрат сировини та кулінарних напівфабрикатів.....	25
2.3 Графік завантаження залу.....	28	2.4 Розрахунок площ складських приміщень.....	29
2.5 Розрахунок площі виробничих приміщень.....	30	2.5.1 Розрахунок та підбір обладнання для цеху доготовки напівфабрикатів та обробки зелені.....	30
2.5.2 Розрахунок площі та підбір обладнання холодного цеху.....	35	2.5.3 Розрахунок площі та підбір обладнання гарячого цеху.....	39
2.6 Розрахунок і підбір обладнання для мийної кухонного посуду.....	43	2.7 Розрахунок і підбір обладнання для мийної столового посуду.....	44
2.8 Розрахунок і підбір обладнання для сервісної.....	45	2.9 Розрахунок площі технічних приміщень.....	46
2.10 Розрахунок площі адміністративних і побутових приміщень.....	46	2.11 Розрахунок площі торгових приміщень.....	46
2.12 Зведена таблиця приміщень.....	47	3 РОЗДІЛ 3 СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ.....	50
3.1 Сучасні технології приготування страв на грилі.....	50	3.2 Розробка техніко-технологічної карти на фірмову страву.....	51
ВИСНОВКИ.....	57	Список використаних джерел.....	58
Додаток А Реалізація страв за годинами.....	60	Додаток Б Розрахунок площі складських приміщень.....	62
8 ВСТУП Сучасний ринок закладів ресторанного господарства представлений великою кількістю різноманітних підприємств, що відрізняються як за формою організації виробництва, так і за формою обслуговування. Серед цих закладів особлива роль належить кафе. Відповідно до ДСТУ 4281:2004			

” Знайдено посилань: 0%

id: 12

«Заклади ресторанного господарства. Класифікація»,

” Знайдено посилань: 0,03%

id: 13

«кафе – це заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, у якому застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами».

На підставі цього особлива увага в кафе приділяється меню закладу, в якому повинна бути відображена його концепція. Меню повинно відповідати специфіці кафе, а також додатковим послугам, що надаються закладом, як за асортиментом продукції, що випускається, так і за оригінальністю і складністю приготування страв. У меню кафе повинні бути представлені страви з різних видів сировини і з використанням різноманітних способів теплової обробки, з метою задоволення будь-яких потреб відвідувачів кафе. У проєктованому кафе буде реалізовуватися додаткова послуга – організація кейтерингу на 20 осіб. Кейтеринг – це галузь ресторанного господарства, пов'язана з наданням послуг у віддалених точках, що включає всі заклади та служби, які надають підрядні послуги з організації харчування співробітників компаній та приватних осіб у приміщенні та на виїзному обслуговуванні, а також здійснюють обслуговування заходів різного призначення та роздрібний продаж готової кулінарної продукції. Включення в спектр послуг кейтерингу на сьогоднішній день є дуже актуальним, оскільки епідеміологічна ситуація в даний час невизначена, і в будь-який момент можуть бути накладені обмеження на роботу закладів ресторанного господарства. Також інтерес до послуги виїзного обслуговування у людей високий, оскільки це зручно, функціонально і звільняє господинь від безлічі справ, дозволяючи їм відпочивати разом з гостями. 9 Мета кваліфікаційної роботи – спроектувати кафе на 75 місць з організацією кейтерингу. Об'єкт кваліфікаційної роботи – заклад ресторанного господарства – кафе. Предмет кваліфікаційної роботи – розробка проєкту кафе на 75 місць. Завдання дослідження: - аналіз конкурентів і вибір концепції проєктованого кафе; - провести всі необхідні технологічні розрахунки; - описати сучасні технології приготування страв на грилі та розробити техніко-технологічну карту на фірмову страву; - підготувати ілюстративний матеріал і презентацію. Теоретичні методи:

Аналіз літератури. Вивчення наукових робіт, книг, статей та інших джерел. Моделювання. Створення теоретичних моделей виробничих процесів у кейтеринг-кафе. Емпіричні методи: Спостереження. безпосереднє спостереження за роботою кейтеринг-кафе. Експеримент. Проведення тестування різних варіантів технологічного обладнання або розкладу виробництва для визначення оптимальних умов. 10 РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА ТА АНАЛІЗ КОНКУРЕНТНОГО СЕРЕДОВИЩА 1.1 Аналіз конкурентного середовища Аналіз конкурентного середовища необхідно провести перед проєктуванням кафе на стадії вибору місця проєктування для того, щоб мати можливість вибрати таку концепцію закладу, яка дасть можливість залучити максимальну кількість відвідувачів [24]. Місцем проєктування кафе обрано вулицю Садову міста Лубни. Цільова аудиторія закладу – молоді люди та люди середнього віку з рівнем доходу середнім і вище середнього (рис. 1.1). Для визначення конкурентної позиції проєктованого кафе було проаналізовано заклади ресторанного господарства, розташовані в безпосередній близькості від передбачуваного місця проєктування. Заклади формату закусочних, кав'ярень та мереж швидкого харчування до аналізу не включалися, оскільки вони не є прямими конкурентами за концепцією. Рис. 1.1 – Заплановане розташування кафе 11 У безпосередній близькості від передбачуваного місця проєктування розташовані: Кафе

” Знайдено посилань: 0%

id: 14

«Казка»

– заклад розташований на проспекті Володимирському. Орієнтований переважно на сімейну аудиторію та споживачів з середнім рівнем доходу. Пропонує традиційну українську кухню, банкетне обслуговування. Є прямим конкурентом за форматом, однак поступається за концепцією та потенційним рівнем сервісу проєктованому закладу. [REST HOUSE CAFE](#) – заклад розташований на проспекті Володимирському, поблизу кафе

” Знайдено посилань: 0%

id: 15

«Казка».

За назвою та форматом позиціонується як заклад для відпочинку з більш широким спектром послуг. Імовірно, орієнтований на аудиторію з рівнем доходу середнім і вище середнього, що робить його найближчим прямим конкурентом проєктованого кафе. Таким чином, конкурентне середовище у визначеному районі є помірним – у безпосередній близькості від вулиці Садової функціонують лише два заклади формату кафе. Це свідчить про наявність незайнятої ринкової ніші та сприятливі умови для відкриття нового закладу ресторанного господарства з чіткою концепцією та якісним обслуговуванням. Проєктоване кафе на 75 місць з послугою кейтерингу матиме конкурентні переваги завдяки додатковому сервісу виїзного обслуговування, який відсутній у найближчих конкурентів. Для більш точного розуміння концепцій передбачуваних конкурентів, складемо таблиці, в першій з яких розглянемо аналіз конкурентного середовища за продуктивним портфелем, а в другій – за маркетинговою активністю конкурентів. На підставі цих даних зробимо висновок про необхідну концепцію проєктованого кафе. 12 Таблиця 1.1 - Аналіз продуктового портфеля конкурентів [REST HOUSE](#) Казка «Показник [CAFE](#) Сніданки 16 25 Салати 6 9 Закуси 14 18 Супи 4 9 Паста 8 9 Кількість Піца 6 немає позицій у Гарніри 6 6 групи Десерти 12 9 Рибні страви, устриці 3 10 Страви з птиці 6 2 М'ясні страви 12 10 Всього страв у меню Сніданки 280 250 Салати 370 300 Закуси 350 400 Супи 30 380 Паста 300 300 Піца немає немає Середня ціна Гарніри 120 100 Десерти 180 200 Рибні страви, устриці 70 450 Страви з птиці 35 350 М'ясні страви 600 480 У даній таблиці аналіз за основними групами меню. Однак, варто відзначити, що меню «[REST HOUSE CAFE](#)» більш різноманітне, тому що включає в себе п'ять найменувань бургерів із середньою ціною 400 грн, японське меню і страви для дітей. У кафе «Казка» включені бізнес-ланчі, авторське меню, сети на компанію. У ресторані

” Знайдено посилань: 0%

id: 16

«[REST HOUSE CAFE](#)»

є дитяче меню, сети на компанію (овочевий, м'ясний, з морепродуктів), великий асортимент в карті напоїв і вин. 13 Таблиця 2.2 Маркетингова активність конкурентів Ресторан

” Знайдено посилань: 0,01%

id: 17

«[REST HOUSE](#) Назва Кафе «Казка» [CAFE](#)»

Кафе. Кав'ярня. Доставка їжі та Концепція Ресторан, кафе обідів. європейська, італійська, Кухня європейська японська пн-пт з 8.00 до 23.00, сб-нд Години роботи пн-нд: з 10:00—01:00 з 10.00 до 23.00 Середній чек, грн 1500-2000 грн. 800-1200 грн Сніданки так так Комплексні обіди так ні 99 відгуків, понад 80% 1101 відгуків, більше 85% Відгуки позитивних. позитивних.

” Знайдено посилань: **0,01%** id: **18**

«Фестиваль домашніх **Event** (події, Спортивні трансляції вафель»,

Творчі майстер- заходи) класи для дітей Акції:

” Знайдено посилань: **0,02%** id: **19**

«Цілі торти зі Безкоштовна парковка, барна Спеціальні стійка, винна карта, закриття знижкою 50%»,

” Знайдено посилань: **0,01%** id: **20**

«Кавовий пропозиції/акції/ під банкет, дисконтна система знижки/особлив безліміт на сніданок»,

знижок. ості продуктового

” Знайдено посилань: **0,01%** id: **21**

«Бонусна програма Доставка їжі. Кава з собою. портфеля лояльності»

Дитяче меню. Висновок полягає в тому, що в даних закладах широкий асортимент пропонованих страв, адекватна цінова політика, присутня послуга доставки їжі. У проєктованому кафе все це також планується – і різноманітне меню, і прийнятні ціни, і затишний інтер'єр. Планується вести активну маркетингову діяльність, працювати в соціальних мережах, проводити акції, не скупитися на рекламу. Однак, в проєктованому кафе планується реалізовувати послугу кейтерингу, якої немає у жодного з найближчих конкурентів. 1.2. Концепція проєктованого підприємства Виходячи з аналізу діяльності найближчих конкурентів, визначаємо концепцію проєктованого кафе [26]. 14 Назва кафе

” Знайдено посилань: **0%** id: **22**

«Садовий гай»

– назва відсилає до розташування на вулиці Садовій і створює образ затишного, теплого місця серед зелені. Добре сприймається цільовою аудиторією середнього та молодого віку, викликає асоціації з відпочинком на природі. Передбачуваний логотип закладу наведено на рис. 1.2. Рис. 1.2. Логотип для кафе

” Знайдено посилань: **0%** id: **23**

«Садовий гай»

Місткість залу – 75 осіб. Час роботи з 10.00 до 22.00, найбільш оптимальний, щоб охопити ширше коло відвідувачів – обідній час, час вечірніх посиденьок і нічного відпочинку та романтичних зустрічей. Проєктована будівля кафе одноповерхова прямокутної форми, що полегшить підведення комунікацій, будівництво та благоустрій території [13]. Поруч планується розташувати місця для паркування легкових автомобілів відвідувачів. У будівлі передбачається вхід для клієнтів з боку вулиці і окремий вхід для працівників кафе з боку двору. Над центральним входом в кафе планується влаштувати виносний козирок, над яким передбачається розмістити яскраву неонову вивіску з назвою кафе і режимом роботи. Режим роботи з 10:00 до 22:00 планується встановити з урахуванням створення найбільших зручностей для населення міста. Інтер'єр кафе планується зробити затишним і максимально зручним для відвідувачів. Зал планується розділити на 2 зони. Перша зона призначається для 15 прийому їжі та перегляду за барною стійкою або столиком музичних кліпів на встановлених в залі плазмових екранах. Тут планується комфортний інтер'єр: м'які зручні дивани жовтого кольору, стильні ефектні постери на стінах. Посадочні місця розташуються вздовж скляної стіни у вигляді 4-х місцевих кабінок. Стіни і підлога в цій зоні планується яскраво-зеленого кольору. Барна стійка підсвічена галогеновими лампами, які додадуть легкість і легкість всій споруді [10]. Частково інтер'єр кафе показаний на рис 1.3. Інша зона призначена для гри в більярд. Стіни будуть виконані в світло- жовтих тонах, що ідеально поєднується із зеленим сукном на більярдних столах. Підлога покривається кавроліном яскраво-жовтого кольору з однорідною поверхнею. Освітлення неконтрастне, над кожним столом передбачається повісити по 3 світильника смарагдового кольору.

Поєднання форм і кольорів забарвлення підкреслить індивідуальність, комфорт і затишок бару [7-9]. Рис.1.3 - Інтер'єр кафе Обслуговування споживачів у проєктованому кафе планується здійснювати барменом, адміністратором і офіціантами. 16 Кафе

Знайдено посилань: 0%

id: 24

«Садовий гай»

– це цікава кухня, інтер'єр, з майже домашньою обстановкою. Тут переважає стильна стриманість, помірність і аристократичність – це простота, що виходить з безтурботної ґрунтовності: відтінки, наповнення простору прекрасними картинами. Доброзичлива і затишна атмосфера цього закладу якнайкраще сприяє розміреному відпочинку, а виконаний в затишному стилі інтер'єр не залишить байдужим нікого. У меню кафе великий вибір страв, приготованих справжніми професіоналами своєї справи. Особливою родзинкою кафе, що відрізняє його від найближчих конкурентів і дає безперечну перевагу, є організація кейтерингу на 20 осіб. «Кейтеринг (англ. від [catering](#) «організація харчування; банкетне обслуговування») – галузь ресторанного господарства, пов'язана з наданням послуг у віддалених точках, що включає всі підприємства та служби, які надають підрядні послуги з організації харчування співробітників компаній і приватних осіб у приміщенні та на виїзному обслуговуванні, а також здійснюють обслуговування заходів різного призначення та роздрібний продаж готової кулінарної продукції [9; 18-22]. Кейтеринг передбачає не тільки приготування їжі та доставку, але й обслуговування: сервірування, оформлення столу, розлив і подача напоїв гостям та подібні послуги [1]. У другій частині кваліфікаційної роботи розроблено основне меню та меню для організації кейтерингу. Включення в список послуг кафе організації кейтерингу безсумнівно буде дуже затребуване в сучасних умовах. 17 2 ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ 2.1 Виробнича програма проєктованого підприємства «Організація роботи проєктованого кафе будується на основі виробничої програми. Виробнича програма у кафе «Садовий гай» – будується на основі розрахункового меню, яке представляє собою перелік найменувань страв із зазначенням виходу готової страви та кількості страв. Щоб скласти його, необхідно виконати попередньо ряд розрахунків: визначити кількість споживачів, загальну кількість страв та кількість страв за групами» [21-23; 30]. 2.1.1 Розрахунок кількості споживачів за день

Знайдено посилань: 0,05%

id: 25

«Кількість споживачів може бути визначена на основі графіка завантаження залу або оборотності місць протягом дня. При визначенні кількості споживачів за графіком завантаження залу основними даними для складання графіка є: режим роботи підприємства, тривалість прийому їжі одним споживачем і відсоток завантаження залу за годинами його роботи» [29]

. Кількість споживачів, що обслуговуються за 1 годину роботи підприємства, визначається за формулою: $p \times X_{\text{ф год}} \times (1) \text{ год } 100$

Знайдено посилань: 0,03%

id: 26

«де Р - місткість залу (кількість місць); ф - оборотність місця в залі протягом даної години; х - завантаження залу в год год дану годину, %» [22]

У таблиці 2.1 наведено графік завантаження залу кафе. 18 Таблиця 2.1 - Розрахунок кількості споживачів Оборотність місця за Завантаження Кількість «Години роботи 1 год, раз залу, % споживачів, осіб 12 1 30 22 13-14 1 30 22 14-15 1,5 60 67 15-16 1,5 50 56 16-17 1,5 40 45 17-18 1,5 50 56 18-19 1,5 70 78 19-20 1 60 45 20-21 0,5 70 26 21-22 0,5 70 26 22-23 0,5 60 22 23-24 0,5 40 15 Разом: 480 На основі графіка завантаження залу за формулою визначається загальна кількість споживачів за день: $N = \sum N = 480$. д ч За день буде обслуговано 480 осіб. 2.1.2 Розрахунок кількості страв і розбивка за асортиментом «Вихідними даними для визначення кількості страв є кількість споживачів і коефіцієнт споживання страв» [21]. Загальна кількість страв, що реалізуються підприємством протягом дня, (2) $p = \frac{X}{t}$, д «де N - кількість споживачів протягом дня; т - коефіцієнт споживання страв.» [14]

Знайдено посилань: 0,01%

id: 27

«Для кафе даного типу $t = 2,5$ » [14]

$p = 480 \times 2,5 = 1200$ страв. д 19 Таблиця 2.2 - Визначення кількості окремих видів страв, що випускаються кафе, згідно з процентним співвідношенням страв Співвідношення страв, % Кількість порцій від загальної

Знайдено посилань: 0,01%	id: 28
«Страви від даної групи страв»	
кількості «закуски 40 480 гарячі закуски 30 144 холодні закуски 35 168 риби 40 68 м'ясні 30 50 овочеві 30 50 салати 35 168 супи 5 60 другі страви 35 420 риби 40 168 м'ясні 50 210 овочеві 10 42 солодкі страви 20 240 напої 480 разом 1680 «Кількість напоїв і хліба визначають на основі приблизних норм споживання на одну особу» [21] Таблиця 2.3. Визначення необхідної кількості напоїв та хлібобулочних виробів Загальна кількість Одиниця Найменування Норма на 1 особу на виміру 480 осіб Мінеральна вода л 0,01 4,8 Сік л 0,02 9,6 чай л 0,01 4,8 кава л 0,015 7,2 пиво л 0,5 240 л 0,1 48 Вино-горілчані вироби Хліб: к 0,04 19,2 Житній 0,02 9,6 пшеничний 0,02 9,6 2.1.3. Розрахункове меню «Меню проєктованого кафе складається за чинними Збірниками рецептур 20 страв і кулінарних виробів та техніко-технологічних карт з урахуванням асортиментного мінімуму для різних типів підприємств громадського харчування, сезонності продуктів, різноманітності страв за днями тижня, прийомів теплової обробки, особливостей смаків місцевого населення, кліматичних умов» [21-23]. У проєктованому підприємстві використовують меню з вільним вибором страв. У таблиці 2.4 представлено розрахункове меню проєктованого кафе	
Знайдено посилань: 0%	id: 29
«Садовий гай».	
Таблиця 2.4 - Розрахункове меню Страви та гарнір номер страви за Кількість найменування та коротка збірником вихід однієї страви, г характеристика рецептур.за ТТК, СТП Фірмова страва Асорті з шашличків	
Знайдено посилань: 0,01%	id: 30
«Meat ТТК 90/ 90/ 80/ 80/ 70/ 70 20 Mix»	
Холодні закуски Канапе з сиром 24 80 15 Асорті рибне з гарніром 144 25/ 25/ 25/ 10/ 20/ 20/ 12 (семга, севрюга, кілька, ікра 15/ 15 кетова, огірки сол., помідори св., морква, зелений горошок) Асорті м'ясне з соусом 15 15 10 Південний (яловичина, язик яловичий, окіст) Асорті з маринованих овочів з ТТК 100/ 100/ 100/ 100/ 15 солоним салом (маринований 100 часник, маринований перець, маринована капуста, мариновані огірки, солоне сало) Сьомга в нарізці з лимоном 44 75 14 Оселедець полтавський 128 35/75/15 22 (оселедець, картопля, цибуля) Гарячі закуски Сендвіч з шинкою і сиром ТТК 80 10 Сир смажений з соусом ТТК 10 10 Жульєн з куркою і грибами ТТК 200 20 Кальмари в томатному соусі 527 75 22 21 Креветки в томатному соусі 524 75/50 21 Страви та гарнір Кількість Салати Салат	
Знайдено посилань: 0%	id: 31
"Цезар"	
(салат, курка, ТТК 150 помідори, сир, грінки, майонез) Салат	
Знайдено посилань: 0%	id: 32
"Золотистий"	
(шинка, ТТК 15 морква, цибуля, огірки, майонез) Салат	
Знайдено посилань: 0%	id: 33
«Вітамінний»	
(яблука, 82 150 10 помідори, огірки, морква, селера, зелений горошок, вишня, сметана) Салат	
Знайдено посилань: 0%	id: 34
«М'ясний»	
(яловичина, 97 150 22 картопля, огірки, яйця, краби консервовані, майонез) Салат	
Знайдено посилань: 0%	id: 35
«Столичний»	
(курка, 98 150 22 картопля, салат, яйця, консервовані краби, майонез) Салат	
Знайдено посилань: 0%	id: 36
«Делікатесний»	
84 150 10 (помідори, спаржа, квасоля, горошок зелений, огірки, капуста брюссельська, капуста цвітна, олія рослинна) салат	

Знайдено посилань: 0%	id: 37
"літній"	
(картопля, 70 150 10 огірки, помідори, зелена цибуля, квасоля стручкова, яйця, сметана) Супи Суп-пюре з птиці 251 250 Борщ український зі сметаною 183 250/20 25 Солянка збірна м'ясна зі 227 250/ 20/ 8 15 сметаною і лимоном Другі страви Лосось по-швейцарськи ТТК 20 40 (лосось, цибуля ріпчаста, перець болгарський, сік лимонний, гірчиця) Осетер смажений 49 10 30 Судак, запечений у 504 100/150 58 сметанному соусі Антрекот з яловичини з яйцем 559 125/40 22 22 Ескалоп зі свинини в 570 150/75 24 томатному соусі Яловичина в червоному кисло- 599 75 42 солодкому соусі Птиця по-столичному (філе 661 130 42 птиці, хліб, яйце) Гарніри Квасоля стручкова ТТК 120 10 Рис з овочами 256 120 11 Десерти Пудинг сирний зі сметаною 467 200/20 20 Самбук абрикосовий 90 200 30 Суфле шоколадне 915 300 30 Страви та гарнір Кількість 930 80/15 40 Морозиво пломбір з консервованими персиками Яблука печені, зі збитими 921 135/20 30 вершками Вершки збиті шоколадні 914 100 50 Хліб Хліб пшеничний 40 240 Хліб житній 40 240 Безалкогольні холодні напої Мінеральна вода 20 24 Сік	
Знайдено посилань: 0%	id: 38
"Фруктовий сад"	
20 4 апельсиновий Сік	
Знайдено посилань: 0%	id: 39
"Фруктовий сад"	
яблучний 200 4 Сік	
Знайдено посилань: 0%	id: 40
"Фруктовий сад"	
20 5 персиковий Сік	
Знайдено посилань: 0%	id: 41
"Фруктовий сад"	
20 5 мультифруктовий Сік	
Знайдено посилань: 0%	id: 42
"Фруктовий сад"	
200 5 ананасовий Сік	
Знайдено посилань: 0%	id: 43
"Фруктовий сад"	
томатний 20 5 Сік апельсиновий фреш 20 Сік грейпфрутовий фреш 20 5 Сік яблучний фреш 20 Сік морквяний фреш 20 5 Гарячі напої Чай зелений	
Знайдено посилань: 0%	id: 44
"Грінфілд"	
з 94 200/15 12 цукром 23 Чай чорний	
Знайдено посилань: 0%	id: 45
"Грінфілд"	
з 943 200/15 12 цукром Глясе (кава чорна з 957 100/50 18 морозивом) Кава чорна з вершками і 950 100/ 25/ 15 18 цукром Кава чорна з лимоном, цукром 949 100/ 7/ 15/ 25 18 і коньяком Кава чорна з цукром 948 100/15 18 Пиво Пиво	
Знайдено посилань: 0%	id: 46
«Дюшес»	
світле 50 95 Пиво	
Знайдено посилань: 0%	id: 47
«Візир»	
світле 50 95 Пиво	
Знайдено посилань: 0%	id: 48
«Норорлбат»	

темне 50 94 Вино-горілчані вироби Горілка

Знайдено посилань: 0% id: 49

«Старка»

500 Горілка

Знайдено посилань: 0% id: 50

«Хортиця»

20 500 Вино біле [Sauvignon Blanc Misiones de Rengo](#) чилі 18 750 Вино червоне [Chevalier Lacassan](#) Франція 18 750 Інше Фісташки

Знайдено посилань: 0% id: 51

«Жико»

30 20 Арахіс

Знайдено посилань: 0% id: 52

«Жико»

30 20 Додатковою послугою в кафе

Знайдено посилань: 0% id: 53

«Садовий гай»

є організація кейтерингу на 20 осіб. У наступній таблиці 2.5 – меню для кейтерингу. Таблиця 2.5 - Меню кейтерингу на 20 осіб Страви та гарнір номер страви за Кількість найменування та коротка збірником вихід однієї страви, г характеристика рецептур за ТТК, СТП Фірмова страва 24 Асорті з шашличків

Знайдено посилань: 0,01% id: 54

«Meat ТТК 90/ 90/ 80/ 80/ 70/ 70 20 Mix»

шашлик з лосося, шашлик з вугром, шашлик з креветками) Холодні закуски Канапе з бужениною та 26 80 окороком Асорті м'ясне з соусом 15 15/ 15/ 25/ 25 20 Південний (яловичина, яловичий язик, окіст) Асорті з маринованих овочів з ТТК 100/ 100/ 100/ 100/ 20 солоним салом (маринований 100 часник, маринований перець, маринована капуста, мариновані огірки, солоне сало) Сьомга в нарізці з лимоном 44 75/15 20 Гарячі закуски Сендвіч з шинкою і сиром ТТК 80 Сир смажений з соусом ТТК 10 20 Раки в пиві 531 5 шт 21 Салати Салат

Знайдено посилань: 0% id: 55

"Золотистий"

(шинка, ТТК 150 морква, цибуля, огірки, майонез) 82 150 20 Салат

Знайдено посилань: 0% id: 56

"Вітамінний"

(яблука, помідори, огірки, морква, селера, зелений горошок, вишня, сметана) Салат

Знайдено посилань: 0% id: 57

«Делікатесний»

84 150 10 (помідори, спаржа, квасоля, зелений горошок, огірки, капуста брюссельська, капуста цвітна, олія рослинна) салат

Знайдено посилань: 0% id: 58

"Літній"

(картопля, 70 150 10 огірки, помідори, зелена цибуля, квасоля стручкова, яйця, сметана) Другі страви 25 Лосось по-швейцарськи ТТК 200 (лосось, цибуля ріпчаста, перець болгарський, сік лимонний, гірчиця) Осетер смажений 49 10 20 Антрекот з яловичини з яйцем 559 125/40 20 Ескалоп зі свинини в 570 150/75 20 томатному соусі Гарніри Картопля фрі 328 200 21 Десерти Пудинг сирний зі сметаною 467 200 20 Самбук абрикосовий 90 20 2.2 Розрахунок витрати сировини та кулінарних напівфабрикатів В основу розрахунку витрати сировини та напівфабрикатів покладено меню. Добову потребу сировини визначають за такою формулою [29]: $\text{Витрати} = \frac{\text{Витрати на сировину} \times \text{Витрати на напівфабрикати}}{1000}$

Знайдено посилань: 0,04% id: 59

«де q - норма витрати сировини або напівфабрикату на одну страву або на 1 кг р виходу готової страви за Збірником рецептур або техніко-технологічними картами, г; n - кількість кондитерських виробів даного виду (у сотнях штук)»

$q_1 + q_2 + \dots + q_n = 1000$ «Після розрахунку витрат сировини, напівфабрикатів і кулінарних виробів складається зведена продуктова відомість, в якій вказується витрата сировини, напівфабрикатів і кулінарних виробів, а також нормативна документація на них (ДСТУ, ТУ). Зведена продуктова відомість - це документ, що забезпечує роботу будь-якого підприємства громадського харчування. У ньому вказується інформація для співробітників проєктованого кафе про те, яка кількість продуктів необхідна на сьогоднішній день для приготування їжі.» [21] Зведена продуктова відомість проєктованого підприємства кафе

» Знайдено посилань: 0%

id: 60

«Садовий гай»

26 представлена в таблиці 2.6. Таблиця 2.6 - Зведена продуктова відомість Найменування продукту Маса бруutto, кг (л) свинина 1 категорії 11,7 яловичина 1 категорії 21,5 філе курки 17 печериці свіжі 3,3 цибуля ріпчаста 3,605 сир український 5,68 олія рослинна 4,35 сіль кухонна 2,3248 перець чорний мелений 0,011192 ікра кетова 0,1836 масло вершкове 2,707 хліб пшеничний 15,169 осетер 5,95 цибуля зелена свіжа 0 оселедець солоний нф 0,77 картопля очищена 13,37 лосось солоний 2,85 севрюга нф 0,40 огірки солоні 5,66 помідори свіжі 6,756 морква столова свіжа 1,793 зелений горошок консервований 1,101 лимон 1,108 копчений-варений окіст 1,3525 язик яловичий нф 1,26 буженина 0 шпик 3,565 яйця курячі 177,45 шт молоко 6,7 перець маринований 3,8 салат листовий свіжий 2,068 огірки свіжі 3,116 сметана 9,66 квасоля стручкова консервована 0,74 яблука свіжі 4,5 селера 0,5 вишня свіжа 0,39 цукор 6,95724 майонез 5,846 краби консервовані 0,264 спаржа свіжа 0,64 капуста брюссельська свіжа 0,36 ускус 3% 1,5865 петрушка корінь 0,47 борошно пшеничне 1,1185 27 вода лавровий лист сухий 0,00048 буряк столовий свіжий 0,76 капуста білокачанна часник свіжий 0,09 томатне пюре 3,558 перець болгарський свіжий 2,45 телятина нф 0,235 сосиски 0,153 нирки яловичі нф 1,108 каперси 0,15 оливки 0,187 судак н/ф 6,728 креветки 15,21 маргарин столовий 0,41 раки 105 шт Хрін корінь 0,96 Сухарі панірувальні 0,95 чорнослив 0,44 родзинки 1,0302 Горіхи волоські очищені 0,4662 Кальмари філе 3,38 цибуля-порей 0 рис 0,275 Кабачки свіжі 0 какао-порошок 0 Цукровий пісок 0,9 Морозиво пломбір 3,2 Персики консервовані 0,6 сироп 0,4 Сир 20% 6,0 Крупа манна 0,6 ванілін 0,0008 мигдаль 0,1 Збиті вершки 0,6 абрикоси 8,09 вершки 20% 5,4 желатин 0,15 Лимонна кислота 0 Капуста маринована 3,5 Часник маринований 3,5 Шинка 3 Гірчиця харчова 0 Лосось пф 16,92 петрушка зелень 0,67 квасоля стручкова заморожена 0 Капуста цвітна 0,4 помідори черрі 0,4 бекон 2 вугор пф 2,72 чай зелений

» Знайдено посилань: 0%

id: 61

"Грінфілд"

0 28 чай чорний

» Знайдено посилань: 0%

id: 62

"Грінфілд"

0,85 кава чорна 0,594 мінеральна вода 6 сік

» Знайдено посилань: 0%

id: 63

"Фруктовий сад"

апельсиновий 2 сік

» Знайдено посилань: 0%

id: 64

"Фруктовий сад"

апельсиновий 2,2 сік

» Знайдено посилань: 0%

id: 65

"Фруктовий сад"

яблучний 2,2 сік

» Знайдено посилань: 0%

id: 66

"Фруктовий сад"

персиковий 2 сік

” Знайдено посилань: 0%

id: 67

"Фруктовий сад"

мультифруктовий 2 сік

” Знайдено посилань: 0%

id: 68

"Фруктовий сад"

ананасовий 2 сік "Фруктовий сад" томатний 2 пиво "Дюшес" світле 105,25 пиво " Норорлбат " темне Пиво

” Знайдено посилань: 0%

id: 69

«Визир»

світле 12 Пиво

” Знайдено посилань: 0%

id: 70

«Holsten»

світле 12 Пиво

” Знайдено посилань: 0%

id: 71

«Lowenbrau»

світле 12 Горілка

” Знайдено посилань: 0%

id: 72

«Старка»

16 Горілка

” Знайдено посилань: 0%

id: 73

«Хортиця»

16 Вино біле [Sauvignon Blanc Misiones de Rengo](#) 16,5 Чилі Вино червоне [Chevalier Lacassan](#) Франція 17 Хліб житній 9 Фісташки

” Знайдено посилань: 0%

id: 74

«Жико»

0 Арахіс

” Знайдено посилань: 0%

id: 75

«Жико»

0,6 Даний розрахунок дозволяє зробити запас продуктів, щоб уникнути збоїв у роботі проєктованого підприємства кафе

” Знайдено посилань: 0%

id: 76

«Садовий гай».

2.3 Графік завантаження залу

” Знайдено посилань: 0,02%

id: 77

«Основою для складання розрахунку для реалізації страв у залі служать графік завантаження залу та розрахункове меню» [1]

Кількість страв, що реалізуються в залі за кожну годину роботи, визначається за формулою: $\sum_{i=1}^n K_{ch} = \sum_{i=1}^n d$

” Знайдено посилань: 0,02%

id: 78

«де $\sum_{i=1}^n$ - кількість споживачів протягом дня, $\sum_{i=1}^n$ - кількість осіб, що обслуговуються за 1 годину» [14]

. Ч Знайти кількість кожної страви, реалізованої за 1 годину, можна за формулою (6). $= \sum_{i=1}^n n$ * K_{ch} , (6) д

” Знайдено посилань: 0,01%

id: 79

«де $\sum_{i=1}^n$ - кількість кожної страви за день»

29 Реалізація страв за кожну годину роботи наведена в додатку А. 2.4 Розрахунок площ складських приміщень

Знайдено посилань: 0,03% id: 80 «На проєктованому підприємстві складські приміщення служать для приймання продуктів, сировини та напівфабрикатів, що надходять від постачальників, їх короткострокового зберігання та відпуску» [14]
. Розрахунок площі складських приміщень за питомим навантаженням на 1 м2 вантажної площі підлоги: $\frac{1}{2} \cdot \frac{1}{2} \cdot \frac{1}{2} = \frac{1}{8}$ (7) $\frac{1}{8} \cdot 2$
Знайдено посилань: 0,04% id: 81 «де E - площа, м ; G - добовий запас продуктів, кг; t - термін придатності, доба; g - питоме навантаження на 1 м вантажної площі підлоги; B - коефіцієнт збільшення площі приміщення на проходи (2,2)»
Розрахунок складських приміщень представлений у додатку Б. До складу блоку холодильних камер проєктованого кафе входять: 2 — 3 низькотемпературні холодильні шафи, загальною площею 5,3 м , для зберігання м'ясних і рибних напівфабрикатів; 2 — 2 середньотемпературні холодильні шафи, загальною площею 3,6 м , для зберігання молочно-жирових продуктів; 2 — 1 середньотемпературна холодильна шафа, загальною площею 2,4 м , для зберігання овочів, фруктів, зелені. Яйця зберігаються на підтоварнику з габаритами 950x450x300. Для зберігання консервів, сипучих продуктів і напоїв використовують стелажи 1836- 72 з габаритами 915x455x1830, в кількості 5 штук. Без розрахунку приймаємо: 2 - завантажувальна - 7 м ; 2 - комору та мийну тару - 4 м ; 2 - кабінет начальника постачання та комірника - 10 м . 30 Приміщення мийної тари обладнується двосекційною ванною марки ВСМ- 2/430 і стелажми. Передбачається, що в приміщенні мийної тари буде працювати один мийник в зміну по 12 годин два дні через два. 2.5 Розрахунок площі виробничих приміщень У кафе передбачається організувати цех доопрацювання напівфабрикатів і обробки зелені, холодний цех і гарячий цех [9; 10]. 2.5.1 Розрахунок та підбір обладнання для цеху доготовки напівфабрикатів і обробки зелені Проектоване кафе
Знайдено посилань: 0% id: 82
«Садовий гай» передбачає отримувати напівфабрикати від промислових і заготівельних підприємств у вигляді м'яса великими шматками, риби спеціального розбирання, тушок курей і курчат, тому на підприємстві доцільно організувати цех доготовки напівфабрикатів і обробки зелені. Розміщують його поруч з гарячим цехом і складським приміщенням. У цеху планується організувати окремі робочі місця для доопрацювання м'ясних напівфабрикатів, напівфабрикатів з птиці, риби, свіжих овочів і зелені. На кожному робочому місці встановлюються виробничі столи марки СП 1200 і мийні односекційні ванни, марки ВСМ- 1/530. Обробні дошки та ножі маркуються відповідно до продукту, що на них обробляється:
Знайдено посилань: 0% id: 83
«СМ»
- сире м'ясо,
Знайдено посилань: 0% id: 84
«СР»
- сира риба,
Знайдено посилань: 0% id: 85
«СО»
- сирі овочі. Для очищення цибулі використовується ванна мийна з робочою поверхнею марки ВСМС-1/430. У цеху доготовки напівфабрикатів і обробки зелені доцільно поставити чотирисекційну ванну марки ВСМ-4/600 для миття і дезінфекції яєць.
Знайдено посилань: 0,03% id: 86
«Технологічні розрахунки цеху доготовки напівфабрикатів і обробки зелені включають розрахунок чисельності виробничих працівників, розрахунок і підбір холодильного, механічного обладнання, визначення корисної та загальної площі цеху» [14]
. 31 У таблиці 2.7 наведено розрахунок чисельності працівників цеху. Таблиця 2.7 - Розрахунок чисельності працівників цеху доготовки напівфабрикатів і обробки зелені Маса

Найменування бруutto, Технологічна обробка % Маса кг відходів нетто, кг свинина корейка Промивання, подрібнення, 11,7 0 11,7 нф порціонування яловичина Промивання, подрібнення, тазостегнова 5,25 0 5,25 порціонування частина нф яловичина Промивання, подрібнення, 2,8655 0 2,8655 грудинка нф порціонування яловичина вирізка Промивання, подрібнення, 6,72 0 6,72 нф порціонування яловичина товстий Промивання, подрібнення, 6,678 0 6,67 край нф порціонування Промивання, подрібнення, філе курки нф 17 0 17,5 порціонування Промивання, осетер нф 5,95 0 5,9 дорозбирання оселедець солоний Подрібнення, 0,77 0 0,77 нф порціонування Промивання, Сьомга нф 2,85 0 2,85 дорозбирання севрюга нф 0,40 Промивання, дообробка 0 0,408 кілька нф 0 Промивання, дообробка 0 0 Промивання, подрібнення, язик яловичий нф 1,26 0 1,26 порціонування Промивання, подрібнення, телятина нф 0,2355 0 0,2355 порціонування Промивання, подрібнення, нирки яловичі нф 1,108 0 1,108 порціонування Промивання, судак нф 6,728 0 6,728 дорозбирання креветки 15 Промивання 0 15,21 раки 21 Промивання 0 21 Промивання, подрібнення, кальмари філе нф 3,388 0 3,388 порціонування Промивання, лосось нф 16,92 0 16,92 дорозбирання вугор нф 2,72 Промивання, дообробка 0 2,7 32 печериці свіжі 3,332 Промивають, нарізають 5 3,32 цибуля ріпчаста 3,605 Промивають, очищають 16 3,03 цибуля зелена 0,46 Промивають, нарізають 5 0,44 картопля очищена 13,378 Промивають, нарізають 0 13,378 помідори свіжі 6,756 Промивають, нарізають 5 6,42 морква 1,793 Промивають, очищають 16 1,51 лимон 1,108 Промивають, нарізають 0 1,108 салат 2,068 Промивають, нарізають 5 2 огірки свіжі 3,116 Промивають, нарізають 0 3,116 селера 0,54 Промивають, нарізають 5 0,52 спаржа свіжа 0,64 Промивають, нарізають 5 0,63 капуста 0,36 Промивають, нарізають 5 0,34 брюссельська петрушка корінь 0,471 Промивають, нарізають 5 0,45 буряк 0,76 Промивають, очищають 10 0,68 капуста 0,5 Промивають, нарізають 5 0,48 білокачанна часник 0,099 Промивають, очищають 10 0,09 перець болгарський 2,4535 Промивають, очищають 10 2,21 хрін корінь 0,96 Промивають, нарізають 5 0,92 цибуля-порей 0,28 Промивають, нарізають 5 0,25 кабачки 0,3 Промивають, очищають 10 0,27 петрушка свіжа 0,67 Промивають, нарізають 5 0,65 капуста цвітна 0,42 Промивають, нарізають 5 0,39 яблука свіжі 4,5 Промивають 0 4,5 Видаляють неякісні ягоди, вишня свіжа 0,39 5 0,37 промивають Видаляють неякісні ягоди, абрикоси свіжі 8,09 5 7,67 промивають помідори черрі 0,408 Промивають 0 0,408 яйце куряче 7,098 Обробляють, миють 0 7,098 Разом 194,13 191,809 $N_1 = 194,13 / (200 \times 1,14) = 0,85 = 1$ особа $N_2 = 1 \times 1,59 = 1,59 = 2$ Приймаємо, що в цеху доопрацювання напівфабрикатів і обробки зелені буде працювати в зміну 1 людина, а з урахуванням вихідних і святкових днів - 2 людини.

Розрахунок кількості холодильних шаф. «Продукція цеху доопрацювання напівфабрикатів і обробки зелені 33 зберігається в холодильній шафі в гастроємностях. Таблиця 2.8 – Розрахунок обсягу цеху доготовки напівфабрикатів і обробки зелені, . г г о к . к 3 , г , . . у м т х т о , і . . к ш і м с г о у т , в . і т м . с д г е к , о і о о м . ї у и e г н р н e ' 3 д т і д п м б ь o i н м o e т o p o r d c ь т a і п o y П т т б к и « i c e a m ь i T н н e л Г к ' ь i т a б л К c c a i O a г a M M 3 «Камера для очищених овочів і фруктів» [14] Печериці 3,32 4 EX1/2x100K1 1 265*325*100 0,008613 0,008613 свіжі цибуля 3,03 4 EX1/2x100K1 1 265*325*100 0,008613 0,008613 ріпчаста цибуля 0,44 2 EX1/1x100K4 1 176*325*100 0,0057 0,00572 зелена картопля 13,378 EX1/1x100K1 1 530*325*100 0,01723 0,01723 очищена помідори 6,42 10 EX1/1x100K1 1 530*325*100 0,01723 0,01723 свіжі морква 1,51 EX1/1x100K4 1 176*325*100 0,0057 0,00572 лимон 1,108 EX1/1x100K4 1 176*325*100 0,0057 0,00572 салат 2 EX1/1x100K4 1 176*325*100 0,0057 0,00572 огірки свіжі 3,116 4 EX1/2x100K1 1 265*325*100 0,008613 0,008613 селера 0,52 EX1/1x100K4 1 176*325*100 0,0057 0,00572 спаржа свіжа 0,63 EX1/1x100K4 1 176*325*100 0,0057 0,00572 капуста 0,34 EX1/1x100K4 1 176*325*100 0,0057 0,00572 брюссельська петрушка 0,45 2 EX1/1x100K4 1 176*325*100 0,0057 0,00572 корінь буряк 0,68 EX1/1x100K4 1 176*325*100 0,0057 0,00572 капуста 0,48 EX1/1x100K4 1 176*325*100 0,0057 0,00572 білокачанна часник 0,09 2 EX1/1x100K4 1 176*325*100 0,0057 0,00572 перець 2,21 EX1/1x100K4 1 176*325*100 0,0057 0,00572 болгарський хрін корінь 0,92 EX1/1x100K4 1 176*325*100 0,0057 0,00572 цибуля-порей 0,25 EX1/1x100K4 1 176*325*100 0,0057 0,00572 кабачки 0,27 2 EX1/1x100K4 1 176*325*100 0,0057 0,00572 петрушка 0,65 2 EX1/1x100K4 1 176*325*100 0,0057 0,00572 свіжа капуста 0,39 EX1/1x100K4 1 176*325*100 0,0057 0,00572 цвітна 34 яблука свіжі 4,5 10 EM/1x100K1 1 530*325*100 0,01723 0,01723 вишня свіжа 0,37 EX1/1x100K4 1 176*325*100 0,0057 0,00572 абрикоси 7,67 10 EM/1x100K1 1 530*325*100 0,01723 0,01723 свіжі помідори 0,408 EX1/1x100K4 1 176*325*100 0,0057 0,00572 черрі яйце куряче 7,098 10 EM/1x100K1 1 530*325*100 0,01723 0,01723 «Камера для фаршів і н/ф» «свинина 11,7 EM/1x100K1 1 530*325*100 0,01723 0,01723 корейка нф яловичина тазостегнова 5,25 EM/1x100K1 1

530*325*100 0,01723 0,01723 частина нф яловичина 2,8655 4 EX1/2x100K1 1 265*325*100 0,008613 0,008613 грудинка нф яловичина 6,72 10 EM/1x100K1 1 530*325*100 0,0172 0,01723 вирізка нф яловичина товстий край 6,678 10 EM/1x100K1 1 530*325*100 0,01723 0,01723 нф філе курки нф 17,5 10 EM/1x100K1 2 530*325*100 0,01723 0,0689 кістки 8,85 10 EM/1x100K1 1 530*325*100 0,01723 0,01723 харчові осетер нф 5,95 10 EM/1x100K1 1 530*325*100 0,01723 0,01723 оселедець 0,77 EX1/1x100K4 1 176*325*100 0,0057 0,00572 солоний нф семга нф 2,85 4 EX1/2x100K1 1 265*325*100 0,008613 0,008613 севрюга нф 0,408 2 EX1/1x100K4 1 176*325*100 0,0057 0,00572 3 огляду на те, що частина сировини знаходиться в роботі, розрахунок холодильної шафи ведуть на півзміни. Отже, необхідний об'єм становить: $1,01/2=0,5$. Таким чином, потрібно запланувати шафу менше 500 літрів. Приймаємо до установки холодильну шафу ШХ - 0,7 корисним об'ємом 700 літрів. Розрахунок виробничих столів. Розрахунок ведемо з норм довжини виробничого столу на одного працівника з урахуванням роздільної обробки різних груп напівфабрикатів. Приймаємо три виробничі столи. 35 2.5.2 Розрахунок площі та підбір обладнання холодного цеху «Холодний цех призначений для приготування, порціонування та оформлення холодних страв і закусок. Холодний цех у проєктованому кафе передбачається розташувати в одному з найбільш світлих приміщень з вікнами, що виходять на північ. Цех має зручний зв'язок з гарячим цехом, де проводиться теплова обробка продуктів. У холодному цеху встановлюється механічне, холодильне та немеханічне обладнання, яке згруповане відповідно до розташування робочих місць» [22]. «Робочі місця в холодному цеху повинні розташовуватися по ходу технологічного процесу. У холодному цеху передбачається виділити наступні технологічні лінії: лінію приготування холодних страв і закусок та лінію приготування солодких страв. На цих лініях організовані наступні робочі місця: для нарізки сирих і варених овочів, заправки, порціонування та оформлення салатів.» [20] На робочому місці встановлюється два виробничих столи марки СП 1200 для нарізання сирих і варених овочів, на дошках з маркуванням

» Знайдено посилань: 0%	id: 87
«ОС»	
- овочі сирі та	
» Знайдено посилань: 0%	id: 88
«ОВ»	
- овочі варені. Встановлюються на столах ваги електронні CAS SW - 5 у кількості двох штук. Також встановлюється настільна овочерізка марки CELME CHEF GRAVITA GSG. Розрахунок чисельності працівників холодного цеху. «Чисельність виробничих працівників у цеху визначається за нормами часу за формулою 17. Чисельність виробничих працівників у цеху визначається за нормами часу. Таблиця 2.9 - Розрахунок чисельності працівників холодного цеху коефіцієнт кількість часу на Найменування нф кількість трудомісткості виготовлення нф, пф сек Сьомга в нарізці з лимоном 34 0,5 1700 36 Асорті рибне з гарніром 12 0,6 72 Оселедець полтавський 22 2 44 Канапе з бужениною та окороком 20 0,5 10 Асорті м'ясне з соусом 30 0,6 180 Канапе з сиром 15 0,5 750 Пізносоольне асорті 35 0,3 1050 Салат	
» Знайдено посилань: 0%	id: 89
"Цезар"	
22 2,2 48 Салат «Золотистий» 30 1,5 4500 Салат	
» Знайдено посилань: 0%	id: 90
"Вітамінний"	
30 1,5 4500 Салат	
» Знайдено посилань: 0%	id: 91
"М'ясний"	
22 2 4400 Салат	
» Знайдено посилань: 0%	id: 92
"Столичний"	
2 2,2 48 Салат	
» Знайдено посилань: 0%	id: 93
"Делікатесний"	

20 2 40 Салат

Знайдено посилань: 0%

id: 94

"Літній"

20 1 2000 Морозиво пломбір з консервованими персиками 40 0,5 2000 Вершки збиті шоколадні 0,5 250 Разом 4500 Кількість працівників холодного цеху буде дорівнювати: $N_1 = 45000 / (8 \times 3600 \times 1,14) = 1,37 = 2$; $N_2 = 1,37 \times 1,59 = 2,2 = 3$ У холодному цеху працюватимуть у зміну 2 особи по 8 годин на день, а з урахуванням вихідних і святкових днів - 3 особи. Розрахунок холодильного обладнання. «Холодильна шафа характеризується корисним об'ємом, тому розрахунок її ведеться за корисним об'ємом. Таблиця 2.10 - Розрахунок обсягу холодильної шафи холодного цеху Об'ємна Необхідний Маса щільність Коефіцієнт, об'єм Продукт напівфабрикату, продукту, що враховує холодильної 3 кг кг/м³ масу тари шафи, м [22] Камера для молочно-жирових продуктів і гастрономії сир український 5,685 600 0,7 0,013535714 олія рослинна 4,3525 900 0 0,00690873 ікра кетова 0,1836 560 0 0,000468367 масло вершкове 2,707 900 0 0,004296825 37 окіст копчено- варений 1,3525 65 0 0,002972527 буженина 0,4 650 0,7 0,000879121 шпик 3,565 650 0 0,007835165 молоко 6,7 900 0,7 0,010634921 сметана 20% 9,66 900 0 0,01533333 майонез 5,846 900 0,7 0,009279365 сосиски 0,153 450 0,7 0,000485714 маргарин столовий 0,416 900 0 0,000660317 морозиво 3,2 900 0,7 0,005079365 сир 6,08 600 0,7 0,01447619 збиті вершки 0,6 600 0,7 0,001428571 вершки 20% 5,4 600 0 0,012857143 шинка 3,3 450 0,7 0,01047619 бекон 2 650 0,7 0,004395604 Разом 0,122003 З огляду на те, що частина сировини знаходиться в роботі, розрахунок холодильної шафи ведуть на півзміни. Отже, необхідний об'єм становить: $0,17/2 = 0,1$. Таким чином, потрібно запланувати шафу менше 100 літрів. З урахуванням того, що з цеху доопрацювання напівфабрикатів і обробки зелені буде передаватися частина продукції для зберігання в гастрономіях для короткострокового зберігання при приготуванні страв виробничої програми цеху, встановимо в цеху холодильну шафу ШХ-0,7. Також у виробничій програмі є морозиво, тому встановимо скриню морозильну НКХ-ВР60, 630 $\times$ 355 $\times$ 850. Розрахунок виробничих столів. Виробничі столи приймаємо за кількістю працівників і нормою на одного працівника [11]. Для двох працівників з нормою довжини виробничого столу 1,25 м.п. приймаємо три виробничі столи. Розрахунок механічного обладнання: Використовуємо формули, наведені вище. Умовний час роботи машини $1 = 13 \times 0,5 = 6,5$ у 38 Необхідна розрахункова продуктивність машини $0, = 57,47/6,5 = 8,84$ Фактична тривалість роботи машини чч.) $= 57,47/8,84 = 6,5$ Коефіцієнт використання роботи машини $p(\phi) = 6,5/13 = 0,5$ Кількість одиниць обладнання $p = 0,5/0,5 = 1$ Розрахунок овочерізки наведено в таблиці 2.11. Таблиця 2.11 - Розрахунок механічного обладнання Тривалість Коефіціє Кількі Маса нт роботи, год Продуктив сть овочів, використ обладнан цех Операція Обладнання ність, машин кг ання ня кг/год , шт» [23] о нф Т n Нарізка 57,47 100 6,5 13 0,5 1 ШІІТ 38 Приймаємо до установки овочерізну машину CELME CHEF GRAVITA GSG, 570 $\times$ 240 $\times$ 470, продуктивність 100 кг/год. -Для нарізки гастрономічних м'ясних і рибних продуктів, порціонування і оформлення страв, приготування бутербродів. На робочому місці встановлюються два виробничі столи марки СП 1200 для нарізки гастрономічних продуктів. Дошки та ножі маркуються

Знайдено посилань: 0%

id: 95

«МГ»

- м'ясна гастрономія та

Знайдено посилань: 0%

id: 96

«РГ»

- рибна гастрономія відповідно до використовуваних продуктів, ваги електронні CAS SW - 5 -Для порціонування солодких страв. На робочому місці встановлюється стіл з охолоджуваною шафою Desmon TSS2, виробничий стіл СП 1200 і ваги електронні CAS SW - 5. У холодному цеху доцільно виділити відділення для зберігання і нарізання хліба. Тут необхідно поставити виробничий стіл марки СП 1200, електронні ваги CAS SW - 5 і 2 стелажі для зберігання хліба. Окремо для миття посуду холодного цеху встановлюється двосекційна ванна марки ВСМ-2/430. З урахуванням наявного обладнання, в таблиці 2.12 наведено розрахунок площі холодного цеху. 39 Таблиця 2.12 - Розрахунок площі холодного цеху Габаритні розміри, м Площа, м² Займаєм ою Займаєм одинице Довжина Ширина Висота Довж о всім Ширина Висота ю ина обладна обладна нням» обладна нн я Polair Холодильна ШХ- 1 697 854 2028 0,6 0,6 шафа 0,7 Hurakan Скриня HKN- 630 355 850 0,2 0,2

морозильна BD60 CELME Овочерізка CHEF 1 570 240 47 - - настільна GRAVITA Стіл Везшоп холодильний 1 930 700 910 0,65 0,65 T882 салатетта Стіл СП-1200 4 1200 80 860 0,96 3,84 виробничий Стелаж СП-230 4 670 600 1700 0,4 1,6 пересувний Ваги СЛ8 8ї - 5 5 287 260 - - електронні Ванна ВСМ- 1 1010 530 870 0,53 0,53 двосекційна 2/430 Рукомийник ВР-600 1 400 400 850 0,16 0,16 Візок для 1 500 450 580 0,23 0,23 збору відходів Стіл для засобів малої ССММ 1 1100 700 870 0,77 0,77 механізації Разом: 8,58 З урахуванням коефіцієнта на відступи і проходи корисна площа холодного цеху буде дорівнювати: $2 \text{ Р загальна} = 8,58/0,35 = 24,5 \text{ М}$ 2.5.3 Розрахунок площі та підбір обладнання гарячого цеху Наступним етапом роботи є розрахунок гарячого цеху кафе. 40

Знайдено посилань: 0,06%

id: 97

«Гарячий цех є основним цехом, в якому завершується технологічний процес приготування їжі: здійснюється теплова обробка продуктів і напівфабрикатів, варіння бульйону, приготування супів, соусів, гарнірів, других страв, а також проводиться теплова обробка продуктів для холодних і солодких страв. З гарячого цеху готові страви надходять до роздаточної для реалізації споживачеві» [16]

. Вся продукція в цеху повинна відповідати вимогам нормативних технічних документів. Для підтвердження та забезпечення відповідності продукції вимогам нормативних документів у цеху постійно ведеться контроль якості сировини та готової продукції. Для приготування їжі використовують свіжі та сертифіковані продукти. Для забезпечення якості та безпеки продукції повинні дотримуватися: умови та терміни зберігання (температура та відносна вологість повітря), товарне сусідство, технологічний процес тощо. Тому всі дії, пов'язані з приготуванням їжі, повинні здійснюватися відповідно до стандартів, рецептур, технологічних карт та інших нормативних технічних документів. Розрахунок кількості працівників.

Знайдено посилань: 0,01%

id: 98

«Чисельність виробничих працівників у цеху визначається за нормами часу.» [16]

. Результати розрахунку - у таблиці 2.13. Таблиця 2.13 - Розрахунок чисельності працівників гарячого цеху коефіцієнт кількість часу на Найменування пф кількість трудомісткості виготовлення нф, ь, кг нф сек Сендвіч з шинкою і сиром 30 0,6 1800 Сир смажений з соусом 30 0,5 150 Жульєн з куркою та грибами 20 0,7 14 Кальмари в томатному соусі 22 0,7 1540 Раки в пиві 21 0,5 1050 Креветки з соусом 21 0,7 147 Суп-пюре з птиці 20 1,1 22 Борщ український 25 1,7 42 Солянка збірна м'ясна 15 1,8 27 Лосось по-швейцарськи 60 0,8 4800 41 Осетер смажений 50 0,8 400 Судак, запечений у сметанному соусі 58 0,9 52

Знайдено посилань: 0,01%

id: 99

«Асорті з шашличків 40 1,1 4400 «Meat Mix»»

Антрекот з яловичини з яйцем 42 0,7 29 Ескалоп зі свинини з соусом 44 0,7 30 Яловичина в червоному кисло- солодкому соусі 42 0,9 37 Птиця по-столичному 42 0,9 3780 Квасоля стручкова 10 0,2 20 Рис з овочами 11 0,2 220 Картопля фрі 21 0,7 147 Пудинг сирний зі сметаною 40 0,5 200 Самбук абрикосовий 50 0,5 2500 Суфле шоколадне 30 0,5 15 Яблука печені, зі збитими вершками 30 0,5 1500 Картопля відварна 3,38 0,3 101,4 Курка відварна 4,51 0,3 135,3 Морква відварна 0,6 0,3 18 Яловичина відварна 1,056 0,3 31,68 Спаржа відварна 0,46 0,3 13 Капуста цвітна відварна 0,2 0,3 6,6 Капуста брюссельська відварна 0,2 0,3 7 Яйця відварені 1,02 0,2 20,4 Чай 33 0,1 330 Кава 99 0,1 990 Разом 60954,38 Кількість працівників гарячого цеху буде дорівнювати: $N_1 = 60954,38 / (8 \times 3600 \times 1,14) = 1,8 = 2$ Загальна чисельність працівників гарячого цеху з урахуванням відпусток і днів хвороби: $N_2 = 1,8 \times 1,59 = 2,95 = 3$ Приймається, що в гарячому цеху будуть працювати в зміну 2 людини по 42 8 годин на день, а з урахуванням вихідних і святкових днів - 3 людини. Розрахунок виробничих столів. Для двох одночасно працюючих кухарів встановимо три виробничі столи, виходячи з того, що норма довжини виробничого столу на одну людину 1,25, а довжина стандартного столу - 1,2 м.п. Підбір холодильної шафи. Без розрахунку встановлюємо в гарячому цеху холодильну шафу ШХ-1,4. Розрахунок теплового обладнання. Розрахунок обсягу варильних котлів.

Знайдено посилань: 0,03%

id: 100

«Розрахунок обсягу котлів проводиться для виконання наступних операцій: варіння бульйонів, других гарячих страв, гарнірів, соусів, солодких страв, гарячих напоїв, а також

варіння продуктів для приготування холодних страв.» [14]

Знайдено посилань: **0,01%**

id: **101**

«Розрахунок площі гарячого цеху проводиться за площею, яку займає обладнання» [16]

Розрахунок площі гарячого цеху наведено в таблиці 2.14. Таблиця 2.14- Розрахунок корисної площі гарячого цеху

Знайдено посилань: **0,02%**

id: **102**

«Найменування Тип, марка Кількість Розміри, мм Площа, 2 обладнання обладнання ь довжина ширина висота м »

Плита електрична ПЕ-0,51 2 1000 700 850 1,4 [22] [Bourgeois](#) Пароконвектомат 1 600 900 800 0,54 [SE-UCRU PHILIPS HD](#) 0612 Фритюрниця 1 315 287 384 - 9220/20 Холодильна шафа ШХ-1,4 1 1440 800 2090 1,15 Стіл виробничий СП-1200 3 120 80 850 2,88 Рукомийник Р-1 1 400 400 850 0,16 Шашлична піч [JB-600](#) 1 625 510 530 - Стелаж пересувний СП-125 2 500 600 120 0,60 Електричний [Gastrotop](#) 1 33 295 416 - кип'ятильник [WB-10](#) ЕВПЗ-15 1 315 255 530 - Водонагрівач Марміт для других 2МЭВ- гарячих страв з 2 1100 1040 1200 1,14 11/7Н направляючою і полицею Ванна мийна ВСМ 1/530 1 630 630 870 0,39 43 Стіл для засобів малої СОГВЯ- 1200 600 870 0,72 механізації 12/6БН Разом 8,98 51 2 Загальна площа гарячого цеху становить: $B = 8,98/0,35 = 25,7$ м загальна 2.6 Розрахунок і підбір обладнання для мийної кухонного посуду Розрахуємо обладнання та площу мийної кухонного посуду. «Мийка кухонного посуду призначається для миття наплитного посуду, кухонного та роздавального інвентарю, інструментів. Мийка кухонного посуду планується розмістити в гарячому цеху. Мийка оснащується двома двосекційними ваннами марки ВСМ-2/430, двома стелажми для чистого посуду та інвентарю, двома підтоварниками для використаного посуду та водонагрівачами марки ЕВПЗ-15. Обладнання розміщується так, що забезпечується послідовне виконання операцій: прийом використаного посуду, мийку у ваннах, зберігання на стелажах. [20] «Розрахунок площі мийної кухонного посуду проводиться за площею, займаною обладнанням.» [22] Розрахунок площі мийної кухонного посуду наведено в таблиці 2.15. Таблиця 2.15 - Розрахунок корисної площі мийної кухонного посуду «Найменування Тип, марка Розміри, мм Підлога Кількість обладнання обладнання • площ. довжин ь ширина висота 2 а м » [22] Ванна мийна двосекційна ВСМ-2/430 2 1010 530 87 1,07 Водонагрівач ЕВПЗ-15 1 315 255 530 - Рукомийник Р-1 1 400 400 850 0,16 Стелаж пересувний СП-125 2 50 600 120 0,6 Підтоварник ПКІ-1200 2 1200 400 420 0,96 Разом 2,79 Загальна площа мийної кухонного посуду становить: $B = 2,79/0,4 = 6,97$ м Приймається, що в мийній кухонного посуду буде працювати один 44 посудомийник в зміну по 12 годин два дні через два. 2.7 Розрахунок і підбір обладнання для мийної столового посуду «Мийка столового посуду передбачається розташувати поруч з торговим залом. Вона призначається для очищення посуду від залишків їжі, сортування, миття посуду, приладів, підносів. Мийка оснащується двосекційною мийною ванною марки ВСМ- 2/430, посудомийною машиною марки ПММ К1Д, столами для збору залишків їжі, використаного і чистого посуду, настінними полицями, водонагрівачем марки ЕВПЗ- 15. Продуктивністю посудомийної машини є кількість посуду, яку необхідно вимити за максимальну годину [14]. Розрахунок посудомийної машини наведено в таблиці 2.16. Таблиця 2.16 - Розрахунок посудомийної машини «Кількість Норма Продуктивні Час Коефіцієнт Кількість споживачів, тарілок на сть, використання роботи посуду, шт. осіб. одного тарілок/год машини, споживача, За За За За розрахун год шт. день день розрахун кову кову годину годину 80 480 4 320 1920 500 4 0,5» [22] «Приймаємо до встановлення посудомийну машину [Rada](#) ПММ К1 продуктивністю 500 тарілок/год» [11]. Розрахунки за площею мийної їдальні посуду в таблиці 2.17. Таблиця 2.17 - Розрахунок площі мийної столового посуду Розміри, мм Корисна Найменування Тип, марка Кількість 2 площа, м » обладнання обладнання ь, шт. довжина ширина висота [22] «Посудомийна ПММ К1 Д 1 770 600 1500 0,46 машина Стіл для СО-10/6Н 2 1000 600 850 1,2 посуду Водонагрівач проточний ЕВПЗ-15 1 315 255 530 - 45 Ванна мийна двосекційна ВСМ-2/430 1 1010 530 870 0,53 Візок для збору відходів 1 500 450 500 0,23 Стелаж для СНИ 225/903 сушіння нерж. (200 2 900 300 1850 0,54 посуду тар) Рукомийник Р-1 1 400 400 850 0,16 Разом: 3,12 З урахуванням коефіцієнта на відступи і проходи корисна площа мийної їдальні посуду складе: $2 P$ загальна $= 3,12/0,35 = 8,21$ м Приймається, що в мийній їдальні посуду буде працювати один посудомийник і один оператор посудомийної машини в зміну по 12 годин два дні через два. 2.8 Розрахунок і підбір обладнання для сервісної «Для зберігання запасу столового посуду і приладів, необхідних для нормального обслуговування споживачів, на

підприємстві планується спроектувати сервізну. Вона примикає безпосередньо до мийної столового посуду. Обладнана сервізна шафами і багатоярусними стелажми для зберігання посуду, столових приладів. Між мийною столовим посудом і сервізною передбачають шафи з передавальними вікнами.» [21]. Розрахунок площі сервізної представлений в таблиці 2.18. Таблиця 2.18 - Розрахунок площі сервізної Розміри Загальна Площа

«Найменування Кількі одиниці Тип, марка [22] обладнання сть Довжина Ширина обладнан ня 1 910 270 0,25 0,25 «Стелаж для тарілок СКТК-3 Стіл виробничий СП-2/950- 1 950 700 0,67 0,67 700-Н 46 Візок для збору 1 800 500» [3] 0,40 0,40 ТСП-Н посуду Разом 1,31

Корисна площа сервізної складе: 2 Р загальна = $1,31/0,35=3,74$ М 2.9 Розрахунок площі технічних приміщень На проєктованому підприємстві площа технічних приміщень приймається 2 без розрахунку. Приймаємо площу теплового пункту і водомірного вузла - 7м , 2 2 припливної вентиляційної камери - 8 м , електрощитової - 4 м . 2 Загальна площа даної групи приміщень складе 19 м . 2.10 Розрахунок площі адміністративних і побутових приміщень Дана група приміщень включає в себе кабінети директора, бухгалтерії, технолога і зав. виробництвом, підсобне приміщення бармена, а також гардеробну, душові кабінети і санітарні кімнати для персоналу, білизняну. Площа адміністративних і побутових приміщень наводиться в зведеній таблиці приміщень кафе. Загальна площа адміністративних і побутових 2 приміщень становить 68 м . 2.11 Розрахунок площі торгових приміщень «На проєктованому підприємстві до групи торгових приміщень входять приміщення для відвідувачів: вестибюль з гардеробом і туалетом, обідня зала, барна стійка. Площу вестибюля визначають за кількістю норм на одне місце. Для кафе 2 приймається 0,3 м на 1 місце. 2 $F = 50 \times 0,3 = 15$ м Барна стійка, призначена для реалізації гарячих і холодних напоїв, 47 2 приймається 8 м . До барного обладнання на проєктованому підприємстві відносять універсальну соковижималку марки [GREENSTAR GS-3000](#), кавоварку марки [Nuova Simonelli Oscar](#), а також комплект пивного обладнання для розливу пива. Передбачається, що в зміну буде працювати один бармен по 12 годин два дні через два. 2 Гардероб за нормативом для кафе становить 0,1 м на 1 посадочне місце: 2 $F = 50 \times 0,1 = 5$ м 2 Туалет у проєктованому підприємстві приймається площею 10 м . Приймається, що в проєктованому кафе буде працювати один прибиральник по 12 годин два дні через два. [17] Розрахунок торгового залу розраховують за формулою: 2 Норма площі на 1 місце в залі становить 1,4 м . $F = 2 \times 50 \times 1,4 = 70$ м . У проєктованому кафе «Садовий гай» розташовується зона для гри в більярд, загальною площею 36 кв. м. Таким чином, загальна площа приміщень для відвідувачів становить 114 2 м . При розрахунку кількості офіціантів приймається норматив на одного офіціанта - 14 посадочних місць у проєктованому кафе

» Знайдено посилань: 0%

id: 103

«першого»

класу. Таким чином, кількість офіціантів становить 4 особи на зміну. 2.12 Зведена таблиця приміщень

» Знайдено посилань: 0,03%

id: 104

«Після проведення розрахунків приміщень, що входять до складу проєктованого підприємства, складається зведена таблиця складу площ для визначення площі всієї будівлі.» [22]

Зведена таблиця складу приміщень кафе представлена в таблиці 2.20. Таблиця 2.20 - Зведена таблиця площ приміщень 48 2

» Знайдено посилань: 0,01%

id: 105

«Найменування Площа, м Найменування приміщення функціональної групи розрахункова» [14]

Завантажувальна 7 Комора та мийка тари 4 Кабінет начальника постачання та комірника 8 Комора м'яса, риби та птиці 5 Комора молочно-жирових продуктів та гастрономії 3,5 Складська група Комора овочів, фруктів та приміщень зелені 2,2 Комора яєць 0 Камера для зберігання консервів 1,7 Камера для зберігання круп і сипучих продуктів 1,125 Камера для зберігання напоїв 15,5 Цех доопрацювання напівфабрикатів та обробки зелені 17,95 Холодний цех 24,5 Виробничі Гарячий цех 25,7 приміщення Мийка кухонного посуду 6,9 Мийка столового посуду 8,2 Сервізна 3,74 Кабінет директора 10 Кабінет бухгалтерії 9 Кабінет завідувача виробництва та технолога 9 Адміністративні та Гардероб для працівників 7 побутові приміщення Душові 9 Туалети для персоналу 7 Пральня 6

Приміщення для офіціантів 17 Тепловий пункт і водомірний 7 вузол Вентиляційна камера: Технічні приміщення припливна 8 Електрощитова 4 Вестибюль 15 49 Гардероб 6 Торгові приміщення Туалети для відвідувачів 10 Торговий зал 114 Коридори 81 Разом 455,8

Висновок: У даній частині випускної кваліфікаційної роботи розраховані площі всіх необхідних груп приміщень, розраховано і підбрано все необхідне обладнання та виробничі меблі, розраховано необхідну кількість виробничого персоналу. Також визначена площа всього проєктованого кафе. Всі завдання даного розділу виконані. 50 РОЗДІЛ 3 СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ Розділ

” Знайдено посилань: 0,01%

id: 106

«Сучасні технології виробництва харчової продукції»

включає в себе розробку техніко-технологічної карти на фірмове блюдо

” Знайдено посилань: 0,01%

id: 107

«Асорті з шашличків «Meat Mix»»,

а також огляд сучасних технологій приготування страв на грилі. 3.1 Сучасні технології приготування страв на грилі Для приготування фірмової страви використовується смаження на грилі. Це швидкий спосіб доведення до готовності продукту з використанням ІЧ- нагріву. Такий спосіб можна реалізовувати при розміщенні продукту над джерелом ІЧ- нагріву, під ним або між такими джерелами. У першому випадку застосовують приготування над вугіллями, грилі газові або електричні та апарати гриль-лава. Другий випадок характеризується застосуванням газових або електричних грилів типу

” Знайдено посилань: 0%

id: 108

«саламандра».

У третьому ж випадку використовують електронагрівальні пруті або пластини. Особливий, впізнаваний зовнішній вигляд і неповторний смак надають страві, приготованій на грилі з використанням прутів, коли продукт розміщують на попередньо прожарених прутах решітки. На такому продукті відбивається малюнок решітки, що виглядає дуже апетитно. При приготуванні страви під джерелом тепла використовують гриль- саламандру. Апарат попередньо нагрівають, поміщають продукт на решітку.

” Знайдено посилань: 0%

id: 109

«Саламандру»

використовують для приготування підрум'янених страв під шаром натертого сиру, для смаження. Запечені продукти під соусом з сиром або сухарями називають

” Знайдено посилань: 0%

id: 110

«гратен»

і готують в грилі-саламандрі. Такий апарат застосовують для утворення карамельної скоринки при приготуванні десертів, коли фруктовий десерт посипають коричневим цукром і витримують в грилі короткий час. 51 Апарати-гриль, що працюють за допомогою нагрівання між джерелами тепла, використовують при приготуванні шматків м'яса, при цьому верхній шар швидко досягає кулінарної готовності і стає щільним, не дозволяючи втратити соковитість внутрішньому шару м'яса. Таке м'ясо особливо соковите і ароматне, на відміну від м'яса, приготованого іншим способом. При приготуванні страв в сучасних умовах підприємства громадського харчування намагаються запропонувати гостям не тільки смачну, але і здорову їжу. При готуванні на грилі використовується невелика кількість масла, скорочується час приготування страви, що дозволяє слідувати сучасним тенденціям в області приготування продуктів громадського харчування. Для в у приготування фірмового страви

” Знайдено посилань: 0,01%

id: 111

«Асорті з шашличків «Meat Mix»»

використовується шашлична піч марки ЗВ-600 за типом гриля- саламандри. 3.2 Розробка техніко-технологічної карти на фірмову страву Фірмове блюдо – асорті з шашличків, приготоване на грилі. Для кафе, додатковою послугою якого є організація кейтерингу, блюдо як шашлички, буде дуже затребуване. Подача фірмового блюда відбувається на шпажках, зручність і краса оформлення викличуть підвищений інтерес гостей закладу. На фірмову страву

”

Знайдено посилань: 0,01%	id: 112
«Асорті з шашличків «Meat Mix»»	
розробляється нормативно- технічна документація: техніко-технологічна карта, технологічна карта, акт контрольної опрацювання страви, калькуляційна карта і технологічна схема приготування страви. Техніко-технологічна карта – це технічний документ, що розробляється на фірмові та нові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби, що виробляються та реалізуються в конкретному закладі ресторанного господарства, який встановлює вимоги до якості сировини, норми закладки сировини (рецептури) і норми виходу напівфабрикатів і готових страв (виробів), вимоги до технологічного процесу виготовлення, до оформлення, подачі і реалізації та зберігання, показники якості та безпеки, а також харчову цінність 52 страви. Техніко-технологічна карта на фірмову страву	
Знайдено посилань: 0,01%	id: 113
«Асорті з шашличків «Meat Mix»»	
Область застосування Ця техніко-технологічна карта поширюється на страву	
Знайдено посилань: 0,01%	id: 114
«Асорті з шашличків «Meat Mix»».	
Перелік сировини. Для приготування страви	
Знайдено посилань: 0,01%	id: 115
«Асорті з шашличків «Meat Mix»»	
використовують таку сировину (табл. 3.1): Таблиця 3.1 - Перелік сировини Для приготування страви	
Знайдено посилань: 0,01%	id: 116
«Асорті з шашличків «Meat Mix»»	
№ Найменування Нормативний документ сировини 1 Свинина (корейка) ТУ виробника / ДСТУ, що діють на м'ясо та м'ясні продукти 2 Яловичина (вирізка) ТУ виробника / ДСТУ, що діють на м'ясо та м'ясні продукти 3 Філе курки ТУ виробника / ДСТУ, що діють на м'ясо птиці 4 Лосось ТУ виробника / нормативні документи на рибну продукцію 5 Вугор ТУ виробника / нормативні документи на рибну продукцію 6 Креветки ТУ виробника / нормативні документи на морепродукти 7 Бекон ТУ виробника / ДСТУ на м'ясні продукти 8 Сіль харчова кухонна ДСТУ 3583:2015	
Знайдено посилань: 0,01%	id: 117
«Сіль кухонна харчова. Загальні технічні умови»	
9 Перець чорний ТУ виробника / нормативні документи на спеції мелений 10 Оцет харчовий 3% ТУ виробника / нормативні документи на харчові оцти 11 Помідори черрі ТУ виробника / нормативні документи на свіжі овочі 12 Перець болгарський ТУ виробника / нормативні документи на свіжі овочі 13 Петрушка (зелень) ТУ виробника / нормативні документи на свіжу зелень 53 Сировина, що використовується для приготування страви	
Знайдено посилань: 0,01%	id: 118
«Асорті з шашличків «Meat Mix»»	
відповідає вимогам нормативних документів і має сертифікати відповідності або посвідчення якості. Рецепт страви	
Знайдено посилань: 0,01%	id: 119
«Асорті з шашличків «Meat Mix»»	
відображена в таблиці 3.2. Таблиця 3.2 - Рецепт страви	
Знайдено посилань: 0,01%	id: 120
«Асорті з шашличків «Meat Mix»»	
Найменування Брутто, г Нетто, г Свинина корейка н/ф 155 132 Сіль 4 4 Перець мелений 0,05 0,05 Оцет 3% 12,5 12 Маса смаженої свинини 90 Яловичина вирізка н/ф 168 143 Сіль 4 4 Перець мелений 0,05 0,05 Оцет 3% 13,5 13,5 Маса смаженої яловичини 90 Куряче філе н/ф 129 110 Сіль 4 4 Перець мелений 0,05 0,05 Оцет 3% 10,4 10,4 Маса смаженої курки 80 Лосось н/ф 123 100 Сіль 3 3 Перець мелений 0,01 0 Маса смаженого лосося 80 Вугор н/ф 68	

51 Сіль 3 3 Маса припущеного вугра 42 Перець болгарський 13 10 Бекон 25 20 Маса н/ф 72 Маса смаженого н/ф з вугром 70 Креветки 216 21 Сіль 3 3 Маса відварених очищених креветок 52 Бекон 25 20 Маса н/ф 72 Маса смаженого н/ф з креветками 70 Перець болгарський 6,65 5 Помідори черрі 10,2 10 Петрушка зелень 6,75 5 Вихід 500 54

Технологічний процес М'ясо і куряче філе нарізають кубиками масою 30-40 г, посипають сіллю, перцем, збризкують оцтом і ставлять у холодне місце на 4 години. Підготовлене м'ясо нанижують на шпажки і смажать на грилі. Лосось нарізають кубиками масою 30-40 г, посипають сіллю і перцем. Потім нанижують на шпажку і смажать на грилі. Вугор нарізають кубиками масою 30 г. Потім підготовлену рибу припускають протягом 10-15 хвилин. На припущені шматочки риби кладуть нарізаний болгарський перець і загортають беконом. Готовий напівфабрикат нанижують на шпажку і смажать на грилі. Креветки відварюють протягом 3-5 хвилин. Охолоджують і очищають. Готові очищені креветки загортають беконом і смажать на грилі. Оформлення, подача, реалізація і зберігання. Страва

Знайдено посилань: **0,01%**

id: 121

«Асорті з шашличків «[Meat Mix](#)»»

подається на порційній тарілці. Гарнірують помідорами черрі та скибочками свіжого болгарського перцю. Прикрашають зеленню петрушки. Температура подачі 65 °С. Термін реалізації при зберіганні на марміті не більше 3 годин з моменту закінчення технологічного процесу. Показники якості відображено в таблиці 3.3. Таблиця 3.3 – Органолептичні показники страви

Знайдено посилань: **0,01%**

id: 122

«Асорті з шашличків «[Meat Mix](#)»»

Зовнішній вигляд: Шашлик зі свинини Вигляд смаженого м'яса, свинини Шашлик з яловичини Вигляд смаженого м'яса, яловичини Шашлик з курки Вигляд смаженого м'яса, курки Шашлик з лосося Вигляд смаженої риби, лосося Шашлик з вугром Вид смаженого вугра з перцем, згорнутого в рулет Шашлик з креветками Вид смажених креветок, загорнутих беконом 55 Консистенція: Шашлик зі свинини Шашлик з яловичини М'яка, соковита Шашлик з курки Шашлик з лосося Шашлик з вугром Шашлик з креветками Смак: Шашлик зі свинини Смак смаженого м'яса, копченостей Шашлик з яловичини Смак смаженого м'яса, копченостей Шашлик з курки Смак копченої курки Шашлик з лосося Смак смаженого лосося Шашлик з вугром Смак смаженого вугра, з присмаком копченостей Шашлик з креветками Смак смажених креветок, копченостей Колір: Шашлик зі свинини Світло-коричневий Шашлик з яловичини Темно-коричневий Шашлик з курки Світло-коричневий Шашлик з лосося Світло-оранжевий Шашлик з вугром Темно-коричневий Шашлик з креветками Світло-рожевий Запах: Шашлик зі свинини Ароматний запах смаженого м'яса, свинини Шашлик з яловичини Ароматний запах смаженого м'яса, яловичини Шашлик з курки Ароматний запах смаженої курки, копченостей Шашлик з лосося Ароматний запах смаженої риби Шашлик з вугром Ароматний запах смаженої риби, копченостей Шашлик з креветками Ароматний запах смажених креветок, копченостей Харчова та енергетична цінність відображені в таблиці 3.4. Таблиця 3.4 - Харчова та енергетична цінність страви

Знайдено посилань: **0,01%**

id: 123

«Асорті з шашличків «[Meat Mix](#)»»

Енергетична Білки Жири Вуглеводи цінність, ккал 169 174 3 1710 У результаті проведеного дослідження розроблено технологію приготування фірмової страви

Знайдено посилань: **0,01%**

id: 124

«Асорті з шашличків «[Meat Mix](#)»»

з 56 використанням гриля-саламандри, що забезпечує високі органолептичні показники готової продукції та відповідає сучасним вимогам здорового харчування. Визначено оптимальні параметри технологічного процесу: температура смаження 200-220°C, тривалість теплової обробки 8-12 хвилин залежно від виду сировини, що дозволяє зберегти соковитість продуктів та сформувати характерну підрум'янену скоринку. Розроблено комплект нормативно-технічної документації, зокрема техніко-технологічну карту на фірмову страву, що містить детальний опис технологічного процесу, вимоги до якості сировини, органолептичні та мікробіологічні показники безпеки, а також показники

харчової та енергетичної цінності. Впровадження розробленої технології в практику закладів ресторанного господарства дозволить розширити асортимент фірмових страв, підвищити конкурентоспроможність підприємства та задовольнити попит споживачів на якісну продукцію з високими органолептичними властивостями. 57 ВИСНОВКИ У кваліфікаційній роботі представлений проєкт кафе на 75 місць з організацією кейтерингу. У першому розділі кваліфікаційної роботи виконано аналіз конкурентного середовища, проаналізовано трьох потенційних конкурентів на предмет цінової політики, меню, маркетингової активності. На підставі аналізу складено концепцію проєктованого підприємства. У другому розділі виконані всі технологічні розрахунки – за виробничою програмою, розрахунки персоналу, обладнання, площ. При цьому розрахунки персоналу, обладнання були проведені по кожному цеху підприємства, розрахована площа, яку буде займати все підібране обладнання в кожному цеху і з урахуванням коефіцієнта розрахована площа кожного цеху. Потім визначена площа всього підприємства. У третьому розділі розроблена техніко-технологічна карта фірмової страви і представлений огляд сучасних технологій приготування страв на грилі. У роботі проведені всі попередні дослідження, проведені всі розрахунки проєктування кафе і розроблено меню з включенням фірмової страви

” Знайдено посилань: **0,01%**

id: **125**

«Асорті з шашличків «Meat Mix»».

В рамках кваліфікаційної роботи розроблено ілюстративний матеріал – презентація і графічний матеріал, який включає в себе генеральний план кафе, план розміщення обладнання в кожному цеху кафе і в торговому залі, план руху потоків, план монтажної прив'язки обладнання в гарячому цеху і ТТК фірмової страви. 58 СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ 1. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2. 2. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-ХП. 3. Про охорону навколишнього природного середовища: Закон України від 25.06.1991 № 1264-ХП. 4. Про охорону праці: Закон України від 14.10.1992 № 2694-ХП. 5. Про правові засади цивільного захисту в Україні: Закон України від 24.09.2008 № 588-УІ. 6. Про акціонерні товариства: Закон України від 17.09.2008 № 514-УІ. 7. Порядок прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів: постанова Кабінету Міністрів України від 08.10.2008 № 923 (зі змінами і допов. від 20.05.2009 постановою Кабінету Міністрів України № 534). 8. Правила користування готелями та надання готельних послуг в Україні: затв. наказом Держкомітету України по житлово-комунальному господарству та Держкому України по туризму. № 77 44 - 10.09.96. 9. Правила роботи закладів громадського харчування: наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219. 10. ВБН В.2.5-78.11.01-2003. Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення. 11. ДБН А.2.2-3-2003. Проєктування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проєктної документації для будівництва. 12. ДБН А.3.1-3-94. Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів.

🚫 Знайдено плагіату: **0,05%** <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1>

id: **126**

Основні положення. 13. ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки. Основні положення. 14. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. 15. ДБН 8.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. 16. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення

. 59 17. ДБН В.2.5-23-2003. Проєктування електрообладнання об'єктів цивільного призначення. 18. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування. 19. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги. 20. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. 21. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. 22. ДСТУ 4527:2006. Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення. 23. Довідник нормативних документів у сфері охорони праці, пожежної безпеки, гігієни праці та соціального страхування від нещасних випадків. К. 2009. 244 с. 24. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика: навч. посіб. / М. П. Мальська, В. В. Худо. К: Центр учбової літератури, 2007. 424 с. 25. Ряшко Г. М. Проєктування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посіб. / Г. М. Ряшко, Т. П. Новіčkova. Одеса: Чорномор'я, 2017. 300 с. 26. Пуцентайло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства: навч. посіб. К., 2007. 168 с. 27. Управління сучасним готельним

комплексом: навч. посіб. / за ред. С. І. Доругунцова. К., 2005. 159 с. 28. Ткаченко Т. І. Сталий розвиток туризму: теорія, методологія, реалії бізнесу: монографія. К. : КНТЕУ, 2006. 536 с. 29. Бойко М. Г. Організація готельного господарства: підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. К.:

 **Знайдено плагіату: 0,05%** id: **127**

<https://files.znu.edu.ua/files/Bibliobooks/Inshi71/0052013.pdf>
Київ, Нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 448 с. 30. Мазаракі А. А. Навч. посіб.: у 3т. Т.1. Готелі / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. Київ: Київ. нац. торг.-екон

. ун-т, 2016. 348 с. 60 Додаток А Реалізація страв за годинами Таблиця А.1 - Реалізація страв за годинами 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 кількість 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 страв, що Найменування страви коефіцієнт перерахунку реалізуються 0,05 0,05 0,125 0,104 0,104 0,125 0,167 0,084 0,048 0,048 0,048 0,048 я на день кількість страв, реалізованих протягом 1 години Лосось у нарізці з лимоном 34 1 2 3 4 4 5 3 2 2 2 2 Асорті рибне з гарніром 12 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 Оселедець полтавський 22 1 1 3 2 2 2 3 2 1 1 1 1 Канапе з бужениною та окороком 20 1 1 3 2 2 2 3 2 1 1 1 1 Асорті м'ясне з соусом 30 2 2 4 3 3 4 5 3 1 1 1 Канапе з сиром 15 1 1 2 1 1 2 2 1 1 1 1 1 Різносольне асорті 35 2 2 4 4 4 3 5 3 2 2 2 2 Сендвіч з шинкою і сиром 30 2 2 4 3 3 4 5 3 1 1 1 1 Сир смажений з соусом 30 2 2 4 3 3 4 5 3 1 1 1 1 Жульєн з куркою і грибами 20 1 1 3 2 2 3 2 2 1 1 1 1 Кальмари в томатному соусі 22 1 1 3 2 2 3 4 2 1 1 1 1 Раки відварені в пиві 21 1 1 3 2 2 3 3 2 1 1 1 1 Креветки з соусом 21 1 1 3 2 2 3 3 2 1 1 1 1 Салат

 **Знайдено посилань: 0%** id: **128**

"Цезар"

22 1 1 3 2 2 3 4 2 1 1 1 1 Салат

 **Знайдено посилань: 0%** id: **129**

«Золотистий»

30 1 1 4 3 3 4 3 3 2 2 2 2 Салат

 **Знайдено посилань: 0%** id: **130**

«Вітамінний»

30 1 1 4 4 4 5 3 1 1 1 1 Салат

 **Знайдено посилань: 0%** id: **131**

"М'ясний"

22 1 1 3 2 2 3 4 2 1 1 1 1 Салат

 **Знайдено посилань: 0%** id: **132**

"Столичний"

22 1 1 3 2 2 3 4 2 1 1 1 1 Салат

 **Знайдено посилань: 0%** id: **133**

"Делікатесний"

20 1 1 2 2 2 3 3 2 1 1 1 1 61 Продовження Додатку А Продовження таблиці А. 1 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 кількість 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 страв, що Назва страви коефіцієнт перерахунку 0,05 0,05 0,125 0,104 0,104 0,125 0,167 0,084 0,048 0,048 0,048 0,048 реалізуються я на день кількість страв, реалізованих протягом 1 години» Салат

 **Знайдено посилань: 0%** id: **134**

«Літній»

20 1 1 2 2 2 3 3 2 1 1 1 1 Суп-пюре з птиці 20 1 1 2 2 2 3 3 2 1 1 1 1 Борщ український зі сметаною 25 1 1 3 3 3 3 4 3 1 1 1 1 Солянка збірна м'ясна 15 1 1 1 1 2 2 2 1 1 1 1 1 Лосось по-швейцарськи 60 3 3 8 6 6 7 10 5 3 3 3 3 Осетер смажений 50 4 4 6 5 5 6 8 4 2 2 2 2 Судак, запечений у сметанному соусі 58 3 3 7 6 6 7 9 5 3 3 3 3

 **Знайдено посилань: 0,01%** id: **135**

«Асорті з шашличків «Meat Mix»»

40 2 2 5 4 4 5 7 3 2 2 2 2 Антрекот з яловичини з яйцем 42 2 2 5 5 4 5 7 4 2 2 2 2 Ескалоп зі свинини з соусом 44 2 3 5 5 5 5 7 4 2 2 2 2 Яловичина в червоному кисло- 42 2 2 5 4 5 5 7 4 2 2 2 2 Птиця по-столичному 42 2 2 5 4 5 5 7 4 2 2 2 2 солодкому соусі Квасоля стручкова 10 1

1 1 1 1 1 1 1 1 0 0 Рис з овочами 11 1 1 1 1 1 1 1 1 1 0 Картопля фрї 21 1 1 3 2 2 2 3 1 1
 1 1 Пудинг сирний зі сметаною 40 2 2 5 4 4 5 7 3 2 2 2 2 Самбук абрикосовий 50 3 3 6 5 5 6 8
 2 3 3 3 Суфле шоколадне 30 2 2 4 3 3 4 5 3 1 1 1 1 Морозиво пломбір з конс. персиками 40
 2 2 5 4 4 5 7 3 2 2 2 2 Яблука печені, зі збитими вершками 30 2 2 4 3 3 4 5 3 1 1 1 1 Вершки
 збиті шоколадні 50 2 3 6 5 5 6 8 3 3 3 3 3 Хліб пшеничний 240 12 12 30 25 25 30 40 18 12 12
 12 12 Хліб житній 240 12 12 30 25 25 30 40 18 12 12 12 12 62 Додаток Б Розрахунок площі
 складських приміщень Таблиця Б.1 - Розрахунок площі складських приміщень добовий
 питома навантаження на коефіцієнт площа, м²» термін придатності, Продукт запас
 одиницю вантажної площі збільшення площі доб підлоги, кг/м² камера для зберігання
 м'яса, риби, птиці свинина корейка нф 11,7 2 80 2,2 0,6435 яловичина тазостегнова 5,25 2
 80 2 0,28875 частина пф яловичина грудинка пф 2,8655 2 80 2 0,1576025 яловичина
 вирізка пф 6,72 2 80 2 0,3696 яловичина товстий край пф 6,678 2 80 2 0,36729 філе курки
 нф 17,5 2 80 2,2 0,9625 кістки харчові 8,85 2 80 0 осетер нф 5,95 1 80 2,2 0,163625
 оселедець солоний пф 0,77 1 80 2 0,021175 Сьомга нф 2,85 1 80 2 0,078375 севрюга нф
 0,408 1 80 2,2 0,01122 кілька нф 0,3 1 80 2,2 0,00825 язик яловичий нф 1,26 4 160 2,2
 0,0693 телятина нф 0,2355 2 80 2 0,0129525 нирки яловичі нф 1,108 4 160 2 0,06094 судак
 нф 6,728 1 80 2,2 0,18502 креветки 15,21 4 200 2,2 0,66924 раки 21 1 80 2,2 0,5775
 Кальмари філе нф 3,388 1 80 2,2 0,09317 Лосось нф 16,92 1 80 2,2 0,4653 Угор нф 2,72 1 80
 2,2 0,0748 разом 5,28011 камера для зберігання молочно-жирових продуктів і гастрономії
 Сир український 5,685 5 22 2 0,284 Олія рослинна 4,3525 3 120 2 0,2393 25 875 63
 Продовження Додатку Б Продовження таблиці Б. 1 добовий термін придатнос ті, питома
 навантаження на коефіцієн площа, м²» Продукт одиницю вантажної площі т збільшення
 [22] запас доб підлоги, кг/м² площі Ікра кетова 0,1836 5 120 2,2 0,01683 Масло вершкове
 2,707 3 120 2,2 0,1488 Окіст копчено-варений 1,3525 5 120 2 0,12397916 буженина 0,4 5
 120 2 0,03666666 7 шпик 3,565 5 120 2,2 0,32679166 7 молоко 6,7 1,5 120 2,2 0,18425 7
 Сметана 20% 9,66 3 120 2,2 0,5313 майонез 5,846 3 120 2,2 0,32153 сосиски 0,153 5 120 2,2
 0,014025 Маргарин столовий 0,416 3 120 2,2 0,02288 морозиво 3,2 3 120 2,2 0,176 сир 6,08 3
 120 2,2 0,3344 Збиті вершки 0,6 3 120 2,2 0,033 Вершки 20% 5,7 3 120 2,2 0,3135 шинка 3,3
 5 120 2,2 0,3025 бекон 2 5 120 2,2 0,18333333 разом 3,59350833 Камера для зберігання
 овочів, фруктів і зелені Печериці свіжі 3,332 5 300 2 0,1221733 Цибуля ріпчаста 3,605 5 300
 2 0,1321833 Цибуля зелена 0,46 5 300 2 0,01686666 Картопля очищена 13,378 5 300 2,2
 0,49052666 7 Помідори свіжі 6,756 5 300 2,2 0,24772 7 морква 3,043 5 300 2,2 0,11157666
 лимон 1,234 5 300 2,2 0,04524666 7 салат 2,068 5 300 2,2 0,07582666 7 Огірки свіжі 3,116 5
 300 2 0,11425333 7 селера 0,54 5 300 2,2 0,0198 64 Продовження Додатку Б Продовження
 таблиці Б. 1 добовий термін придатнос питома навантаження на коефіцієнт площа, м²»
 Продукт одиницю вантажної площі збільшення [22] запас ті, доб підлоги, кг/м² площі
 Спаржа свіжа 0,64 5 300 2 0,02346666 Капуста брюссельська 0,36 5 300 2,2 0,0132 7
 Петрушка корінь 0,471 5 300 2,2 0,01727 буряк 0,76 5 300 2,2 0,02786666 Капуста
 білокачанна 0 5 300 2 0,01833333 7 часник 0,099 5 300 2,2 0,00363 Перець болгарський
 2,4535 5 300 2 0,08996166 Хрін корінь 0,966 5 300 2,2 0,03542 7 цибуля-порей 0,286 5 300
 2,2 0,01048666 кабачки 0,3 5 300 2,2 0,011 7 Петрушка свіжа 0,67 5 300 2,2 0,02456666
 Капуста цвітна 0,42 5 300 2,2 0,0154 7 Яблука свіжі 5,75 5 300 2,2 0,21083333 Вишня свіжа
 0,39 5 300 2,2 0,014 Абрикоси свіжі 8,09 5 300 2,2 0,29663333 апельсини 1,25 5 300 2,2
 0,04583333 грейпфрут 1,25 5 300 2,2 0,04583333 Помідори чері 0,408 5 300 2,2 0,01496
 разом 2,29516833 камера для зберігання яєць Яйце куряче 7,098 5 200 2,2 0,39039 разом
 0,39039 камера для зберігання квашених овочів і консервів Огірки солоні 5,668 5 160 2
 0,389675 Зелений горошок 1,101 5 160 2 0,07569375 Перець маринований 3,8 5 160 2,2
 0,26125 Квасоля стручкова консервована 0,74 5 160 2 0,050875 72 65 Продовження
 Додатку Б Продовження таблиці Б. 1 добовий термін придатнос питома навантаження на
 коефіцієнт площа, м² Продукт одиницю вантажної площі збільшення запас ті, доб підлоги,
 кг/м² площі Томатне пюре 3,5588 5 160 2 0,2446675 каперси 0,15 5 160 2,2 0,0103125 Краби
 консервовані 0,264 5 160 2 0,01815 Оцет 3% 1,5865 5 160 2 0,10907187 оливки 0,1875 5 160
 2 0,01289062 5 5 персики консервовані 0,6 5 160 2,2 0,04125 капуста маринована 3,5 5 160
 2,2 0,240625 часник маринований 3,5 5 160 2,2 0,240625 гірчиця 0,28 5 160 2,2 0,01925
 разом 1,71433625 камера для зберігання круп, сипучих продуктів, сухофруктів і хліба сіль
 2,3248 5 600 2,2 0,04262133 0,01119 3 перець мелений 5 100 2,2 0,00123112 2 хліб
 пшеничний 15,169 1 80 2 0,4171475 хліб житній 9,6 1 80 2,2 0,264 цукор 6,95724 5 300 2,2
 0,2550988 борошно пшеничне 1,1185 5 300 2 0,04101166 лавровий лист 0,00048 5 100 2
 0,0000528 7 сухарі 0,95 5 300 2,2 0,03483333 рис 0,275 5 300 2,2 0,01008333 какао-порошок
 0 5 10 2,2 0,033 цукровий пісок 0,9 5 100 2,2 0,099 крупа манна 0,6 5 300 2,2 0,022 ванілін

0,0008 5 100 2,2 0,000088 желатин 0,15 5 100 2,2 0,0165 лимонна кислота 0,01 5 100 2,2 0,0011 66 Продовження Додатку Б Продовження таблиці Б. 1 добовий термін придатнос
питоме навантаження на коефіцієнт Продукт площа, м2 запас одиницю вантажної площі
збільшення ті, доб підлоги, кг/м2 площі чорнослив 0,4494 5 100 2,2 0,04943 родзинки
1,0302 5 100 2,2 0,11332 4 горіхи волоські 0,4662 5 100 2,2 0,05128 2 мигдаль 0,18 5 100 2,2
0,0198 2 чай зелений 0,8 5 100 2,2 0,088 чай чорний 0,85 5 100 2,2 0,0935 кава 0,594 5 100
2,2 0,06534 Фісташки

» **Знайдено посилань: 0%** id: **136**

«Жико»

0,6 5 100 2,2 0,066 Арахіс

» **Знайдено посилань: 0%** id: **137**

«Жико»

0,6 5 100 2,2 0,066 разом 1,1254459 камера для зберігання напоїв 33 Мінеральна вода 6,6 2
170 2,2 0,170823529 сік

» **Знайдено посилань: 0%** id: **138**

"Фруктовий сад"

2,2 2 170 2 0,056941176 апельсиновий сік

» **Знайдено посилань: 0%** id: **139**

"Фруктовий сад"

яблучний 2 2 170 2 0,056941176 сік

» **Знайдено посилань: 0%** id: **140**

«Фруктовий сад»

2 2 170 2 0,056941176 персиковий сік

» **Знайдено посилань: 0%** id: **141**

«Фруктовий сад»

мультифруктовий 2 2 170 2 0,056941176 сік

» **Знайдено посилань: 0%** id: **142**

«Фруктовий сад»

2 2 170 2 0,056941176 ананасовий сік

» **Знайдено посилань: 0%** id: **143**

"Фруктовий сад"

2 2 170 2 0,056941176 томатний пиво

» **Знайдено посилань: 0%** id: **144**

"Барон"

світле 47 2 170 2 1,234588235 пиво

» **Знайдено посилань: 0%** id: **145**

"Визир"

світле 47,7 2 170 2 1,234588235 пиво

» **Знайдено посилань: 0%** id: **146**

"Норлбат"

світле 52,75 2 170 2 1,365294118 67 Продовження Додатку Б Продовження таблиці Б. 1
добовий термін придатнос питоме навантаження на коефіцієнт Продукт площа, м2
одиницю вантажної площі збільшення запас ті, добу підлоги, кг/м2 площі пиво

» **Знайдено посилань: 0%** id: **147**

«Норлбат»

темне 47 2 170 2 1,216470588 Пиво

» **Знайдено посилань: 0%** id: **148**

«Heineken»

світле 12,5 2 170 2 0,323529412 Пиво	
 Знайдено посилань: 0%	id: 149
« Staropramen »	
світле 12,5 2 170 2 0,323529412 Пиво	
 Знайдено посилань: 0%	id: 150
« Holsten »	
світле 12,5 2 170 2 0,3235 Пиво	
 Знайдено посилань: 0%	id: 151
« Lowenbrau »	
світле 12,5 2 170 2 0,323529412 коньяк 0,3 10 170 2,2 0,038823529 Горілка	
 Знайдено посилань: 0%	id: 152
«Старка стандарт»	
16,5 10 170 2 2,135294118 Горілка	
 Знайдено посилань: 0%	id: 153
«Хортиця»	
16,5 10 170 2 2,135294118 Вино біле Sauvignon Blanc Misiones de Rengo Чилі 16,5 10 170 2 2,135294118 Вино червоне Chevalier Lacassan Франція 17,15 10 17 2 2,219411765 разом 15,52164706 Загальна площа 30 68	

Відмова від відповідальності:

Цей звіт повинен бути правильно інтерпретований та проаналізований кваліфікованою особою, яка несе відповідальність за оцінку!

Будь-яка інформація, наведена у цьому звіті, не є остаточною та підлягає ручному огляду та аналізу. Дотримуйтесь вказівок: [Рекомендації з оцінки](#)