

Детектор Плагіату v. 2961 - Звіт оригінальності: 07.05.2026 18:26:26

Перевірений документ: Малик.pdf Ліцензія: ВОЛОДИМИР МАТІЄВСЬКИЙ

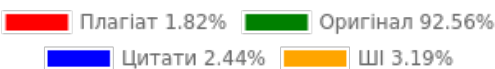
Тип пошуку: Пошук Перепису Знайдено мову: Uk

Тип перевірки: Інтернет-перевірка

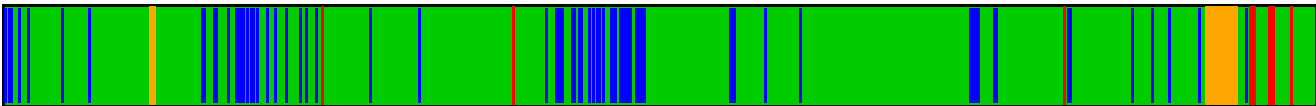
ТЄЄ і кодування: PdfPig

Детальний аналіз документа документа:

Співвідношення:



Графік розподілу:



Джерела плагіату: 9

0,9%	646	1. https://ebooks.znu.edu.ua/files/Bibliobooks/lnshi51/0039339.pdf
0,5%	393	2. https://ammokote.com/wp-content/uploads/2024/08/zmina1_dbn_v_2_2_25_2009.pdf
0,5%	373	3. https://e-construction.gov.ua/laws_detail/3199658968553096642?doc_type=2

Дані оброблених ресурсів: 212 - ОК / 20 - Помилк

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: **2,3%** 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 МАЛИК ВЛАДИСЛАВ АНДРІЙОВИЧ ПРОЄКТ КАФЕ
НА 90 МІСЦЬ З МАГАЗИНОМ-КУЛІНАРІЄЮ 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 – _____ В. А. Малик 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. Малик Владислав Андрійович
(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 кафе на 90 місць з магазином-
кулінарією 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 _____
_____ Малик В. А. (підпис) (прізвище та ініціали) Керівник роботи _____ Гіренко
Н. І. (підпис) (прізвище та ініціали) 4 АНОТАЦІЯ Тема кваліфікаційної роботи:

 Знайдено посилань: **0,01%**

id: 6

«Проєкт кафе на 90 місць з магазином- кулінарією».

Кваліфікаційна робота складається з 62 сторінок, містить 19 таблиці, 6 рисунків, 26 джерел літератури. Об'єкт дослідження – заклад ресторанного господарства сімейного типу з магазином-кулінарією. Предмет дослідження – технологічні, планувальні та організаційні рішення щодо проектування кафе з магазином-кулінарією. Мета роботи – спроектувати кафе на 90 місць з магазином-кулінарією. Завдання роботи : 1. Розробити концепцію проєкту кафе з магазином-кулінарією. 2. Скласти основне меню кафе та асортимент продукції для магазину- кулінарії. 3. Розрахувати площі всіх приміщень проєктованого закладу, підібрати і встановити обладнання у виробничих, допоміжних, складських приміщеннях і в залі для відвідувачів. Визначити загальну площу підприємства. 4. Розробити техніко-технологічну карту фірмової страви. У пояснювальній записці розкрито такі питання: техніко-економічне обґрунтування проєктування кафе з магазином-кулінарією; вибір і обґрунтування місця розташування підприємства в центральному районі м. Миргород; розрахунок виробничої програми; підбір обладнання і розрахунок площі всіх основних виробничих і допоміжних приміщень; визначення загальної площі закладу. Окремо розроблено техніко-технологічну карту фірмової страви з технологічною схемою виробництва. Ключові слова: сімейне кафе, магазин-кулінарія, проєктування закладу ресторанного господарства, виробнича програма, технологічне обладнання, техніко-технологічна карта, Миргород. 5 [ANNOTATION Title of the final qualification project:](#)

” Знайдено посилань: **0,01%**

id: 7

«*Design of a 90-seat café with a deli*».

[The thesis comprises 62 pages, containing 19 tables, 6 figures and 26 references. Object of study – a family-style restaurant establishment with a deli. Subject of study – technological, planning and organisational solutions for the design of a café with a deli. Aim of the work – to design a 90-seat café with a deli. Objectives of the work: 1. To develop a concept for the design of a café with a deli. 2. To draw up the café's main menu and the product range for the deli. 3. Calculate the floor areas of all premises of the proposed establishment; select and install equipment in production, ancillary and storage areas, and in the customer dining area. Determine the total floor area of the establishment. 4. Develop a technical and technological specification for the signature dish. The explanatory note addresses the following issues: the technical and economic justification for designing a café with a delicatessen; the selection and justification of the establishment's location in the central district of Mirgorod; the calculation of the production programme; the selection of equipment and calculation of the floor area of all main production and ancillary premises; and the determination of the total floor area of the establishment. A technical and technological chart for the signature dish, including a production flowchart, has been developed separately. Keywords : family café, deli, design of a catering establishment, production programme, technological equipment, technical and technological chart, Myrhorod.](#) 6

ЗМІСТ ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА ТА АНАЛІЗ КОНКУРЕНТНОГО СЕРЕДОВИЩА.....	9
1.1. Обґрунтування необхідності будівництва підприємства.....	9
1.2 Обґрунтування вибору місця та технічної можливості будівництва проєктованого підприємства.....	11
РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА.....	15
2.1 Загальний опис підприємства.....	15
2.2 Організація управління.....	17
2.3 Організація постачання кафе.....	18
2.4 Організація виробництва.....	19
2.4.1 М'ясо-рибний цех.....	19
2.4.2 Овочевий цех.....	19
2.4.3 Холодний цех.....	19
2.4.4 Гарячий цех.....	20
2.4.5 Приміщення для обробки яєць.....	21
2.4.6 Мийка столового посуду.....	21
2.4.7 Мийка кухонного посуду.....	22
РОЗДІЛ 3 ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА.....	22
3.1 Виробнича програма підприємства.....	22
3.1.1 Розрахунок страв, що реалізуються підприємством за день.....	24
3.2 Розрахунок площі складських приміщень.....	32
3.2.1 Розрахунок кількості сировини та продуктів.....	33
3.2.2 Охолоджувана камера для харчових відходів.....	44
3.3 Розрахунок площі холодного цеху.....	49
3.4 Адміністративно-побутові та технічні приміщення.....	53
3.5 Охорона навколишнього середовища під час	

проектування кафе з магазином-кулінарією.....55
 ВИСНОВКИ61 СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ
 ДЖЕРЕЛ67 7 ВСТУП Основу сучасного ресторанного
 господарства складають підприємства, які характеризуються єдністю форм організації
 виробництва та обслуговування споживачів. Кафе, бари, піцерії, паби, ресторани – це ті
 підприємства, де працюють всі органи чуття людини, викликаючи загальне відчуття
 задоволення.

 AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 59,24%

id: 8

Актуальність обґрунтована тим, що на сьогоднішній день ресторанне господарство
 розвивається дуже швидко і відіграє дуже важливу роль у житті людства. Не завжди ми
 можемо харчуватися вдома, і в цьому випадку нам на допомогу приходять заклади, які
 організовують і реалізують кулінарну продукцію в спеціально організованих місцях. На
 сьогоднішній день стають популярними підприємства, які організовують сімейний
 відпочинок і дозвілля.

Слід зазначити, що при створенні комфортної атмосфери і грамотно розробленого меню,
 зростає кількість потенційних клієнтів. Основним завданням кожного підприємства є
 підвищення якості виробленої продукції та послуг, що надаються. Успішна діяльність
 підприємства залежить від того, як підприємство буде організовувати свою діяльність.
 Метою кваліфікованої роботи є розробка індивідуального проєкту, кафе на 90 місць з
 магазином-кулінарією. Для реалізації поставленої мети ставляться такі завдання: - оцінити
 актуальність і соціальну значущість інженерних, організаційних, проектних,
 маркетингових, економічних завдань; - зібрати та обробити інформацію за темою; -
 розробити організацію виробництва, управління та постачання кафе; - здійснювати
 технологічне проектування та розрахунки; Було використано наступні методи
 дослідження: Теоретичні методи: аналіз літератури, статей та інших джерел.
 Моделювання. Створення теоретичних моделей виробничих процесів у ресторані. Емпіричні
 методи: спостереження. Безпосереднє спостереження за 8 роботою ресторану. 9 РОЗДІЛ 1.
 КОНЦЕПЦІЯ ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА ТА АНАЛІЗ КОНКУРЕНТНОГО СЕРЕДОВИЩА 1.1
 Обґрунтування необхідності будівництва підприємства На сьогоднішній день галузь
 ресторанного господарства є дуже розвиненою. У місті розташована значна кількість
 закладів ресторанного господарства. Піцерії, суші-бари, бари та ресторани мають
 стабільний попит серед споживачів. Перед проектуванням кафе та магазину кулінарії було
 проведено комплексне маркетингове дослідження. На першому етапі було організовано
 соціологічне опитування шляхом анкетування населення. Було виявлено, що в місті
 функціонує багато різноманітних кафе, закусочних, барів та ресторанів, проте
 спостерігається нестача затишних локацій для сімейного відпочинку, де була б можливість
 зібратися ввечері з родиною за чашкою кави, смачною вечерею та теплими розмовами.
 Водночас було наголошено на важливості забезпечення доступних цін для всіх верств
 населення. Наступним етапом дослідження стало вивчення концентрації сімейних пар у
 різних районах міста (рис 1.1). Було з'ясовано, що найбільша кількість сімейних пар
 проживає в Центральному районі міста Миргород, незважаючи на те, що загальна
 чисельність населення цього району є меншою, ніж у житловому масиві Лиски. 10 Рис. 1.1.
 Співвідношення населення та потенційних клієнтів у різних районах Миргорода Також за
 допомогою анкетування було з'ясовано, яким стравам з меню сімейні пари надали б
 найбільшу перевагу. За результатами опитування встановлено, що 30% респондентів
 обрали

 Знайдено посилань: **0,01%**

id: 9

«індичку тушковану з чорносливом»,
 40% –

 Знайдено посилань: **0%**

id: 10

«розсольник домашній»,

і по 15% опитаних віддали перевагу

 Знайдено посилань: **0,01%**

id: 11

«асорті м'ясному з гарніром»

та тістечку

 Знайдено посилань: **0%**

id: 12

«Вишневе».	
Відповідні дані наведено на рис. 1.2. 11 Рис. 1.2. Вподобання щодо страв серед сімейних пар 1.2 Обґрунтування вибору місця та технічної можливості будівництва проєктованого підприємства Також було встановлено, що мешканці центральної частини міста частіше відвідують міські театри, музеї, філармонію, бібліотеки, заклади ресторанного господарства тощо. Це зумовлено тим, що саме в центрі міста зосереджена найбільша кількість таких об'єктів. У центральному районі Миргорода розташована значна кількість потужних підприємств, таких як: ПрАТ	
» Знайдено посилань: 0,01%	id: 13
«Миргородський завод мінеральних вод»,	
завод	
» Знайдено посилань: 0%	id: 14
«Арматура»,	
ПрАТ	
» Знайдено посилань: 0%	id: 15
«Миргородкурорт»	
; освітніх установ (школи, коледжі, центри професійної освіти); офісних центрів. Більшість із них знаходяться в безпосередній близькості до основних транспортних артерій: вулиць Гоголя, Незалежності, Троїцької та Данила Апостола. Перетином цих ключових шляхів у центрі міста є зона Курортного парку. Таким чином, під час дослідження структури міста Миргород було виявлено, що найбільш вдалим місцем для розташування кафе та магазину кулінарії є вулиця Гоголя, 112. Поруч розташовані зупинки громадського 12 транспорту, зручні під'їзні шляхи та передбачено наявність власного паркувального майданчика, що дозволить відвідувачам без зусиль дістатися до закладу як на громадському транспорті, так і на особистому авто. Попри наявність значної кількості конкурентів поблизу, для кафе	
» Знайдено посилань: 0%	id: 16
«Сімейне»	
було розроблено унікальну концепцію: власний стиль, високу якість обслуговування та цінову доступність для споживачів. Аналіз конкурентного середовища представлено у таблиці 1.1. Таблиця 1.1. Аналіз основних конкурентів у центральній частині м. Миргород Назва закладу Тип закладу Особливості Слабкі сторони (стиль/ціни) Традиційний Класичний інтер'єр, Не орієнтований на Ресторан ресторан високий ціновий короткочасні сімейні	
» Знайдено посилань: 0%	id: 17
«Миргород»	
сегмент сиденьки Заклад швидкого Фаст-фуд меню, Відсутність атмосфери Піцерія харчування середні ціни	
» Знайдено посилань: 0%	id: 18
«домашнього затишку»	
» Знайдено посилань: 0%	id: 19
«Central»	
Спеціалізована Багатий вибір напоїв, Обмежене меню страв та Кав'ярня кав'ярня затишок кулінарії	
» Знайдено посилань: 0%	id: 20
«Гоголь-кава»	
Заклад швидкого Фаст-фуд меню, Обмежене меню страв та Суші-Бар харчування середні ціни кулінарії	
» Знайдено посилань: 0%	id: 21
«Sushi-n-Roll»	
Сімейне кафе Проєкт, що Кафе Затишний інтер'єр, впроваджується	
» Знайдено посилань: 0%	id: 22

«Сімейне»	
власна кулінарія, доступні ціни Дані таблиці 1.1 свідчать, що, незважаючи на статус нового закладу на ринку ресторанного господарства, кафе	
» Знайдено посилань: 0%	id: 23
«Сімейне»	
має високі шанси стати одним із лідерів серед закладів міста Миргород. Також під час анкетування було включено питання щодо оцінки рівня сервісу в закладах-конкурентах. Отримані результати наведено в таблиці 1.2. Таблиця 1.2 – Результати оцінки сервісу підприємств-конкурентів (бали від 1 до 10) Критерії оцінки Ресторан Піцерія Кав'ярня Суші-Бар	
» Знайдено посилань: 0%	id: 24
«Миргород»	
» Знайдено посилань: 0%	id: 25
«Central»	
» Знайдено посилань: 0%	id: 26
«Гоголь-кава»	
» Знайдено посилань: 0%	id: 27
«Sushi-n-Roll»	
7 6 8 9 Якість продукції 8 7 6 10 Якість обслуговування 13 6 9 9 9 Асортимент страв та напоїв 10 5 6 10 Інтер'єр залу Разом 31 27 29 38 Аналіз даних таблиці 1.2 показує, що суши-бар	
» Знайдено посилань: 0%	id: 28
«Sushi-n-Roll»	
виступає одним із найсильніших конкурентів для проектного кафе (рис. 1.3). Рис. 1.3. Порівняльний аналіз сервісу конкурентів Відвідувачам кафе буде запропоновано не лише смачні страви, але й додаткові послуги: у визначені дні планується проведення літературних вечорів, звучатиме жива музика, а для наймолодших гостей в ігровій зоні працюватиме аніматор. Саме такі заходи дозволять виділити заклад серед інших на ринку. У кафе передбачається постійна оптимізація виробничих процесів, що сприятиме його вдосконаленню та збереженню стійких позицій на ринку. Назву кафе	
» Знайдено посилань: 0%	id: 29
«Сімейне»	
було обрано як таку, що найкраще відображає концепцію закладу: доступні вечірні зустрічі в родинному колі з пропонуванням широкого асортименту страв. 14 Цільову аудиторію закладу складатимуть сімейні пари, студенти навчальних закладів, що розташовані неподалік, працівники офісів та мешканці прилеглих мікрорайонів міста. Проведене маркетингове дослідження ринку ресторанного господарства міста Миргород підтвердило високу доцільність відкриття кафе	
» Знайдено посилань: 0%	id: 30
«Сімейне»	
саме в центральній частині міста, яка характеризується найбільшою концентрацією цільової аудиторії та розвиненою інфраструктурою. Завдяки соціологічному опитуванню було не лише виявлено ключові гастрономічні вподобання потенційних клієнтів для формування меню, але й здійснено аналіз конкурентного середовища, що дозволило розробити унікальну концепцію позиціонування закладу: поєднання затишної сімейної атмосфери, доступної цінової політики, високих стандартів обслуговування та додаткових послуг (аніматори, жива музика), що в комплексі забезпечить новому підприємству міцні конкурентні позиції та стабільний попит серед споживачів. 15 РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЯ ВИРОБНИЦТВА 2.1 Загальний опис підприємства Кафе	
» Знайдено посилань: 0%	id: 31
«Сімейне»	

і магазин-кулінарія створюється з метою якісного обслуговування відвідувачів, з максимальною увагою до них і пропозицією корисних виробів. Кафе має один зал, розрахований на 90 місць, і магазин-кулінарію. Середній чек в кафе – до 500 грн на людину. Режим роботи кафе з 11.00 до 24.00. При розробці режиму роботи кафе, було враховане його місце розташування і тип потенційних споживачів. Режим роботи задовольняє попит споживачів в обідній час, і в вечірній час сприяє повному відпочинку відвідувачів. Ну а з самого ранку в магазині кулінарії можна поласувати свіжою випічкою і тістечками. У меню магазину-кулінарії представлена велика кількість кулінарних виробів і напівфабрикатів. При вході в кафе

 Знайдено посилань: 0%

id: 32

«Сімейне»

розташоване фойє. У фойє знаходяться: пост охорони, гардероб і туалетні кімнати для чоловіків і жінок. Також кафе містить ряд приміщень: м'ясо-рибний цех, овочевий цех, холодний цех, гарячий цех, приміщення для обробки яєць, мийну їдальні та кухонного посуду, складську групу приміщень. Підприємство працює на сировині та напівфабрикатах. Кафе

 Знайдено посилань: 0%

id: 33

«Сімейне»

має мальовничий зал, пронизаний затишною атмосферою. Тепла гама бірюзових і сірих тонів, кольорові вітражі, панорамні вікна, все це сприяє заспокійливому, неквапливому відпочинку (рис. 2.1). Також в кафе розташована дитяча кімната, вона розділена на дві зони для найменших і для дітей старшого віку. У вихідні дні працює аніматор. 16 Рис. 2.1 – Зразок дизайну інтер'єру кафе Ну а в будні дні в кафе планується проведення літературних вечорів, на імprovізованій сцені виступатимуть ансамблі з живою музикою. Кухня кафе запам'ятовується своєю різноманітністю і неповторністю смаків. Оплата відвідувачем здійснюється готівкою за рахунком, пред'явленим офіціантами. Кафе

 Знайдено посилань: 0%

id: 34

«Сімейне»

планує реалізувати такі послуги як: - організацію харчування; - сервіс обслуговування; - реалізацію кулінарної продукції; - організацію сімейного дозвілля; - організацію святкових розваг. Додаткові послуги: - підключення [WI-FI](#), Інтернету; - пакування страв та

 Знайдено плагіату: 0,02%

id: 35

<https://ebooks.znu.edu.ua/files/Bibliobooks/Inshi51/0039339> виробів, що залишилися після обслуговування споживачів; - упаковку кулінарних виробів, придбаних на підприємстві; - надання

обладнаного приміщення для зберігання одягу та особистих речей; - виклик таксі на прохання клієнта; - надання паркувальних місць на стоянці підприємства. 17 2.2 Організація управління В якості правового статусу було обрано товариство з обмеженою відповідальністю зі статутним капіталом 200 тис. грн з лінійною формою управління. Директор підприємства – організовує роботу всього підприємства, відповідає за стан підприємства і трудового колективу. Також директор займається виданням наказів по підприємству відповідно до трудового законодавства, приймає і звільняє працівників. За хорошу роботу застосовує заходи заохочення, і накладає стягнення на недобросовісних співробітників. Завідувач виробництвом – стежить за технологією приготування страв, проводить роботу з удосконалення технологічного процесу, впроваджує нові технології на підприємстві, підвищує професійну майстерність співробітників з метою підвищення якості продукції, що випускається. Технолог підприємства – відповідає за випуск високоякісної продукції і розробку нових видів страв. Здійснює контроль за ходом виробництва, і за якістю готової продукції. Технолог стежить за якістю сировини, що надходить на підприємство. Адміністратор – відповідає за роботу офіціантів, аніматорів, барменів тощо, складає графік виходу на роботу, зустрічає і проводить гостей, стежить за правильністю оформлення рахунку, здійснює вирішення спірних питань з відвідувачами щодо якості обслуговування. Бухгалтер – є заступником директора з економічних питань. Бухгалтер керує роботою з планування та економічного стимулювання підприємства, проводить аналіз результатів діяльності. Несе економічну відповідальність за стан підприємства і здійснює фінансові розрахунки з замовниками та постачальниками. Нараховує заробітну плату. Заробітна плата співробітників залежить безпосередньо від прибутку. Зі

збільшенням прибутку співробітники нашої організації будуть заохочуватися преміями. Середній вік наших 18 співробітників 27 років. Найм співробітників буде проводитися на конкурентній основі, і буде враховуватися досвід роботи. 2.3 Організація постачання кафе Від того, як підприємство буде забезпечуватися сировиною, залежить все виробництво. В кафе поставка сировини здійснюється наступним чином: товар автотранспортом доставляється від фірм-постачальників на обладнаний склад підприємства, і звідти вибирається персоналом за потребою. Вибір постачальників здійснювався за деякими критеріями: була проведена характеристика фірми, характеристика товару та умови поставки товарів. Приймання сировини на виробництві відбувається за якістю та кількістю. Нашими основними постачальниками будуть:

” Знайдено посилань: 0% id: 36

«Азбука кондитера»,

” Знайдено посилань: 0% id: 37

«Фабрика якості»,

” Знайдено посилань: 0% id: 38

«Метро»

та багато інших. Є кілька способів доставки: від постачальника та особисто (з водієм). Якість і безпека продуктів гарантується супровідними документами: накладною на продукцію, сертифікатами якості. Вся доставлена на підприємство сировина піддається попередньому контролю шляхом огляду та перевірки супровідної документації. За якість сировини, що надходить, напівфабрикатів і цілісність упаковки при перевірці відповідає матеріально відповідальна особа. При виявленні бракованої продукції, відповідальна за якість і належне зберігання особа складає акт на виробничий брак, який згодом транспортується і повертається постачальнику. За правильністю оформленої документації стежить головний бухгалтер. Всі сертифікати зберігаються на виробництві в папці, накладні на продукти у бухгалтера. Вся сировина, яка надійшла на склад підприємства, розміщується з урахуванням всіх вимог і умов зберігання. 19 2.4 Організація виробництва 2.4.1 М'ясо-рибний цех М'ясо-рибний цех організований на підприємстві, оскільки воно є середньої потужності з повним виробничим циклом. У цьому цеху передбачається обробка м'яса, птиці, риби. М'ясо-рибний цех розташований неподалік від складу, де зберігається м'ясо-рибна продукція, і також він зручно взаємодіє з холодним і гарячим цехами. Для обробки м'яса і риби передбачені різні виробничі столи, обробні дошки, ножі. У цеху є колода рубальна настільна типу КРН-400. Весь інвентар промаркований. Також у цеху встановлено: холодильне обладнання, привід універсальний, ванни мийні, стелажі кухонні. 2.4.2 Овочевий цех На підприємстві овочі в овочевий цех надходять зі складу. В овочевому цеху вони проходять первинну обробку. Обробка овочів полягає в тому, що спочатку відбирається якісна сировина, потім вона миється і проводиться очищення, вторинне миття і нарізка овочів. Робочі місця персоналу обладнані необхідними інструментами, механічними установками та іншим інвентарем. Основним обладнанням овочевого цеху є стіл для очищення овочів, стелаж кухонний, підтоварник, овочеочисна машина типу МОК-60, візок-платформа для збору відходів, також мийна ванна, обладнані столи для чищення овочів. 20 2.4.3 Холодний цех У холодному цеху виготовляються холодні страви та закуски. Для їх приготування використовуються такі продукти: м'ясо та риба різних сортів, різні овочі та інші харчові продукти. Грамотно спроектований холодний цех забезпечує взаємодію з заготівельним цехом, звідки надходять продукти для реалізації без теплової обробки, а також з кухнею, де відбувається попередня і подальша теплова обробка продуктів. Поруч з цехом розташована мийка столового посуду, так як в ній відпускаються вироби в торговий зал. У холодному цеху здійснюються операції з нарізання, порціонування та оформлення холодних страв і закусок. Робочі місця співробітників обладнані: стелажем кухонним, хліборізкою

” Знайдено посилань: 0% id: 39

«Яничар»,

шафою для хліба, виробничими столами і столами для засобів малої механізації; соковижималкою, блендером, слайсером та іншим необхідним обладнанням. Для зберігання швидкопсувної продукції передбачено холодильне обладнання. 2.4.4 Гарячий цех Не менш важливе значення для всього виробництва має гарячий цех, оскільки він є

найвідповідальнішою ділянкою виробництва. У цьому цеху закінчується технологічний процес обробки та приготування харчових продуктів. У процесі приготування будь-якої страви здійснюється теплова обробка продуктів і напівфабрикатів до кінцевого приготування перед подачею в торговий зал. При проектуванні гарячого цеху було передбачено рух роботи технологічних потоків між заготівельним, холодним цехом і торговим залом для швидкості обслуговування і безпечної роботи вони не перетинаються. Також для забезпечення безпечної роботи гарячого цеху, встановлена 21 потужна припливно-витяжна вентиляція, за допомогою якої температура цеху не перевищує 230 С. Гарячий цех оснащений необхідним, сучасним обладнанням: холодильною шафою типу CV105-S, плитою електричною типу ПЕО-714 Ш, жарочною шафою, електросковородою, фритюрницею, виробничими столами і стелажми. Також є весь необхідний інвентар для виробництва.

2.4.5 Приміщення для обробки яєць Згідно з санітарними правилами, у приміщенні для обробки яєць встановлюють стіл з овоскопом для перевірки якості яєць і чотирисекційну ванну для їх санітарної обробки. Для зберігання оброблених яєць у цеху використовується холодильник.

2.4.6 Мийка столового посуду Проектування приміщень підприємства передбачає зручне розташування мийної столового посуду з торговим залом, що забезпечує туди зручну доставку посуду. У мийній столового посуду здійснюється миття посуду. Згідно з санітарними нормами і правилами основне обладнання в мийній столового посуду є: посудомийна машина типу МПУ-700К, ванна мийка 2-х і 3-х секційна, стелаж для тарілок, стіл і шафа для посуду.

2.4.7 Мийка кухонного посуду У мийній кухонного посуду основним обладнанням є: стелажі, ванни мийні типу ВСМ-2/700 і підтоварники. Чистий посуд зберігається на стелажах. У мийній встановлений виробничий стіл, стелаж для чистого посуду та інвентарю. Мийка обладнана рукомийником для персоналу і сміттевим баком.

22 РОЗДІЛ 3 ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА

3.1 Виробнича програма підприємства

Виробничою програмою кафе є план-меню для реалізації страв у торговому залі. Саме меню є візитною картою будь-якого підприємства громадського харчування, оскільки воно відображає концепцію закладу. Зміст і побудова меню кафе дещо відрізняється від інших підприємств. На перше місце в меню виносяться гарячі напої (кава, чай) у широкому асортименті. Меню кафе на відміну від ресторану більш демократичне і за основними позиціями страв, і за ціною політикою. Робота над меню вимагає теоретичних і практичних знань в області технології продукції громадського харчування та організації виробництва [2], [3]. Щоб скласти план-меню, необхідно попередньо виконати ряд розрахунків: визначити кількість споживачів, загальну кількість страв і кількість страв за групами.

[1] Визначення кількості споживачів за день Кількість відвідувачів, що обслуговуються за 1 годину роботи кафе, визначаємо за формулою: де N – кількість відвідувачів, що обслуговуються за 1 год роботи год підприємства; P – місткість торгового залу (кількість місць); ϕ - оборотність місця в залі протягом даної години; x – завантаження залу в дану годину, %.

Отримані дані відображені в таблиці 3.1.

23

Таблиця 3.1- Розрахунок кількості відвідувачів за день

% Оборотність одного	Всього відвідувачів	Години роботи кафе	Завантаження місця за 1 год	раз осіб
11.00-12.00	1.00	40	36	12.00-13.00
1.3	80	94	13.00-14.00	1.5
70	95	14.00-15.00	1	70
65	15.00-16.00	0,8	50	36
16.00-17.00	0,7	40	25	17.00-18.00
0,7	60	38	18.00-19.00	1,0
70	63	19.00-20.00	0,8	80
58	20.00-21.00	0,7	90	57
21.00-22.00	0,7	80	51	22.00-23.00
0,6	70	38	23.00-24.00	0,5
70	32			

Разом: 688 Кількість страв, що реалізуються в кафе протягом дня, визначається за формулою: $n = N \times m$, (3.2) де N – кількість споживачів в протягом дня; m – коефіцієнт споживання страв.

24 3.1.1 Розрахунок страв, що реалізуються підприємством за день Для проведення подальших розрахунків необхідно дізнатися середнє споживання страв у кафе однією особою. Значення коефіцієнта споживання страв для кафе з обслуговуванням офіціантами визначено виходячи з фактичних середніх даних про щоденну реалізацію страв у цьому підприємстві і становить 2,5. $n = 688 \times 2,5 = 1720$ страв. д Загальна кількість страв, реалізованих за день, дорівнює 1720.

Рис. 3.1 Завантаження торгового залу за годинами роботи Кафе випускає за день широкий асортимент страв і кулінарних виробів, тому знаючи загальну кількість реалізованих за день страв, необхідно визначити, скільки і яких страв за окремими групами випускає підприємство. Розбивку загальної кількості страв на окремі групи (холодні страви, супи, другі гарячі та солодкі страви), а також внутрішньогруповий розподіл 25 страв за основними продуктами (рибні, м'ясні, овочеві тощо) здійснюють відповідно до таблиці процентного співвідношення різних груп страв в асортименті продукції, що випускається підприємством.

Таблиця 3.2 – Визначення кількості окремих видів страв, що випускаються кафе, згідно з процентним співвідношенням страв

Відсоткове співвідношення страв Назва страв Кількість страв Від загальної Від даної

кількості групи 1720 Холодні страви закуски 40 688 Рибна, м'ясна гастрономія, рибні та м'

 **Знайдено плагиату: 0,04%** id: 40

ясні холодні страви 50 344 та закуски Салати 40 241 Молочні 10 Гарячі закуски 5 100 86
Перші страви-супи 10 172 Прозорі 20 34 Заправні 70 120 Молочні, холодні, солодкі

10 18 Другі гарячі страви 35 60 Рибні, м'ясні з птиці 80 27 Овочеві 5 30 Круп'яні 5 30 Яєчні, сирні 10 60 Солодкі страви 10 10 172 РАЗОМ 1720 Підприємство отримує покупні товари: кондитерські вироби; винно- горілчані вироби; хліб; фрукти тощо. Розрахунок цих продуктів . Розрахунки оформлюємо у вигляді таблиці 3.3. 26 Таблиця 3.3 – Розрахунок кількості куплених товарів Одиниця Норма споживання Загальна виміру одним споживачем кількість на 688 Найменування осіб, шт., л, кг Гарячі напої: у тому числі кава л 0,05 34,4 чай 0,05 34,4 Холодні напої: л У тому числі: Фруктова вода 0.01 6.9 Мінеральна вода 0.04 27,5 Натуральний сік 0,03 20,6 Напій власного виробництва 0.02 13 Хліб та хлібобулочні вироби г 0 34,4 У тому числі: житній 0,03 20.64 пшеничний 0,02 13.76 Борошняні кондитерські кг 0 206 вироби цукерки, печиво кг 0.005 3,44 Фрукти кг 0.035 24,5 Морозиво кг 0.045 30,9 Вино-горілчані вироби л 0.15 103,2 Пиво л 0.2 137.6 Розрахункове меню кафе 27 Розрахункове меню складають з урахуванням типу закладу, а також на основі чинної нормативно-технологічної документації (за чинними Збірниками рецептур страв і кулінарних виробів, та з використанням техніко- технологічних карт)[6] Меню кафе Таблиця 3.4 – Одноденне розрахункове меню кафе № Найменування страви, виробу рецеп Вихід Кітькі сть ту Фірмові страви або страви від шеф-кухаря Гарячі напої Кава [Carte noire](#) (елегантна кава найвищої якості зі смаком і 250 15 ароматом щойно меленої кави) [Jacobs Monarch intense](#) (розчинна сублімована кава з терпким смаком і 250 15 насиченим ароматом) Кава по-східному 160 10 Кава по-варшавськи 200 15 Доппю (еспресо в подвійній порції) 60 Кава

 **Знайдено посилань: 0,03%** id: 41

«Еспресо2 зо Кава Латте 150 25 Капучино 150 10 Кава Лонг еспресо 70 10 Кава Віденський еспресо 150 15 Кава «Мокко» 25 Кава «Мокачіно»

15 10 Кава «Гляссе2 150 10 Кава «Фрапе» 200 15 Гарячий шоколад 15 Шоколадний напій 150 10 28 Чай Чай [Greenfield Earl Grey Fantasy](#) з лимоном 25 20 Чорний чай з бергамотом і часточкою лимона) Чай [Greenfield Barberry Garden](#) (Індійський чай з 25 25 барбарисом і гібіскусом) Чай [GREENFIELD Ginger Red](#) (Гібіскус, 25 15 шипшина, сушені яблука та імбир) Чай [GREENFIELD Spring Melody](#) 250/15 10 (Індійський чай. смородинове листя, м'ята і чебрець) [Nadin DeLuxe](#) «Граф Орлов» з лимоном 250/20 10 (Чорний чай з терпким ягідним ароматом і часточкою лимона) [Nadin DeLuxe](#)

 **Знайдено посилань: 0%** id: 42

"Лампа Аладдіна"

(Чай з фруктов- 25 ягідним смаком і ароматом) [Nadin DeLuxe](#)

 **Знайдено посилань: 0%** id: 43

"Ягідне кошик"

250 15 (Суміш чорних чаїв з великими садовими ягодами) [Nadin DeLuxe](#)

 **Знайдено посилань: 0%** id: 44

"Біла айва"

250/15 10 (Білий крупнолнстний чай зі смаком і ароматом стиглої айви) [Nadin DeLuxe](#) Чай зелений

 **Знайдено посилань: 0%** id: 45

"Смарагдова равлик"

25 10 (Китайський крупнолнстовий зелений чай у вигляді завидків) [Nadin DeLuxe](#) Чай зелений

 **Знайдено посилань: 0%** id: 46

«Колодязь Дракона»

з 250/20/15 10 лимоном (Зелений чай з чистим ароматом і досконалим смаком настою) Холодні страви та закуски Ікра червона лососева з вершковим маслом і 29 20 30 зеленню Сьомга м/сольна з лимоном 75 34 45 Севрюга гарячого копчення з м'ятою і лимоном 75 23

Асорті рибне (семга м/с, балик осетровий, 14 25 42 севрюга г/к, ікра червона) 13 Судак заливний соусом 20 32 Асорті м'ясне з гарніром (копчений окіст, 15 25 75 карбонат, язик відварений, індичка смажена) 149 Язик відварений з хріном 75 68 157 Галантин з соусом 75/25 38 29 ТГК Паштет з індички з горіхами 75/25 38 Салат рибний

” Знайдено посилань: 0% id: 47

«Делікатесний»

180 25 ТГК Салат

” Знайдено посилань: 0% id: 48

«Прибій»

(лосось, помідори, перепелині 20 30 яйця. помідори, салатна заправка) ТГК Салат

” Знайдено посилань: 0% id: 49

«Морський бриз»

/тунець. креветки, 15 23 помідори, червоний переп'я. зелень, салатна заправка) ТГК Салат

” Знайдено посилань: 0% id: 50

«Мрія»

(язик відварений, огірок свіжий, 15 25 помідори свіжі, переп'я болгарський, яйпе. майонез/ ТГК Салат

” Знайдено посилань: 0% id: 51

«Казка»

(язик відварений, печериці 150 35 смажені, пибуля смажена, солоні огірки, майонез) ТГК Салат

” Знайдено посилань: 0% id: 52

«Фантазія»

(курка смажена, гриби, селера, 150 35 пармезану ТГК Салат

” Знайдено посилань: 0% id: 53

«Грецький»

(огірок, помідор, болгарський 150 42 переп'я. пибуля. сир фета) Асорті овочево (помідори, огірки, пибуля. салат, 170 30 болгарський переп'я. зелень) Різносол (опрки м/с, гриби солоні, капуста 150 30 квашена, помідори солоні) Сирна тарілка (Брі, Дор Блю, камамбер. виноград, 30 волоський горіх) Гарячі закуски ГТК Креветки королівські гриль 12 28 527 Кальмари. запечені з сиром 125 41 369 Жюльєн грибний 75 17 Другі гарячі страви 47 Палтус, припушений з соусом

” Знайдено посилань: 0% id: 54

«Біле вино»

125/75 19 ТТК Короп смажений 75 25 495 Сьомга 125/5 42 50 Філе судака, запечене з помідорами і зеленню 125 42 514 Тільне 160/100 37 554 Філе

” Знайдено посилань: 0% id: 55

«мінйон»

150/7/10 35 569 Свинина, смалена з м'ятою 125/20 31 572 Телятина зі смородиновим соусом 125/25 38 629 Баранина, запечена з овочами 100/125/7 36 5 30 тле Печеня з яловичини з грибами 25 35 617 Нирки телячі, тушковані в соусі мадера 180 20 65 Індичка, тушкова з чорносливом 125 37 663 Кролик 150/30 34 732 Котлета

” Знайдено посилань: 0% id: 56

«пожарська»

100/10 50 325 Печеня

” Знайдено посилань: 0% id: 57

«Лісовик»

з лісових грибів. 250 15 33 Крокети картопляні з грибним соусом 200 15 452 Лапшевник з сиром 30 30 495 Сирники по-київськи зі сметаною 150/20 30 442 Омлет з сиром 175/5 30 Гарніри 35 Картопля

” Знайдено посилань: 0%	id: 58
«пай»	
150 189 Овочі гриль 150 6 341 Овочі, припушені в молочному соусі 150 19 Рис	
” Знайдено посилань: 0%	id: 59
«пікантний»	
(рис. апельсиновий сік. вершкове 376 15 95 масло, цибуля. зелень) Солодкі страви, десерти 925 Яблуко в листовому тісті 150 30 858 Груша у вині 120 20 ТГК Сир камамбер з волоськими горіхами та медом 50 20 898 Мус лимонний 20 20 891 Желе зі свіжими фруктами 20 25 Мус журавлинний 20 50/50/50/5 27 Фруктове асорті 0/50/ (Ананас, апельсин, груша, яблуко, ківі. 50 Фрукти Яблука 7 Груші Апельсини 5.0 Мандарини 5.5 Виноград 3 Морозиво 931 Морозиво з сиропом 150/35 35 Морозиво	
” Знайдено посилань: 0%	id: 60
«Крижане мокко»	
(з шматочками 200 35 шоколад}-) 31 Морозиво	
” Знайдено посилань: 0%	id: 61
«Лісова ягода»	
(Молочне морозиво зі стиглими ягодами 200 35 чорниш, ожини. малини та суниш) Морозиво	
” Знайдено посилань: 0,01%	id: 62
«Шоколадне з шоколадною крихтою»	
200 35 Морозиво	
” Знайдено посилань: 0%	id: 63
«Пломбір»	
з шматочками фруктів 160 35 (Банан, ківі, апельсин, яблуко, груша) Холодні напої Напій Журавлинний 200 Вода мінеральна 30 26 Аква Мінерале (з газом) 30 15 Аква Мінерале (без газу) 30 15 Вонаква (з газом) 300 15 Вонаква (без газу) 300 20 Фанта 300 13 Пепсі-кола 300 10 Апельсиновий сік	
” Знайдено посилань: 0%	id: 64
«Улюблений»	
200 27 Яблучний сік	
” Знайдено посилань: 0%	id: 65
«Улюблений»	
200 23 Грейпфрутовий сік	
” Знайдено посилань: 0%	id: 66
«Улюблений»	
20 Ананасовий сік	
” Знайдено посилань: 0%	id: 67
«Улюблений »	
20 17 Вишневий сік	
” Знайдено посилань: 0%	id: 68
«Улюблений»	
20 21 Кондитерські вироби Тістечко трубочка заварна 42 25 Тістечко	
” Знайдено посилань: 0%	id: 69
«Бізе»	
39 12 Тістечко	
” Знайдено посилань: 0%	id: 70
«Буше»	
40 12 Тістечко	
”	

Знайдено посилань: 0,01%	id: 71
«Трубочка листкова з масляним кремом»	
Вишневий рулетик 45 25 (шоколадний бісквіт Цілісна стигла вишня в легкому суфле Шоколадний рулетик 45 20 (бісквіт з натуральною кавою з шоколадним мусом) Тістечко	
Знайдено посилань: 0%	id: 72
«Прага»	
54 25 Тістечко	
Знайдено посилань: 0%	id: 73
«Кавове»	
60 22 Тістечко	
Знайдено посилань: 0%	id: 74
«Вишневе»	
60 25 (Класичний шоколадний бісквіт Вершковий крем із ягодами стиглої вишні) Цукерки та шоколад в асортименті 3 Таблиця 3.5-Меню магазину кулінарія Кулінарні вироби 32 № Найменування виробів Одиниця Кількість П'П виміру порції кг 1 Язик виварений кг 1.0 2 Судак заливний кг 20 3 Паштет з індички кг 1.275 4 Галаніин кг 2.625 5 Салат рибний	
Знайдено посилань: 0%	id: 75
«Делікатесний:»	
кг 3.6 6 Салат	
Знайдено посилань: 0%	id: 76
«Мрія»	
кг 3.0 7 Салат	
Знайдено посилань: 0%	id: 77
«Казка»	
кг 3.0 8 Салат	
Знайдено посилань: 0%	id: 78
«Фантазія»	
кг 4,5 9 Салат	
Знайдено посилань: 0%	id: 79
«Грецький»	
кг 4.5 10 Короп смажений шт 30 11 Тельне шт 20 12 Телятина	
Знайдено посилань: 0%	id: 80
«Міньйон»	
шт 20 13 Свинина смажена шт 20 14 Котлета пожежна шт 15 Крокети картопляні шт 20 16 Картопля	
Знайдено посилань: 0%	id: 81
«пай»	
кг 3.0 17 Сирники по-київськи шт 30 Кондитерські вироби Тістечко	
Знайдено посилань: 0%	id: 82
«картопля»	
шт 25 Тістечко	
Знайдено посилань: 0%	id: 83
«Буше»	
шт 25 Тістечко	
Знайдено посилань: 0,01%	id: 84
«трубочка листкова з масляним кремом»	
шт Тістечко	
Знайдено посилань: 0%	id: 85

«Прага»

шт Тістечко

» Знайдено посилань: 0%

id: 86

«Кавове»

шт 25 Тістечко

» Знайдено посилань: 0%

id: 87

«Вишневе»

шт 25 3.2 Розрахунок площі складських приміщень 3.2.1 Розрахунок кількості сировини та продуктів Розрахунок сировини та продуктів проводиться на основі одноденного меню. Добова кількість сировини визначається за формулою 3.4 $G = (g_p \cdot x_n) / 1000$, (3.4) де g_p – норма сировини або напівфабрикатів на одну страву, г; x_n – кількість страв, що реалізуються за день. Таблиця 3.6 – Зведена продуктова відомість 33 № Найменування продукції (ДСТУ) Брутто 1 Лосось охолоджений 21.8 2 Лосось слабосолений 3.6 3 Севрюга гарячого копчення 2.7 4 Балик осетровий 1.05 5 Вироби свинячі копчені 0.75 6 Філе тунця 1.73 7 Палтус цілий 5.91 8 Судак цілий 28.25 9 Короп цілий 23.56 10 Петрушка (зелень) 1.38 11 Морква 4.96 12 Цибуля ріпчаста 14.56 13 Петрушка (корінь) 2.69 14 Горошок зелений консервований 177 15 Картопля 125 16 Майонез 67% 3.5 17 Язик яловичий заморожений 16.82 18 М'ясо індички 20.57 19 Курятина 37.69 20 Яловичина 1 категорії 21.76 21 Телятина 1 категорії 8.2 22 Свинина 16 23 Баранина 1 категорії 7.84 24 М'ясо криля 9.7 25 Печінка яловича 2.16 26 Нирки яловичі 4.84 34 27 Кістки харчові 9 28 Ікра червона 1.02 29 Масло вершкове 5.9 30 Маргарин столовий 7.19 31 Огірки 6.49 32 Помідори 16.23 33 Салат листовий 2.35 34 Помідори чері 2.36 35 Салат романо 0.5 36 Перець болгарський 5 37 Капуста білокачанна 3 38 Буряк 3 39 Кабачки 5.88 40 Цибуля зелена 1.25 41 Кріп 0.9 42 Імбир 0.18 43 Гриби білі 8.38 44 Селера (корінь) 0.43 45 Селера (зелень) 0.22 46 Капуста цвітна 1.7 47 Лимон 4.9 48 Цибуля-порей 0.9 49 Перець свіжий 6.88 50 Лавровий лист 0.015 51 Огірки солоні 2.55 52 Яйця курячі 225 53 Молоко 4.12 35 54 Хрін (корінь) 0.91 55 Сметана 4.7 56 Цукор 7.89 57 Сіль 8.2 58 Окіст свинячий 2.47 59 Карбонат свинячий 1.87 60 Огірки мариновані 1.54 61 Олія рослинна 9.46 62 Сир пармезан 0.67 63 Сир фета 0 64 Олія оливкова 0 65 Гриби солоні 1 66 Капуста квашена 1.2 67 Помідори солоні 1.2 68 Сир твердий 2.07 69 Сир з блакитною пліснявою 2.07 70 Сир камамбер 2.07 71 Сир брі 2.07 72 Виноград 4.5 73 Сир 1.9 74 Каперси 0.65 75 Оливки 0.49 76 Пюре томатне 3.06 77 Жир кулінарний 2.79 78 Борошно пшеничне 3.9 79 Вершки 15% 1.72 80 Вершки 33% 0 36 81 Яйця перепелині 0.97 82 Курятина 5.8 83 Яблука 8.3 84 Цукрова пудра 0.1 85 Груші 7.9 86 Виноград 4.54 87 Апельсини 6.35 88 Мандарини 4.7 89 Ківі 1.45 90 Ананас 1.4 91 М'ята 0.1 92 Чай 0.46 93 Кава натуральна 0.36 Для організації технологічного процесу, кафе потрібна велика кількість різноманітної сировини. Ця сировина вимагає певних умов зберігання (температура, вологість повітря), тому в кафе передбачені і охолоджувані камери для зберігання продуктів і просто комори для сипучих товарів. Всі продукти в залежності від призначення і умов зберігання розбиваємо на групи і для кожної з них підбираємо приміщення для зберігання. Розрахунки проводимо за формулою (3.3). де G – добовий запас продуктів даного типу; t – термін придатності; q – питома навантаження на 1 м² вантажної площі підлоги, кг/м²; β – коефіцієнт збільшення площі приміщення на проходи.[2] Продукти, що зберігаються в овочевій камері, представлені в таблиці 3.7 Таблиця 3.7 – Площі приміщення для зберігання плодів, овочів і зелені. Найменування продукту Добовий Термі Питома Коефіцієнт Площа. 2 запас н навантажен збільшення м продукту. прида ня на од. площі кг. тносп вантажної 2 ,доб. площі, кг/м $G \cdot t \cdot q \cdot \beta \cdot F$ Лимон 4.9 5 100 2,2 0 Петрушка (зелень) 1,2 2 100 2,2 0 3.49 3 300 2,2 0 Морква Цибуля ріпчаста 14.56 5 300 2,2 0 Петрушка (корінь) 2.69 2 100 2,2 0 Картопля 125,3 3 300 2,2 2,75 Хрін (корінь) 0.91 5 100 2,2 0 Огірки (свіжі) 6.49 2 300 2,2 0 Помідори свіжі 16.23 2 300 2,2 0 Салат зелений лист 2,35 2 100 2 0 Салат романо 0,55 2 100 2,2 0 Помідори чері 3.36 3 300 2 0 Перець болгарський 5.53 2 200 2,2 0 Печериці свіжі 6,88 2 140 2,2 0 Селера (корінь) 0,43 2 140 2.2 0,02 0,22 2 100 2 0 Селера зелень Цибуля зелена 1.25 2 100 2,2 0 Кріп (зелень) 0,9 2 10 2,2 0 Виноград свіжий 4.54 2 100 2,2 0 Буряк свіжий 3 3 300 2 0 Капуста свіжа 3.75 3 300 2 0 Цибуля-порей 0,92 2 100 2,2 0 Капуста цвітна 1.73 2 300 2 0 Гриби білі свіжі 7.38 2 140 2,2 0 38 Кабачки свіжі 5.88 2 300 2,2 0 Яблука свіжі 8.3 3 2,2 0 Груші свіжі 7.91 2 2,2 0,34 Мандарини свіжі 4,7 3 2,2 0.31 Апельсини 6,35 3 2,2 0 Імбир свіжий 0.18 3 2,2 0 М'ята свіжа 1.07 2 2,2 0,05 Разом 7,37 $V = 7,37 \text{ м}^2 \times 2,04 \text{ м}^2 = 15,03 \text{ м}^3$ Для зберігання плодів, овочів і

зелені використовується середньотемпературна холодильна камера КХ-15: габаритні розміри (мм): 3 2560x31600x2200; об'єм 15,3 (м³). Продукти, що зберігаються в камері гастрономії та молочно-жирової продукції, представлені в таблиці 3.8 Таблиця 3.8 - Площа приміщення для зберігання молочно-жирових продуктів і гастрономії Питоме Добовий Термін навантаження Коефіцієнт запас Площа, придатності, на од. збільшення Найменування продукту, м доб. вантажної площі продукту кг. 2 площі, кг/м **G t q B F** Масло вершкове 72% 5,9 5 140 2,2 0,46 2,2 Майонез 67% 3,57 5 240 0,16 2,2 Сметана 20% 4,5 3 140 0,21 2,2 Маргарин столовий 7,15 5 150 0,52 2,2 Молоко 3,2% 4,12 2 140 0,13 2,2 Сир

” Знайдено посилань: 0%

id: 88

«Пармезан»

0,67 3 220 0 2,2 Сир

” Знайдено посилань: 0%

id: 89

«Фета»

0,65 3 220 0,02 39 2,2 Сир

” Знайдено посилань: 0%

id: 90

«Сваля»

2,1 3 220 0 2,2 Сир

” Знайдено посилань: 0%

id: 91

«Дор Блю»

2,1 3 220 0 2,2 Сир

” Знайдено посилань: 0%

id: 92

«Камамбер»

2,1 3 220 0 Сир

” Знайдено посилань: 0%

id: 93

«Брі»

2,1 3 220 2 0 2,2 Жир кулінарний 2,79 7 140 0,31 2,2 Вершки 33% 0,40 3 140 0 2,2 Вершки 15% 1,72 3 140 0 2,2 Сир російський 1,9 5 220 0 2,2 Свинокопчення 0,75 5 140 0,06 2,2 Карбонат 1,87 5 140 0,15 Окіст тамбовський 2 5 140 2 0 Ікра зерниста, 0 5 120 2 0 червона 2,2 Балик осетровий 1,1 5 120 0 2,2 Сьомга м/с 3,6 5 120 0 Севрюга г/к 2,77 5 120 2 0 Разом 3,4 Для зберігання молочно-жирових продуктів і гастрономії встановлюється середньотемпературна холодильна камера КХ-8 з габаритними розмірами 1960x2560x2200. Встановлюємо в камері стелажи: СТК-950/500 і стелаж; СТК-600/500. Приміщення для зберігання охолоджених м'ясних, рибних продуктів і субпродуктів з них представлено в таблиці 3.9. 40 Таблиця 3.9- Розрахунок площі приміщення для зберігання м'ясних, рибних продуктів і субпродуктів з них Питоме Добовий Термін навантаження Коефіцієнт запас Площа, придатності, на од. збільшення Найменування продукту, м доб. вантажної площі продукту кг. 2 площі, кг/м **G t q B F** Сьомга нерозроблена 21,8 2 160 2 0 Судак нерозроблений 28,25 2 160 2,2 0,77 Язик яловичий 16,82 2 100 2,2 0,74 Індичка 1 к. п/п 20,57 2 120 2,2 0,91 Курка до п-п 37,69 2 120 2,2 1,38 Свинина м'ясна 16,04 2 140 2,2 0 Тунець 1,73 2 140 2 0 Палтус 5,91 2 160 2,2 0,16 нерозроблений Короп нерозроблений 23,56 2 160 2,2 0 Яловичина 1 кат 21,76 2 140 2,2 0 Телятина 1 кат 8,24 2 140 2,2 0 Баранина 1 кат 7,84 2 140 2,2 0 Кролик потр. 1 кат 9,7 2 140 2 0 Печінка гов. 2,16 2 140 2,2 0 Нирки гов. 4,84 2 140 2,2 0,15 Кістки харчові 9,6 2 140 2,2 0,3 Разом 7,77 2 2 3 **V**=7,77м x 2,04м =15,85 м Для зберігання м'ясо-рибної продукції приймаємо середньотемпературну холодильну камеру КХ-18-: габаритні розміри (мм): 2560x3760x2200. 41 Для зберігання заморожених продуктів використовується морозильна скриня фірми

” Знайдено посилань: 0%

id: 94

«Дербі»

ЕК 37**CD**: габаритні розміри (мм): 1040x650x900; об'єм: 305 л. Розрахунок площі комори для зберігання сипучих продуктів та інших бакалій представлений у таблиці 3.10 Таблиця 3.10 - Розрахунок площі комори для зберігання сипучих продуктів Питоме Добовий Термін навантаження Коефіцієнт запас Площа, придатності, на од. збільшення Найменування продукту, м доб. вантажної площі продукту кг. 2 площі, кг/м **G t q B F** Оливки консервовані

4,55 5 180 2,2 0,25 без кісточок Оливкова олія 0.75 10 240 2,2 0.06 Томатна паста 3.06 10 180 2 Каперси консер 0.35 10 180 2,2 0.042 Цукор-пісок 7.89 5 400 2 2,2 Олія рослинна 9.46 5 240 2,2 Оливки консервовані 0.97 10 180 0.11 2,2 Крупа рисова 5.83 10 300 2,2 Локшина в/г 1.35 10 300 Борошно пшеничне 2,2 5.9 10 300 0.4 в/г Сода кальцинована 0.67 10 300 2,2 Оливки консервовані 0.75 10 180 0.08 2,2 Кориця мелена 0.068 10 100 0.01 Горіхи в асортименті 1 10 10 2,2 0,3 Гірчиця порошок 0.17 10 10 2,2 0.03 Мускатний горіх 0.011 10 10 2,2 0.0023 (мелений) 42 Зелений горошок 0.95 10 200 2,2 0.08 консервований Сухарі панірувальні 1,5 10 400 2,2 0.08 Оцет бальзамічний 0.29 5 240 2,2 0.02 Перець чорний 0.050 10 100 2,2 0 горошком Лавровий лист 0.075 10 100 2,2 0.01 Фрукти консервовані 1,750 10 200 2,2 0 Крохмаль 0.85 10 100 2,2 0.19 картопляний Чай в асортименті 0,55 10 100 2,2 0.12 Кава в асортименті 1,750 10 10 2,2 0 Цукор пудра 0.4 10 100 2,2 0 Шоколад молочний 1,25 10 150 2,2 0.18 Сироп ягідний 0.39 10 400 2,2 0.015 Сіль кухонна 8.2 10 600 2,2 0.3 Оцет 9% 0.160 10 180 2,2 0.01 Перець чорний 0.067 5 100 2,2 0.07 мелений Желатин 0,45 10 100 2,2 0.07 Шоколадний сироп 0.38 10 400 2,2 0.013 Сухофрукти 2,05 10 10 2,2 0.45 Разом 7,77

Для зберігання сипучих, консервованих продуктів та інших бакалій передбачена комора зі стелажами та підтоварниками. Приймаємо площу комори 5м², оскільки меншу площу в підприємствах громадського харчування використовувати не рекомендується. Обладнання комори: стелажі: СТК 1500/500 (43,7 кг) – 2 стелажі; офісний стіл

» Знайдено посилань: 0%

id: 95

«Фелікс»:

габаритні розміри (мм): 760x770x1180; стелаж

» Знайдено посилань: 0%

id: 96

«Лондон»:

габаритні розміри (мм): 1830x340x730). 43 Полиці з дверцятами

» Знайдено посилань: 0%

id: 97

«купе»:

кухонні настінні закриті полиці ПКЗ-1200 з дверима

» Знайдено посилань: 0%

id: 98

«купе»

відносяться до професійного класу обладнання. Площа комори для зберігання алкогольних і безалкогольних напоїв представлена в таблиці 3.11. Таблиця 3.11 - Розрахунок площі комори для зберігання алкогольних і безалкогольних напоїв

Питоме Добовий Термін навантаження Коефіцієнт запас Площа, придатності, на од. збільшення Найменування продукту, м доб. вантажної площі продукту кг. 2 площі, кг/м **G t q B F** Соки в асортименті 20.6 5 220 2,2 1.0 Мінеральна вода в 27,5 2 220 2,2 0,55 асортименті Безалкогольні 6.92 2 220 2,2 0,14 газовані напої Вино-горигіані 103,2 4 220 2,2 4.13 вироби Пиво 137,6 2 220 2,2 2,74 Разом 8.6

Згідно з розрахунками в таблиці добовий запас алкогольних і безалкогольних напоїв становить близько 295,82 л. Для розміщення цих продуктів буде потрібно площа 8,6 м². Для зберігання алкогольних і безалкогольних напоїв використовується середньотемпературна холодильна камера марки КХ-18 з габаритними розмірами 2560x3760x2200 і потужністю 1,4 кВт. 3.2.2 Охолоджувана камера для харчових відходів

Обов'язковою умовою роботи підприємства громадського харчування є дотримання санітарних норм і правил. На підставі цього в кожному 44 підприємстві для зберігання харчових відходів повинні бути передбачені охолоджувані камери харчових відходів. При проектуванні кафе передбачено наявність камери харчових відходів. Без розрахунків приймаємо збірно-розбірну холодильну камеру фірми **Polair Standard**, марки КХН-2,94; габаритні розміри (мм): 1360x1360x2200; внутрішній об'єм (м³): 2,94. Площа охолоджуваної камери для харчових 2 відходів дорівнює 1,8 м². Розрахунок холодильного обладнання

Дотримання температурного режиму при зберіганні вироблених в цеху напівфабрикатів сприяє підвищенню санітарного благополуччя підприємства, тому у всіх цехах встановлюють холодильні шафи. Технологічний розрахунок 3 холодильних шаф зводиться до визначення корисного об'єму шафи (м³). Розрахунок проводимо за формулою: де **G** – маса продукту (виробу), кг; **ρ** – об'ємна щільність продукту, кг/м³; **γ** – коефіцієнт, що враховує масу тари (**γ**=0,7). Таблиця 3.12 – Об'єм холодильної шафи для м'ясо-рибного цеху

Об'ємна Найменування Маса продукту, З щільність, Об'єм продуктів, дм продукту кг. З кг/дм Язик яловичий 16,2 0,8 20,25 Свинина н/ф 13,67 0,8 17,09 Телятина н/ф

5,44 0,85 6,8 Яловичина н/ф 15,89 0,85 18,69 Баранина н/ф 5,6 0,8 7 Печінка яловича н/ф 1,79 0,8 2,23 Нирки яловичі 4,16 0,8 5,2 Курка н/ф 13,65 0,25 54,6 Індичка н/ф 14,83 0,25 59,32 45 Кролик н/ф 6,9 0,25 27,6 Сьомга н/ф 9,83 0,8 12,28 Палтус н/ф 2,93 0,8 3,66 Короп н/ф 19,6 0,8 24,5 Судак н/ф 14,7 0,8 18,37 Тунець н/ф 1,67 0,8 2,08 Кальмари н/ф 8,08 0,8 10,1 Кістки 9,6 0,5 19,2 Разом 308, 97 3 3 308 дм =0,324м Підставляючи дані у формулу отримаємо: $3 \times \frac{V}{V_0} = 0,308 \text{ м} / 0,7 = 0,463 \text{ м}$, з урахуванням зберігання на $\frac{1}{2}$ зміни 3 отримуємо $V = 0,233 \text{ м}$. Найбільш прийнятним за обсягом і габаритами для нашого цеху підходить холодильна шафа ШХ-0,4; габаритні розміри (мм): 665x650x2028; об'єм (л): 400; температурний режим (°C): від 0 до плюс 7;. Розрахунок нейтрального обладнання.

Розрахунок нейтрального обладнання зводиться в основному до підбору виробничих столів. Для обробки м'ясо-рибного сировини і виготовлення напівфабрикатів (порційних, дрібношматкових, рубаних) необхідні виробничі столи. Виробничі столи розраховуються і проектується на підставі нормативів з урахуванням технологічного процесу, кількості працівників, обладнання, розташованого на столах. Розрахунок кількості виробничих столів, L , м, ведеться за кількістю одночасно працюючих у цеху та довжиною робочого місця на одного працівника. Розрахунок ведеться за формулою: $L = N \times l$, де L – загальна довжина столів у цеху, м; 46 N – кількість осіб, які одночасно працюють у цеху, осіб; l – довжина робочого місця на одного працівника, м ($l = 1,25 \text{ м}$). Кількість столів, n , шт., розраховуємо за формулою. Використовуючи дані формули, розрахуємо і підберемо для м'ясо-рибного цеху кафе необхідну кількість виробничих столів. Оскільки в цеху обробляються різні види сировини, то для кожного виду продукції (м'ясо, птиця, риба) використовують окремі виробничі столи. Отже, до установки в цеху приймаємо наступні столи: $\frac{1}{2}$ стіл для оброблення риби марки СОР-1/800/1200; $\frac{1}{2}$ стіл для оброблення м'яса і птиці марки СМ-3/1200/800; $\frac{1}{2}$ столи виробничі для виготовлення напівфабрикатів з риби та м'яса марки – СП-3/1200 $\times$ 700 у кількості 2 штуки. Без розрахунків приймаємо до установки в м'ясо-рибному цеху: $\frac{1}{2}$ стелаж кухонний стаціонарний марки СТК-1200/500; $\frac{1}{2}$ шпильку для гастроємностей марки КШ-1 з габаритними розмірами 650x570; $\frac{1}{2}$ колоду рубальну КРН-400 (400x400x1100); $\frac{1}{2}$ привід універсальний УКМ-0,8 ваги марки CAS SW-1. Столи СП-3 оснащені стільницею з відігнутим вгору заднім бортом і призначені для установки біля стіни. Борт захищає від попадання продуктів харчування на стіну або на підлогу. Підбір механічного обладнання Підбір необхідної продуктивності обладнання проводиться за такою формулою: де G – маса перероблюваної сировини, кг; t – умовний час роботи у машини. 47 де T – тривалість роботи зміни, година; n – умовний коефіцієнт роботи машини (0,5). у Таблиця 3.13-Визначення потреби в обладнанні для подрібнення сировини

Передбачуван G Марка Q , Тривалість Коеф. а продук обладнання обладнання. роботи, год Використанн операція тів, кг. кг./год я машини Обладнання Цеху ання Приготування 18,76 УКМ-0,8 40 0,5 8 0,06 фаршу Приймаємо до використання універсальний привід для м'ясного цеху зі змінними механізмами УКМ-08 (929 $\times$ 590). Визначення чисельності виробничих робітників Режим роботи цеху визначається часом реалізації страв з урахуванням тривалості операцій з обробки овочів і допустимими термінами їх зберігання. Для кожного заготівельного цеху визначають чисельність виробничих працівників, зайнятих безпосередньо у випуску напівфабрикатів. Чисельність виробничих працівників на одиницю перероблюваної продукції (на 1 т овочів приймаємо 5 працівників). На підставі виробничої програми кількість сировини, що переробляється в цеху дорівнює 265,54 кг. Звідси, підставляючи значення у формулу, отримуємо: $N_1 = 0,255 \text{ т} \times 5 = 1,27 \text{ особи}$. Приймаємо 1 особу в зміну. 48 Загальна чисельність виробничих працівників з урахуванням вихідних і святкових днів, відпусток і днів по хворобі розраховується за формулою. $N_2 = 1,3 \times 1,59 = 2 \text{ особи}$. Приймаємо 2 особи. На підставі розрахунків складаємо графік виходу на роботу кухарів овочевого цеху (рис. 3.2). Рис. 3.2 - Графік виходу на роботу співробітників овочевого цеху Технологічний розрахунок і підбір обладнання Розрахуємо і підберемо для овочевого цеху механічне, холодильне та допоміжне (нейтральне) обладнання. Розрахунок нейтрального обладнання Загальна довжина виробничих столів визначається за кількістю працівників, зайнятих одночасною роботою за столом у максимальну зміну, і нормою довжини столу на 1 особу. На підставі розрахунків у цеху встановлюємо 1 виробничий стіл марки СПЗ/1200/700. Встановлюємо додатково стіл для очищення овочів СО-1/1200/800. З метою дотримання санітарних норм і правил у цеху також встановлюємо: • Ванну мийну ВСМ-1/530 у кількості 2 шт. • підтоварник ПКІ-1200, раковину для рук Р-1, • візок для збору відходів ТПГ-2 • шпильку для гастроємностей КШ-1, • стелаж кухонний СТК 950/500 • Ваги електронні настільні марки ваги марки CAS SW-1. Розрахунок і підбір холодильного обладнання. 49 Для короткострокового зберігання

напівфабрикатів всі цехи підприємств закладів ресторанного господарства оснащуються холодильним обладнанням. Розрахунок обладнання проводиться з розрахунку зберігання сировини на $\frac{1}{2}$ зміни роботи підприємства. Розрахунок холодильного обладнання проводиться за охолодженням об'ємом відповідно до кількості продукції, що одночасно знаходиться на зберіганні. Розрахунок необхідного об'єму проводять за формулою. Дані представлені в таблиці 3.14. Таблиця 3.14 – Розрахунок і підбір холодильного обладнання на $\frac{1}{2}$ зміни

Об'ємна	Об'єм продуктів	Найменування продуктів	Кількість, кг	Щільність, З дм
3	3	Морква	3,72	0,5
7,44	12,23	Цибуля	0,6	20,38
Петрушка (корінь)	2,01	0	4,02	
Картопля	93,97	0,6	156,6	
Хрін (корінь)	0,45	0	0,9	
Огірки (свіжі)	6,3	0,35	18	
Помідори свіжі	15,9	0,6	26,5	
Салат зелений лист	1,57	0,35	4,49	
Лимон	4,9	0,55	8,9	
Петрушка (зелень)	1,02	0,35	2,9	
Салат романо	0,39	0,35	1,11	
Помідори черрі	1,98	0	3	
Переп'я болгарський	4,14	0,35	11,82	
Печериці свіжі	5,22	0,35	14,9	
Селера (корінь)	0,3	0,5	0	
Селера зелень	0,18	0,3	0	
Цибуля зелена	1	0	2,86	
Кріп (зелень)	0,6	0,35	1,9	
Виноград свіжий	4,54	0,55	8,25	
Буряк свіжий	2,4	0,6	4	
Капуста свіжа	3,0	0,45	6,7	
Цибуля-порей	0,69	0,35	1,97	
Капуста цвітна	0	0	2,57	
Гриби білі свіжі	6,39	0	18,25	
Кабачки свіжі	3,94	0,6	6,57	
Яблука свіжі	8,3	0,55	15,9	
Груші свіжі	7,91	0,55	14,38	
Мандарини свіжі	4,7	0,55	34,69	
Апельсини свіжі	6,35	0,55	11,55	
Ківи свіжий	1,45	0,55	2,64	
Ананас свіжий	1,4	0,35	4	
Імбир свіжий	0,18	0,5	0,36	
М'ята свіжа	0	0	2,3	
Разом	421,25			

Об'єм холодильної шафи дорівнює $3 \text{ м}^3 = 421,25 / 0,7 = 601,78 \text{ м}^3$ з урахуванням $\frac{1}{2}$ зміни = $601,78 \text{ м}^3 / 2 = 300,89 \text{ м}^3$ Приймаємо холодильну шафу марки ШХ-0.4 об'ємом 400 л. 3.3 Розрахунок площі холодного цеху Холодний цех призначений для приготування, порціонування та оформлення холодних страв і закусок. Виробнича програма холодного цеху проектного кафе складається на підставі асортименту страв, що реалізуються через торговий зал. Таблиця 3.15 - Виробнича програма холодного цеху

Найменування страв	день, шт
Ікра червона лососева з вершковим маслом і зеленню	3
Сьомга м'ясна з лимоном	34
Севрюга гарячого копчення з м'ятою і лимоном	23
Асорті рибне (семга м/с. балик осетровий, севрюга г/к. ікра червона)	52
Судак заливний соусом	52
Асорті м'ясне з гарніром (карбонат, язик відварний, індичка смажена)	51
Язик відварений з хріном	68
Галантин з соусом	68
Паштет з індички з горіхами	54
Рибний салат	

» Знайдено посилань: 0%

id: 99

«Делікатесний»

45 Салат

» Знайдено посилань: 0%

id: 100

«Прибій»

(філе сьомги, салат, помідори, перепелині яйця, салатна заправка) Салат

» Знайдено посилань: 0%

id: 101

«Морський бриз»

(тунець. креветки, помідори, 23 червоний перець, салатна заправка) Салат

» Знайдено посилань: 0%

id: 102

«Мрія»

(язик відварений, огірок свіжий, помідори 45 свіжі, яйце. майонез; Салат

» Знайдено посилань: 0%

id: 103

«Казка»

(язик відварений, печериці смажені, 55 цибуля смажена, солоні огірки. майонез) Салат

» Знайдено посилань: 0%

id: 104

«Фантазія»

(курка смажена, гриби, селера, 65 пармезан) Салат

» Знайдено посилань: 0%

id: 105

«Грецький»

(огірок, помідор, болгарський перець. 72 цибуля, сир фета) Асорті овочеve (помідори, огірки, цибуля, салат, 30 болгарський перець, зелень) Різносол (огірки м/с, гриби солоні, капуста квашена, 30 помідори солоні) Сирна тарілка (Сваля, Брі, Дор Блю, камамбер. 69 виноград, волоський горіх) Необхідно визначити кількість працівників, які забезпечать своєчасну підготовку страв до подачі клієнтам. Чисельність виробничих працівників,

безпосередньо зайнятих у холодному цеху Таблиця 3.16 -Чисельність працівників холодного цеху Кількіс Коефіцієнт Витрати часу ть страв трудомісткост на Страва на день, і страви приготування шт страви, з Ікра червона лососева з вершковим 30 0.5 90 маслом і зеленню Сьомга м сольна з лимоном 34 0.4 136 Севрюга гарячого копчення з м'ятою і 23 0.4 92 лимоном Асорті рибне 42 0.5 2100 Судак під заливним соусом 52 1.6 832 52 Асорті м'ясне 75 0.5 375 Язик відварений з хріном 68 0.9 612 Галантин з соусом 68 1.6 108 Паштет з індички з горіхами 54 1.6 91 Рибний салат

» Знайдено посилань: 0%	id: 106
«Делікатесний»	
45 1.4 630 Салат	
» Знайдено посилань: 0%	id: 107
«Прибій»	
30 1,2 360 Салат	
» Знайдено посилань: 0%	id: 108
«Морський бриз»	
23 1.4 32 Салат	
» Знайдено посилань: 0%	id: 109
«Мрія»	
45 1,2 540 Салат	
» Знайдено посилань: 0%	id: 110
«Казка»	
55 1.4 77 Салат	
» Знайдено посилань: 0%	id: 111
«Фантазія»	
65 1,2 7800 Салат	
» Знайдено посилань: 0%	id: 112
«Грецький»	

~2 0.7 50 Асорті овочеве 30 0.6 1800 Пізносол 30 0.6 1800 Сирна тарілка 69 0.6 4140 Разом 90330 $N1 = 90330/32832 = 2,8$ осіб. Приймаємо, що в цеху працюватиме 3 співробітники. Загальна чисельність виробничих працівників з урахуванням вихідних і святкових днів, відпусток і днів по хворобі розраховується за формулою: $N2 = 3 \times 1,59 = 4,77 = 5$ співробітників. 3.4 Адміністративно-побутові та технічні приміщення До групи адміністративно-побутових приміщень входять як адміністративні приміщення (кабінет директора, бухгалтера), службові приміщення, так і побутові приміщення для співробітників. Площа даних приміщень визначається за нормативом на кількість персоналу, що одночасно перебуває на робочих місцях у зміну. В результаті проведених вище розрахунків, отримуємо. Що на виробництві щодня зайнято 12 працівників 53 виробництва та 22 працівники обслуговуючого персоналу, з яких 6 – офіціанти та 1 бармен. Гардероби для жінок і чоловіків проектують роздільними. При розрахунку побутових приміщень приймають наступний склад працюючих: жінок – 60%, чоловіків – 40%. На підприємстві в зміну працює 34 особи (20 жінок і 14 чоловіків). Для зберігання всіх видів одягу передбачають одну подвійну шафу на 2 одного працівника. Площу гардеробних приміщень приймають з розрахунку 0,575 м на одного працівника.[4] І дорівнює $34 \times 0,575 = 19,55$ м². У гардеробних біля шаф по всій довжині їх рядів розташовують лавки шириною 25 см. У гардеробних передбачають по одному умивальнику. Площа гардероба для жінок дорівнює $2 \times 11,5$ м(), для чоловіків – 8,05 м(). Душові розміщують 91овміщено з гардеробом. Кількість душових кабінок розраховують на 50% персоналу, що працює в одну зміну (15 осіб на одну кабінку). На підприємстві передбачено одну душову кабінку для жінок і одну для чоловіків. При душових проектують переддушові, для витирання тіла і переодягання, обладнані вішалками для рушників. Туалети для чоловіків і жінок передбачають роздільними (розміри кабіни приймають 1,2 x 0,8 м). Після проведення розрахунків площ приміщень, що входять до складу проектного підприємства, складається зведена таблиця площ приміщень для визначення площі всієї будівлі. Таблиця 3.17 - Зведена

таблиця площ приміщень кафе 2 Площа, м Найменування Розрахункова Компонувальна 1 2
3 Адміністративно-побутові приміщення Кабінет директора 10 Бухгалтерія 12 Душові для
персоналу 4.5 54 Санвузли для персоналу 4.4 Гардероб для персоналу 28.7 Приміщення
для офіціантів 14 Білизняна 7 80,65 Приміщення для відвідувачів Вестибюль (включаючи
гардероб, вбиральні) 30 Зал ресторан?- з урахуванням естради та 19 майданчика для
танків Бар 15 Магазин кулінарія з підсобним приміщенням 35 Санвузли для відвідувачів 12
290 Виробничі приміщення Гарячий цех 34 Холодний цех 22.45 Овочевий цех 14.4 М'ясо-
рибний цех 23 Приміщення для завідувача виробництвом 8 Сервізна 10 Мийка кухонного
посуду 12.2 Мийка столового посуду 20,4 Цех обробки яєць 14.87 Мийка оборотної тари
12.85 1 173,67 Складські приміщення Камера для зберігання овочів і зелені КХ-15 8.08
Камера для зберігання м'ясо-рибних 9.6 продуктів КХ-18 Камера для зберігання молочно-
жирових 5.0 продуктів і гастрономії КХ-8 Камера для зберігання напоїв і фруктів КХ- 9.6 18
Камера для зберігання сухих продуктів 5 3 авантажу вальна 12 Камера для зберігання
харчових відходів 4 Приміщення комірника 6 59,29 Технічні приміщення Камера теплових
завіс 5 55 Електрощитова 8 Тепловий пункт і водомірний вузол 14 Камера припливної
вентиляції 28 Камера витяжної вентиляції 8 Майстерня 6 69 Разом 601.11 Коридор 120,22
721,33 Всього 3.5 Охорона навколишнього середовища під час проєктування кафе з
магазином-кулінарією У контексті сучасних глобальних тенденцій сталого розвитку та
посилення антропогенного навантаження на природні екосистеми питання екологічної
безпеки підприємств харчової галузі набуває особливої науково- практичної актуальності.
Заклади ресторанного господарства є специфічними джерелами полікомпонентного



Знайдено плагіату: 0,02%

id: 113

<https://elb.kpi.ua/server/api/core/bitstreams/8214615e-cfff-4>
впливу на довкілля, що охоплює забруднення гідросфери, атмосфери, літосфери та
акустичного середовища

. Відповідно до положень Закону України



Знайдено посилань: 0,01%

id: 114

«Про охорону навколишнього природного середовища»

та будівельних норм ДБН В.2.2-25:2009, під час розробки проєкту кафе



Знайдено посилань: 0%

id: 115

«Сімейне»

з магазином-кулінарією у місті Миргород було розроблено й обґрунтовано комплекс
інженерних, технологічних та організаційних заходів, спрямованих на системну мінімізацію
негативного впливу підприємства на компоненти навколишнього середовища. Сукупність
запропонованих проєктних рішень базується на засадах превентивного екологічного
менеджменту, ресурсощадних технологій та принципах циркулярної економіки.
Рациональне водокористування та захист гідросфери. Технологічний процес
функціонування закладу ресторанного господарства передбачає значне 56
водоспоживання, пов'язане з тепловою та механічною обробкою харчової сировини,
санітарною обробкою виробничого інвентарю та посуду, прибиранням приміщень.
Відповідно, стічні води підприємства характеризуються підвищеним вмістом завислих
речовин, емульгованих жирів, органічних сполук та поверхнево-активних речовин (ПАР) від
мийних засобів. З метою запобігання надходженню забруднених стічних вод до
централізованої каналізаційної мережі міста Миргорода проєктом передбачено обов'язкове
встановлення локальних очисних споруд — сучасних промислових жировловлювачів
гравітаційного типу на внутрішній системі каналізації. Принцип їх дії базується на різниці
питомої густини жирових фракцій та води, що забезпечує ефективне відокремлення
тваринних і рослинних ліпідів та запобігає утворенню жирових відкладень у
каналізаційних колекторах, знижуючи тим самим гідрравлічне навантаження та ризик
аварійних ситуацій на очисних спорудах комунального господарства. З метою скорочення
питомих витрат водних ресурсів у гостьових санітарних вузлах та на виробничих мийних
ваннах передбачається встановлення сенсорних безконтактних змішувачів і
водозберігаючих аераційних насадок. Аератори, що насичують водяний потік
мікробульбашками повітря, забезпечують психологічно комфортний напір при фактичному
зниженні витрат рідини на 20–30%, що відповідає принципам ефективного управління
водним балансом підприємства. Загальне річне скорочення водоспоживання, за
розрахунковими даними, може становити від 150 до 200 м³, що є суттєвим показником для
закладу відповідної потужності. Охорона атмосферного повітря від технологічних викидів.

Процеси термічної обробки харчових продуктів (смаження, випікання, варіння) супроводжуються виділенням в атмосферне повітря комплексу полутантів: аерозолів харчових жирів, продуктів піролізу органічних речовин, летких органічних сполук (ЛОС), а також одорантів — речовин, що формують стійкий специфічний запах. Відповідно до санітарних норм ДСП 201-97 та норм технологічного проектування, у гарячому цеху та зоні хлібопекарського 57 виробництва спроектовано потужну припливно-витяжну вентиляційну систему з механічним спонуканням. Для вловлювання та нейтралізації шкідливих речовин витяжні зонти над усім тепловим обладнанням оснащуються багатоступеневою системою повітроочищення. Перший ступінь — лабіринтні (інерційні) фільтри-жировловлювачі із нержавіючої сталі, що функціонують на принципі різкої зміни напрямку повітряного потоку та осадження крапель жиру під дією сил інерції. Другий ступінь — сорбційні фільтри на основі активованого вугілля, які адсорбують молекули ЛОС та одорантів, нейтралізуючи запахи на молекулярному рівні. Третій ступінь — іонізатори повітря, що здійснюють електростатичне осадження найдрібніших завислих частинок розміром менше 1 мкм. Така трибар'єрна система очищення гарантує відповідність якості повітря, що викидається, нормативним вимогам ГДК для атмосфери житлових районів, що є критично необхідним з огляду на розміщення об'єкта в центральній частині міста. Енергоефективність та зниження вуглецевого сліду. Відповідно до концепції

” Знайдено посилань: 0%

id: 116

«зеленої»

архітектури та вимог ДСТУ EN 15316, комплекс інженерних рішень спрямований на максимальне скорочення питомого енергоспоживання підприємства та, як наслідок, зниження обсягів емісії парникових газів від виробництва електроенергії. Увесь технологічний парк обладнання — холодильне, теплове, посудомийне — підібрано відповідно до класу енергетичної ефективності А+ та вище, що забезпечує мінімально можливе споживання електроенергії при збереженні нормативних технологічних параметрів. Повна заміна традиційного освітлення на LED- технологію дозволяє скоротити витрати електроенергії на освітлення на 60– 75% порівняно з люмінесцентними аналогами при значно більшому ресурсі роботи та відсутності у складі ртуті. Системи опалення та кондиціонування повітря оснащені рекуператорами теплоти, що дозволяють утилізувати до 70– 80% теплового потенціалу відпрацьованого вентиляційного повітря для 58 підігріву припливного, суттєво знижуючи теплові витрати в опалювальний сезон. Система управління відходами виробництва та споживання. Відповідно до вимог Закону України

” Знайдено посилань: 0%

id: 117

«Про відходи»

та принципів ієрархії поводження з відходами (запобігання → мінімізація → повторне використання → переробка → знешкодження → захоронення), на підприємстві впроваджується регламентована система роздільного збирання та сортування твердих побутових і виробничих відходів. Проектом передбачено спеціально обладнані, ізольовані зони тимчасового зберігання відсортованих матеріалів за категоріями: скляна тара, макулатура та картон, полімерні матеріали, органічні харчові відходи. Відпрацьована фритюрна олія, будучи специфічним відходом виробництва з регламентованим порядком поводження, підлягає роздільному збиранню у герметичні пластикові контейнери з подальшою передачею ліцензованим підприємствам-переробникам для виробництва, зокрема, біодизельного палива — що відповідає принципам замкненого матеріального циклу. Принципи сталого постачання та екологічно відповідального пакування. Концепція меню та стратегія постачання сировини розроблені з урахуванням принципів сталої гастрономії та міжнародного руху

” Знайдено посилань: 0%

id: 118

«Slow Food».

Пріоритетне залучення місцевих фермерських і агропромислових господарств Миргородського та суміжних районів Полтавської області до системи постачання сезонної рослинної та тваринної продукції дозволяє суттєво скоротити довжину логістичного ланцюга та, відповідно, знизити обсяги викидів CO₂ від транспортування. За розрахунками фахівців з екологічної логістики, перехід на локальне постачання здатен скоротити транспортний вуглецевий слід продукту на 50–80% у порівнянні з міжрегіональними схемами дистрибуції. Окремим принциповим рішенням, що має безпосередній вплив на

стан забруднення довкілля мікропластиком, є категоричне виключення зі споживання матеріалів на основі спіненого полістиролу ([EPS](#)). Відповідно до проектного рішення, для пакування продукції на винос у 59 магазині-кулінарії запроваджується перехід виключно на біорозкладні матеріали: крафт-папір, гофрований картон із сертифікатом [FSC](#), а також одноразовий посуд на основі термопресованого кукурудзяного крохмалю, що розкладається в компостних умовах протягом 90–180 діб без утворення токсичних залишків. Захист акустичного середовища. Для забезпечення нормативних показників шуму на прилеглий житловій забудові відповідно до ДСН 3.3.6.037- 99, усе інженерне обладнання підвищеного шумового класу — вентиляційні агрегати, компресори холодильних систем, кондиціонери, — передбачене до розміщення на фасадах будівлі або покрівлі, монтується на спеціальних полімерних віброізоляційних опорах та амортизаторах. Конструктивне рішення передбачає розриви жорсткого зв'язку між вібруючими механізмами та несучими конструкціями будівлі, що унеможливорює передачу структурного шуму та вібрацій на огорожувальні конструкції. Таким чином, сукупність реалізованих у проекті кафе

» Знайдено посилань: 0%

id: 119

«Сімейне»

інженерно-технічних, технологічних та організаційно-управлінських заходів формує цілісну систему екологічного менеджменту підприємства. Дана система відповідає вимогам міжнародного стандарту [ISO 14001](#) щодо системного управління екологічними аспектами та забезпечує мінімізацію сукупного екологічного сліду підприємства у вимірах водоспоживання, енергоспоживання, атмосферних викидів та утворення відходів.

AI generated text detected: ChatGPT 5.3, : 75,73%

id: 120

Реалізація даних принципів сприяє формуванню стандартів відповідальної господарської діяльності в галузі ресторанного господарства регіону та демонструє практичну можливість поєднання комерційної ефективності з дотриманням принципів екологічної сталості. 60 ВИСНОВКИ В кваліфікаційній роботі науково обґрунтовано економічну доцільність та техніко-технологічну можливість створення в місті Миргород підприємства ресторанного господарства, діяльність якого спрямована на надання високоякісних послуг із власною автентичною концепцією. За результатами проведеного дослідження сформульовано низку підсумкових положень. У межах обґрунтування концепції закладу розроблено проект загальнодоступного кафе на 90 місць із функцією організації сімейного відпочинку, інтегрованого з магазином-кулінарією. Визначено, що поєднання формату кафе та кулінарного магазину дозволяє максимально задовольнити потреби жителів міста у якісному харчуванні та забезпечити високу пропускну здатність об'єкта. На основі комплексного аналізу ринку та маркетингового планування обрано оптимальну локацію в центральному районі міста на головній магістральній вулиці. Виявлено, що високий рівень транспортної доступності, зокрема зручні під'їзди для громадського та особистого транспорту, у поєднанні з унікальним стилем закладу є ключовими факторами формування стабільного споживчого попиту. Визначено тип виробництва, що базується на переробці сировини та використанні напівфабрикатів. У роботі розроблено виробничу програму підприємства, проведено необхідні технологічні розрахунки та складено план розміщення цехів і зон обслуговування, що цілком відповідає сучасним ергономічним та санітарно-гігієнічним нормам. Встановлено конкурентні переваги нового закладу, які забезпечуються завдяки впровадженню високих стандартів сервісу, широкому асортименту фірмових страв та гнучкій ціновій політиці. Створення спеціалізованої зони для сімейного дозвілля суттєво виділяє підприємство серед наявних конкурентів у регіоні.

61 Представлені в дослідженні розрахунки підтверджують економічну ефективність запропонованих організаційних рішень. Реалізація проекту дозволить не лише створити рентабельне підприємство ресторанного господарства, а й сприятиме розвитку інфраструктури міста Миргород та створенню нових робочих місць. Таким чином, розроблений проект кафе

» Знайдено посилань: 0%

id: 121

«Сімейне»

з магазином- кулінарією є цілісним науково-практичним обґрунтуванням створення сучасного підприємства, готового до успішного функціонування в конкурентних ринкових умовах. 62 СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ 1. Про затвердження Рекомендованих норм

 **Знайдено плагіату: 0,09%** id: 122

<https://ebooks.znu.edu.ua/files/Bibliobooks/Inshi51/0039339> + 5 principle
технічного оснащення закладів громадського харчування наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2. 2. Про охорону навколишнього природного середовища: Закон України від 25.06.1991 № 1264-ХП. 3. Про охорону праці: Закон України від 14.10.1992 № 2694-ХП. 4. 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). 5. 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. 6. ББН В.2.5-78.11.01-2003. Інженерне обладнання будинків і споруд. Системи сигналізації охоронного призначення. 7. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва. 8. ДБН А.3.1-3-94. Прийняття в експлуатацію завершених будівництвом об'єктів. Основні положення. 9. ДБН В.2.2-15-2005. Житлові будинки.

 **Знайдено плагіату: 0,07%** id: 123

https://e-construction.gov.ua/laws_detail/319965896855309 + 7 principle
Основні положення. 10. ДБН В.2.2-20-2008. Будинки і споруди. Готелі. 11. ДБН 8.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). 12. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. 13. ДБН В.2.5-23-2003. Проектування електрообладнання об'єктів цивільного призначення. 14. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування. 63 15. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства

. Класифікація. 16. Довідник нормативних документів у сфері охорони праці, пожежної безпеки, гігієни праці та соціального страхування від нещасних випадків. - К.. 2009. - 244 с. 17. Ряшко Г.М. Проектування комплексних підприємств харчування при готелі: навч. посіб./Г.М.Ряшко, Т.П.Новічкова. - Одеса: Чорномор'я, 2017.-300 с. 18. Ткаченко Т.І. Сталій розвиток туризму: теорія, методологія, реалії бізнесу: монографія/ Т.І. Ткаченко. - К.:КНТЕУ, 2006.-536 с. 19. 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. 20. Давидова О.Ю. Методологічні аспекти формування стандартів обслуговування в ресторанному бізнесі : монографія / О. Ю. Давидова, О. Г. Терешкін, Л. П. Малюк. за заг. ред. проф. О. Ю. Давидової. Харків : ХДУХТ, 2019. 157 с. 21.

 **Знайдено плагіату: 0,03%** id: 124

<https://ebooks.znu.edu.ua/files/Bibliobooks/Inshi51/0039339>
Давидова О.Ю. Ресторанний менеджмент : підручник / О. Ю. Давидова, А. І. Усіна, І. В. Середа; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім

. О. М. Бекетова - Харків : ХНУМГ, 2014. - 328 с. 22. Малюк Л. П. Організація ресторанного господарства : підручник / Л. П. Малюк, Н. В. Полстяна, О. Ю. Давидова. - Харків: Лідер, 2016. - 488 с. 23. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. /П.П. Павленкова, Л.М. Тележенко, І.Р. Біленька, Н.А. Дзюба. Херсон : Олді-Плюс, 2019. 312 с. 24. Проектування підприємств готельно-ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. нав. закл.] 2-е вид., переробл. і доповн. / [П'ятницька Н.О., Зубар Н.М., П'ятницька Г.Т., Агафонова Л.Г., Бунтова Н.В. та ін.]; за заг. ред. Н.О. П'ятницької, Н.М. Зубар. Київ : КУТЕП, 2016. 407 с. 64 25. Усіна А. І. Організація послуг харчування: підручник / А. І. Усіна, О. Ю. Давидова, І. В. Сегеда, Т. П. Кононенко; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків :ХНУМГ, 2014. - 304 с. 26. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підруч.для ВУЗів/ за ред.. Н.О. Пятницької. Підручник. - К.: Центр учбової літератури, 2016. - 584 с. 27. HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.- екон. унт, 2017. 312 с.

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