

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД
«ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА»
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ІНФОРМАЦІЙНИХ СИСТЕМ

КАФЕДРА ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ
РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

СЕРЕДИЧ ДАНИЛО ОЛЕГОВИЧ

**ПРОЄКТУВАННЯ М'ЯСНОГО ЦЕХУ РЕСТОРАНУ «ROU» НА 160
МІСЦЬ В М. ДНІПРО**

**Кваліфікаційна робота
за спеціальністю 015.37 «Професійна освіта»
освітньо-професійна програма «Аграрне виробництво, переробка
сільськогосподарської продукції та харчові технології»**

Особистий підпис – _____ Д. О. Середич

Науковий керівник – _____ к.т.н., доцент, Н. І. Гіренко
(підпис) (посада, науковий ступінь,
наукове звання, ініціали, прізвище)

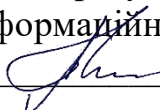
Зав. кафедри – _____ к.п.н., доцент, В. В. Бурдун
(підпис) (посада, науковий ступінь,
наукове звання, ініціали, прізвище)

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД
«ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА»
ФАКУЛЬТЕТ ТЕХНОЛОГІЙ ТА ІНФОРМАЦІЙНИХ СИСТЕМ

КАФЕДРА ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ
РЕСТОРАННОГО І ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ

Затверджую:

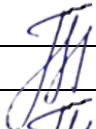
Декан факультету технологій та
інформаційних систем

 Могильний Г.А.

**Індивідуальний план здобувача вищої освіти
щодо виконання кваліфікаційної роботи**

1. Середич Данило Олегович
(прізвище, ім'я, по батькові здобувача)
2. Факультет технологій та інформаційних систем
3. Спеціальність «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
Проектування м'ясного цеху ресторану «ROU» на 160 місць в м. Дніпро
7. Термін подання роботи на кафедру 08.05.2026 р.

№	Заходи	Термін виконання	Відмітка про виконання
1.	Вибір теми кваліфікаційної роботи, вивчення наукової літератури, затвердження теми й керівника.	10.10.2025	
2.	Розробка плану роботи, визначення мети, завдань, об'єкту, предмету, методів дослідження.	14.11.2025	
3.	Робота над теоретичною частиною кваліфікаційної роботи, аналіз літературних джерел.	05.12.2025	

4.	Подання теоретичної частини кваліфікаційної роботи для першого читання науковим керівником.	19.12.2025	
5.	Усунення зауважень, урахування рекомендацій наукового керівника, подання теоретичної частини кваліфікаційної роботи на друге читання.	16.01.2026	
6.	Розробка технологічної і конструкторської частин роботи. Поетапний аналіз та обговорення результатів дослідної роботи.	30.01.2026	
7.	Подання першого варіанта дослідної частини кваліфікаційної роботи на перевірку науковому керівникові.	20.02.2026	
8.	Урахування рекомендацій наукового керівника, збагачення роботи додатковими дослідженнями, проведеними під час практики, підготовка варіанта роботи до попереднього захисту роботи на кафедрі.	06.03.2026	
9.	Попередній захист роботи на кафедрі.	20.03.2026	
10.	Доопрацювання кваліфікаційної роботи з урахуванням рекомендацій після попереднього захисту роботи на кафедрі.	03.04.2026	
11.	Подання кваліфікаційної роботи науковому керівникові та рецензентові на підготовку відгуку й рецензії.	17.04.2026	
12.	Подання на кафедру остаточного варіанта кваліфікаційної роботи, підписаного випускником, науковим керівником і рецензентом.	08.05.2026	

Здобувач вищої освіти _____ Середич Д. О.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

Керівник роботи _____ Гіренко Н. І.
 (підпис) (прізвище та ініціали)

АНОТАЦІЯ

Тема кваліфікаційної роботи: «Проектування м'ясного цеху ресторану «ROU» на 160 місць в м. Дніпро».

Обсяг роботи 64 сторінок, 10 ілюстрації, 18 таблиць, 26 джерел.

Об'єкт дослідження – підприємство ресторанного господарства «ROU» на 160 місць.

Предмет дослідження – організація виробничого процесу м'ясного цеху підприємства ресторанного господарства.

Мета дослідження полягає у вивченні організації м'ясного цеху на підприємстві ресторанного господарства.

Відповідно до мети визначено такі **завдання дослідження**:

1. Дослідити техніко-економічні передумови створення ресторанного підприємства, зокрема обґрунтувати місце його розташування, проаналізувати конкурентне середовище, визначити особливості діяльності, організацію постачання сировини та характеристики виробничих підрозділів.

2. Здійснити розрахунково-аналітичне обґрунтування діяльності ресторану, включаючи визначення кількості споживачів, обсягів виробництва продукції, складання виробничої програми, графіків роботи персоналу, а також розрахунок необхідного обладнання та площ виробничих приміщень.

3. Провести розрахунок та підбір технологічного і холодильного обладнання, а також визначити оптимальні параметри організації виробничого процесу з урахуванням потужності закладу та специфіки його діяльності.

4. Обґрунтувати заходи з охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог у ресторанному господарстві.

У процесі виконання кваліфікаційної роботи були використані такі методи дослідження: аналіз навчальної та спеціальної літератури, розрахункові методи, узагальнення та систематизація отриманих даних.

Були виконані техніко-економічне обґрунтування проекту ресторану, проведено аналіз конкурентного середовища у місті Дніпро, визначено режим роботи підприємства, розроблено виробничу програму та виконано розрахунок кількості споживачів і обсягу реалізації продукції. Також розроблено організацію роботи персоналу та складено графік виходу на роботу.

На основі проведених розрахунків здійснено підбір немеханічного, механічного та холодильного обладнання для м'ясного цеху, визначено його корисну та загальну площу. Також розроблено організацію роботи персоналу та складено графік виходу на роботу.

У результаті виконаної роботи встановлено, що правильне проектування м'ясного цеху дозволяє забезпечити ефективну організацію виробничого процесу, раціональне використання обладнання та виробничих площ, а також підвищити якість виготовленої продукції.

Ключові слова: ресторане господарство, м'ясний цех, меню, планування, підприємство.

ANNOTATION

The topic of the qualification work is: “Design of a meat processing shop of the restaurant ‘ROU’ for 160 seats in the city of Dnipro.”

The volume of the work is 64 pages, 10 illustrations, 18 tables, 26 sources.

The object of the research is the restaurant enterprise “ROU” with 160 seats.

The subject of the research is the organization of the production process of the meat processing shop at a restaurant enterprise.

The purpose of the research is to study the organization of the meat processing shop at a **restaurant enterprise**.

According to the purpose, the following tasks were set:

1. To consider the characteristics of the enterprise and the organization of its production.
2. To determine the number of consumers of the restaurant “ROU”.

3. To develop the menu plan of the restaurant “ROU”.
4. To select non-mechanical, mechanical and refrigeration equipment and inventory.
5. To calculate the area of the meat processing shop of the restaurant “ROU”.

During the qualification work, the following research methods were used: analysis of educational and specialized literature, calculation methods, generalization and systematization of the obtained data.

A feasibility study of the restaurant project was carried out, the competitive environment in the city of Dnipro was analyzed, the operating mode of the enterprise was determined, the production program was developed, and the number of consumers and the volume of product sales were calculated. The organization of staff work was also developed and a work schedule was drawn up.

Based on the performed calculations, non-mechanical, mechanical and refrigeration equipment for the meat processing shop were selected, and its useful and total area were determined. The organization of staff work and the work schedule were also developed.

As a result of the work, it was established that proper design of the meat processing shop ensures efficient organization of the production process, rational use of equipment and production areas, and improvement of product quality.

Keywords: restaurant industry, meat processing shop, menu, menu plan, enterprise.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	8
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА ТА АНАЛІЗ КОНКУРЕНТНОГО СЕРЕДОВИЩА.....	11
1.1. Місце розташування проєктованого підприємства.....	11
1.2 Аналіз конкурентного середовища	12
1.3 Характеристика підприємства, його архітектурно – планувальне рішення, оформлення, режим роботи, форми обслуговування	16
1.4 Джерела постачання сировини, порядок завантаження й прийому продуктів.....	21
1.5 Характеристика м'ясного цеху.....	23
РОЗДІЛ 2. РОЗРАХУНКОВО-ПОЯСНЮВАЛЬНА ЧАСТИНА	28
2.1. Розробка виробничої програми	28
2.2 Визначення кількості споживачів	28
2.3. Розрахунок загальної кількості страв, напоїв та кондитерських виробів	30
2.4. Розрахунок кількості іншої продукції для ресторану “Rou” на 160 місць ...	30
2.5. Виробнича програма (розрахункове меню) ресторану.....	31
2.6. Складання графіка реалізації страв по годинах	33
2.7. Розрахунок чисельності робітників	37
2.8. Складання графіка виходу на роботу.....	38
2.9. Розрахунок не механічного обладнання.....	45
2.10. Розрахунок механічного обладнання.....	46
2.11. Розрахунок і підбір холодильного обладнання.....	48
2.12. Розрахунок корисної та загальної площі цеху	49
РОЗДІЛ 3. ЗАХОДИ ЩОДО ОХОРОНИ ПРАЦІ, ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ТА САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНИХ НОРМ.....	54
3.1 Організація охорони праці на підприємстві ресторанного господарства.....	54
3.2 Техніка безпеки при роботі у м'ясному цеху	56
3.3 Вимоги до вентиляції, мікроклімату та освітленню.....	58
3.4 Санітарно-гігієнічні вимоги та правила особистої гігієни персоналу	60
ВИСНОВОК.....	62
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	64
ДОДАТКИ	67

ВСТУП

Ресторанне господарство — одна з провідних галузей економіки, яка відіграє важливу роль у забезпеченні населення якісним харчуванням та організації дозвілля. Активний перехід до ринкової економіки супроводжувався значними змінами у сфері ресторанного господарства. Поява ринкових відносин сприяла розвитку конкуренції між підприємствами галузі, що, у свою чергу, стимулює заклади харчування постійно вдосконалювати рівень обслуговування, розширювати асортимент продукції та впроваджувати нові технології.

Конкуренція є невід'ємною складовою будь-якої галузі в умовах ринкової економіки. Відвідувачі мають можливість обирати між різними закладами ресторанного господарства, що змушує підприємців підвищувати якість продукції та рівень сервісу. Основною метою діяльності будь-якого підприємства ресторанного господарства є отримання прибутку, а для досягнення цієї мети необхідно враховувати економічні, організаційні та технологічні фактори, які впливають на попит на продукцію та послуги.

Ресторанне господарство в Україні продовжує активно розвиватися. У сучасних умовах у галузі спостерігається поява нових форматів закладів, розширення асортименту страв різних національних кухонь, а також впровадження сучасного технологічного обладнання. Використання нових технологій та досягнень науково-технічного прогресу дозволяє підвищити продуктивність праці, покращити якість продукції та оптимізувати виробничі процеси на підприємствах ресторанного господарства.

Важливу роль у діяльності підприємств ресторанного господарства відіграє правильна організація виробництва, зокрема раціональне планування виробничих приміщень та цехів. Одним із основних виробничих підрозділів підприємства є м'ясний цех, у якому здійснюється первинна обробка м'ясної сировини та виготовлення м'ясних напівфабрикатів. Від правильної організації роботи м'ясного цеху залежить ефективність виробничого процесу, якість продукції та раціональне використання сировини.

Темою кваліфікаційної роботи є: «Проектування м'ясного цеху ресторану «ROU» на 160 місць в м. Дніпро».

Актуальність теми полягає в тому, що правильне проектування виробничих приміщень підприємств ресторанного господарства має важливе значення для забезпечення ефективної роботи підприємства, раціонального використання виробничих площ, обладнання та трудових ресурсів. Особливо важливим є правильне планування м'ясного цеху, оскільки саме в цьому підрозділі здійснюється обробка м'ясної сировини, яка використовується для приготування значної кількості страв.

Актуальність дослідження також обумовлена вимогами нормативних документів у сфері ресторанного господарства, що регламентують організацію виробництва, санітарно-гігієнічні умови та безпеку праці.

Метою кваліфікаційної роботи є вивчення організації виробництва м'ясного цеху підприємства ресторанного господарства.

Об'єктом дослідження є підприємство ресторанного господарства, ресторан «ROU» на 160 місць.

Предметом дослідження є організація виробничого процесу м'ясного цеху підприємства ресторанного господарства.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

1. Дослідити техніко-економічні передумови створення ресторанного підприємства, зокрема обґрунтувати місце його розташування, проаналізувати конкурентне середовище, визначити особливості діяльності, організацію постачання сировини та характеристику виробничих підрозділів.
2. Здійснити розрахунково-аналітичне обґрунтування діяльності ресторану, включаючи визначення кількості споживачів, обсягів виробництва продукції, складання виробничої програми, графіків роботи персоналу, а також розрахунок необхідного обладнання та площ виробничих приміщень.
3. Провести розрахунок та підбір технологічного і холодильного обладнання, а також визначити оптимальні параметри організації

виробничого процесу з урахуванням потужності закладу та специфіки його діяльності.

4. Обґрунтувати заходи з охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог у ресторанному господарстві.

У процесі виконання роботи були використані такі **методи дослідження**: аналіз навчальної та спеціальної літератури, розрахункові методи, узагальнення та систематизація отриманих даних.

Практичне значення отриманих результатів полягає в тому, що розроблені у роботі рішення можуть бути використані при проектуванні підприємств ресторанного господарства, зокрема при організації роботи м'ясного цеху.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ ПРОЄКТОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА ТА АНАЛІЗ КОНКУРЕНТНОГО СЕРЕДОВИЩА

1.1. Місце розташування проєктованого підприємства

Проектований ресторан "ROU" розташовується у місті Дніпро – одному з найбільших промислових, економічних та культурних центрів України. Місто знаходиться у центральній-східній частині країни на берегах річки Дніпро та є адміністративним центром Дніпропетровської області. Завдяки вигідному географічному розташуванню, розвиненій транспортній інфраструктурі та значній чисельності населення місто має сприятливі умови для розвитку підприємств ресторанного господарства.

Населення міста Дніпро становить понад 900 тисяч осіб, що створює стабільний попит на послуги громадського харчування. У місті функціонує значна кількість промислових підприємств, офісних центрів, навчальних закладів, торговельно-розважальних комплексів та культурних установ. Це сприяє формуванню постійного потоку потенційних споживачів послуг ресторанного господарства.

Значну частину населення міста становить молодь та студенти, оскільки у Дніпрі розташована велика кількість вищих навчальних закладів. Молодіжна аудиторія активно користується послугами кафе, ресторанів та інших закладів харчування, що створює додатковий попит на продукцію ресторанного господарства.

Проектований ресторан розміщений у центральній частині міста за адресою: м. Дніпро, проспект Дмитра Яворницького, 50 (рис.1.1). Дана вулиця є однією з головних у місті, тому тут завжди спостерігається великий потік людей та транспорту.

Розташування ресторану в центрі міста має ряд переваг. У цій частині міста знаходиться велика кількість офісів, навчальних закладів, торговельних центрів та місць відпочинку. Це забезпечує постійний потік відвідувачів протягом усього дня.

Крім того, центральна частина міста є популярним місцем для відпочинку, особливо у вечірній час та у вихідні дні. Саме тому попит на послуги ресторанного господарства в цьому районі є досить високим.

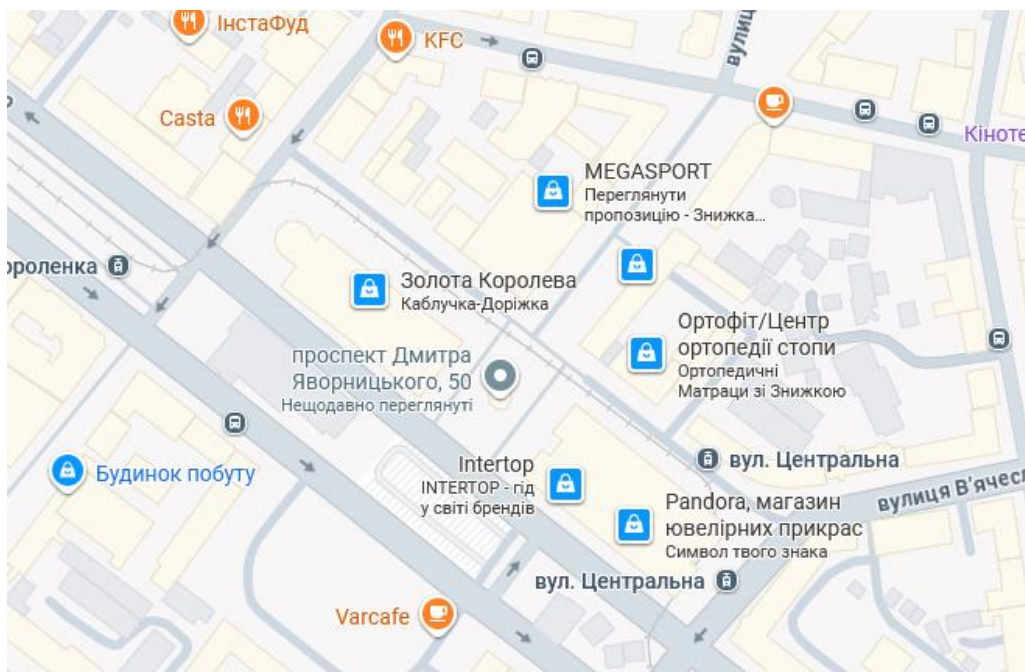


Рис. 1.1 Планове розміщення проєктованого підприємства

1.2 Аналіз конкурентного середовища

Ресторанне господарство є однією з найбільш динамічних галузей сфери послуг. У сучасних умовах розвитку економіки спостерігається зростання конкуренції між підприємствами громадського харчування, що пов'язано зі збільшенням кількості закладів різних форматів та концепцій. Конкуренція стимулює заклади підвищувати якість обслуговування, розширювати асортимент продукції та впроваджувати нові технології.

В Україні ресторанний бізнес продовжує розвиватися навіть в умовах складної економічної ситуації. Однією з характерних тенденцій сучасного ресторанного бізнесу є розширення тематичних та національних кухонь, зокрема азіатської, японської, китайської та в'єтнамської кухні. Популярність азіатської кухні пояснюється різноманітністю смаків, використанням

натуральних інгредієнтів, швидкістю приготування страв та широким асортиментом локшини, супів, рисових страв та морепродуктів. Тому у великих містах України активно відкриваються ресторани паназіатської та китайської кухні.

Місто Дніпро є одним з найбільших промислових та економічних центрів України, де активно розвивається сфера ресторанного господарства. Велика чисельність населення, наявність бізнес-центрів, навчальних закладів, торговельно-розважальних комплексів приносять формуванню попиту на послуги закладів харчування.

Серед закладів, які виступають конкурентами для ресторану "ROU" можна виділити декілька популярних ресторанів міста Дніпро. Одним з таких закладів є ресторан "Chang Asian BBQ", який спеціалізується на паназіатській кухні та пропонує страви китайської, тайської та японської кухні. Основними перевагами цього закладу є сучасний інтер'єр, широкий асортимент страв та популярність серед молоді. Проте ціни у цьому ресторані є відносно високими. Ще одним прикладом є ресторан "BAO", який пропонує гостям страви китайської кухні, зокрема димсам, локшину WOK та різноманітні м'ясні страви. Заклад вирізняється стильним інтер'єром та відкритою кухнею, що дозволяє відвідувачам спостерігати за процесом приготування страв.

Також у місті працюють заклади азіатського формату, такі "DAO", що спеціалізується на приготуванні японського рамену та локшини. Подібні заклади користуються популярністю серед молоді та студентів завдяки відносно доступним цінам та швидкому обслуговуванню.

Незважаючи на наявність певної кількості ресторанів азіатської кухні, конкуренція в даному сегменті залишається помірною, оскільки більшість закладів мають вузьку спеціалізацію або пропонують обмежений асортимент страв. Крім того, частина закладів орієнтується на формат швидкого харчування, тоді як ресторанів з повноцінним меню азіатської кухні та

комфортною атмосферою для відпочинку відвідувачів у місті відносно небагато.

Окрім того, значну частину сегменту азійської кухні займають служби доставки суші та ролів, які працюють без торговельних залів для обслуговування відвідувачів. Такі підприємства орієнтовані переважно на доставку готової продукції додому або в офіс. Основною перевагою таких підприємств є відносно низька собівартість продукції, оскільки вони не потребують великих витрат на оренду приміщень для залу обслуговування та утримання великої кількості персоналу. Завдяки цьому вони можуть пропонувати більш доступні ціни для споживачів та активно конкурувати на ринку ресторанного господарства.

Разом з тим, подібні заклади мають й певні обмеження, оскільки вони не забезпечують повноцінного ресторанного обслуговування, атмосфери відпочинку та безпосереднього споживання страв у закладі. У зв'язку з цим ресторани з власним торговельним залом, комфортним інтер'єром та високим рівнем сервісу мають свої конкурентні переваги, оскільки можуть задовольнити потреби споживачів не лише у харчуванні, але й у проведенні дозвілля.

У безпосередній близькості до проектного ресторану знаходиться декілька закладів ресторанного господарства, які можуть виступати конкурентами. Це свідчить про те, що район є досить активним з точки зору відвідуваності та попиту на послуги харчування.

Один з таких конкурентів – заклад Casta, який пропонує переважно страви європейської кухні. У меню даного закладу представлені бургери, піца, паста та інші популярні страви, а також окремі позиції азійського напрямку, зокрема роли. Основною перевагою закладу є широкий асортимент, за рахунок якого він може залучати різні категорії відвідувачів. Такий формат є зручним для споживачів, які хочуть отримати великий вибір страв в одному місці. Разом з тим, саме через широкий формат меню заклад не має чітко вираженої спеціалізації на азійській кухні, що є його

відмінністю від проєктованого ресторану. У цьому випадку проєктований ресторан може конкурувати за рахунок більш вузької спеціалізації, концепції та акценту саме на стравах азіатської кухні.

Також у даному районі працює Varcafe, який має формат кафе та орієнтується переважно на повсякденний попит. Такі заклади зазвичай приваблюють відвідувачів затишною атмосферою, доступністю та зручністю для щоденного відвідування. Основною аудиторією подібних закладів є молодь, студенти та офісні працівники. Для проєктованого ресторану такий заклад є конкурентом насамперед у частині локації та потоку гостей, однак він не є прямим конкурентом за концепцією.

Окремо слід виділити заклад швидкого харчування KFC, який працює у форматі fast food. Офіційний сайт KFC Ukraine показує, що мережа орієнтується на швидке обслуговування, впізнаваний формат, курячі страви, бургери, снеки, напої та комбо-меню, що робить її привабливою для масового споживача. Водночас даний заклад працює в іншому форматі, ніж проєктований ресторан, тому основна конкуренція з ним може виникати лише за рахунок потоку відвідувачів.

Таблиця 1.1

Показники, за якими здійснюється аналіз конкурентного середовища

№	Показник	Casta	KFC	Varcafe	Chang Asian BBQ
1	Формат закладу	Кафе/ресторан	Fast Food	Кафе	Ресторан
2	Спеціалізація кухні	Європейська, частково азіатська	Страви з курки	Європейська	Паназіатська кухня
3	Асортимент страв	Широкий (бургери, піца)	Вузький, обмежений	Середній (кава, десерти, основні страви)	Страви китайської, тайської, японської кухні
4	Рівень цін	Середній	Середній	Середній	Вище середнього
5	Конкурентні переваги	Широкий вибір страв,	Швидкість, помірні	Зручність, атмосфера,	Широкий асортимент,

		помірні ціни	ціни, бренд	доступність	сучасний інтер'єр
6	Цільова аудиторія	молодь, великі компанії	масовий споживач	студенти, офісні працівники	молодь, компанії, поціновувачі азійської кухні

Для більш детального аналізу конкурентного середовища ми провели порівняння основних закладів, які можуть виступати конкурентами для проєктованого ресторану, за визначеними показниками: формат закладу, спеціалізація, асортимент меню, цільова аудиторія, рівень цін та переваги.

Отже, аналіз конкурентного середовища показує, що у місті Дніпро та безпосередньо в районі розташування проєктованого ресторану функціонує достатня кількість закладів різного формату.

Частина з них орієнтується на швидке обслуговування, частина – на широкий асортимент страв, а заклади ВАО та Chang Asian BBQ є більш близькими конкурентами за напрямом кухні. Водночас проєктований ресторан матиме можливість зайняти власну нішу за рахунок чіткої спеціалізації на азійській кухні, зручного розташування та формату повноцінного обслуговування.

1.3 Характеристика підприємства, його архітектурно – планувальне рішення, оформлення, режим роботи, форми обслуговування

"Rou" – це проєкт ресторану азійської кухні, який розпочав свою діяльність 12 лютого 2021 року. Назва закладу перекладається з китайської мови як «м'ясо» та відображає основну концепцію ресторану, що полягає у приготуванні різноманітних страв з м'яса та інших традиційних продуктів азійської кухні. Концепція ресторану спрямована на поєднання традиційних рецептів східної кухні з сучасними кулінарними технологіями та авторським підходом до приготування страв.

Особливу увагу в закладі приділено якості сировини та дотриманню технології приготування страв. Меню ресторану передбачає широкий асортимент страв азіатської кухні, що дозволяє задовольнити різні смаки відвідувачів.



Рис 1.2 Ілюстрація зовнішнього виду проєктованого підприємства

У структуру управління ресторану входять адміністрація та обслуговуючий персонал. До адміністрації підприємства належать директор, бухгалтер та управляючий ресторану, які відповідають за організацію роботи підприємства, контроль виробничих процесів та управління персоналом. Обслуговування відвідувачів здійснюють кухарі, бармени та офіціанти. У закладі працює шість кухарів, два бармени та вісім офіціантів. На кухні роботою кухарів керує бригадир кухарів, який відповідає за організацію виробничого процесу та контроль якості приготування страв. Додатково ресторан обслуговують прибиральники кухні та залу, мийники столового

посуду. Робочий персонал працює позмінно, що забезпечує безперервну роботу підприємства протягом усього часу обслуговування відвідувачів.

Режим роботи ресторану встановлюється з урахуванням особливостей попиту на послуги ресторанного господарства. У будні дні ресторан працює з 10:00 до 23:00, а у вихідні дні — з 12:00 до 00:00, що дозволяє обслуговувати як денний потік відвідувачів, так і гостей у вечірній час.

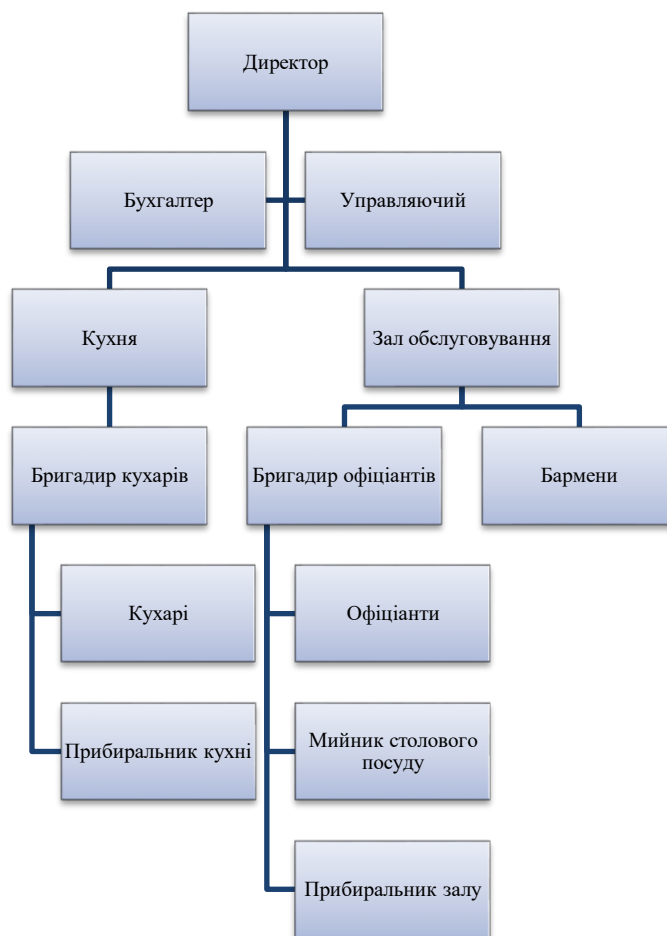


Рис 1.3 Організаційна структура управління ресторану «ROU»

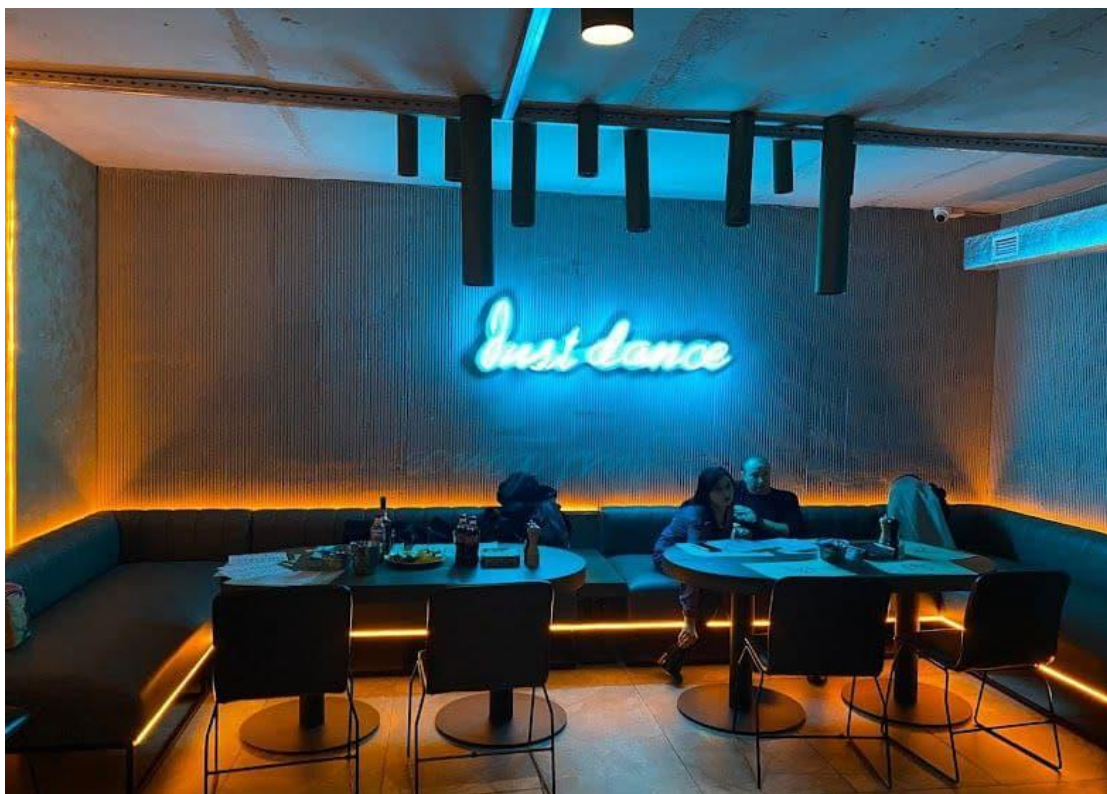


Рис 1.4 Ілюстрація нульового поверху проєктованого підприємства

Ресторан розташований у зручному та прохідному місці майже в центрі міста по вулиці проспект Дмитра Яворницького, 50, що сприяє залученню значної кількості відвідувачів.

Будівля ресторану складається з двох поверхів, літнього майданчика та підвального приміщення. У підвальному приміщенні розташований клуб з танцювальним майданчиком, оформленим у вигляді дзеркальної підлоги різного кольору, а також барна стійка з полицями для зберігання фужерів, сиропів та алкогольних напоїв. Місткість підвального приміщення становить близько 100 посадкових місць.

На першому поверсі розташовані основні виробничі приміщення підприємства, зокрема кухня, барна стійка, санітарні вузли для відвідувачів та персоналу, а також службові приміщення. Тут також знаходиться основний торгівельний зал ресторану, який розрахований приблизно на 60 посадкових місць.

Кухня ресторану виконана у форматі відкритої кухні, що дозволяє відвідувачам спостерігати за процесом приготування страв. Такий формат підвищує довіру гостей до закладу, демонструє якість використовуваних продуктів та професіоналізм кухарів. Крім того, відкрита кухня створює особливу атмосферу та робить процес приготування страв частиною гастрономічного шоу.

Для гостей ресторану пропонується понад 45 позицій у меню, яке включає холодні закуски, салати, супи, страви з м'яса та риби, страви WOK, гарячі закуски, десерти та напої. Окремо від основної кухні розташована так звана «Кузня м'яса», де м'ясо готується на відкритому вогні на грилі, що надає стравам характерного аромату та смаку.

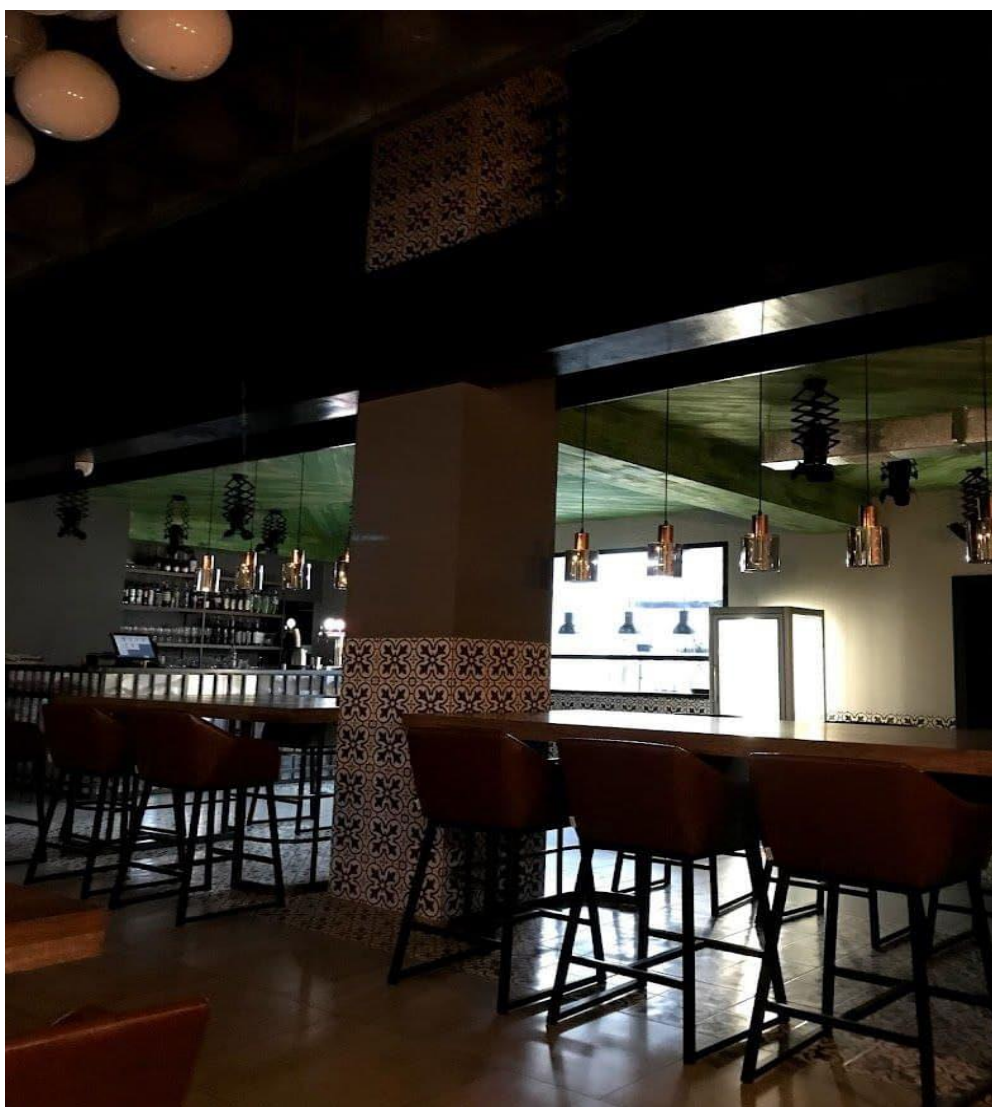


Рис 1.5 Ілюстрація торгівельного залу проєктованого підприємства

Інтер'єр ресторану поєднує елементи азіатського та європейського стилів, що гармонійно підкреслює концепцію закладу. В оформленні використовуються декоративні елементи, характерні для східної культури, теплі кольори, дерев'яні текстури та сучасні дизайнерські рішення, що створюють затишну атмосферу для відпочинку відвідувачів.

Форма обслуговування у ресторані – обслуговування офіціантами. Офіціанти приймають замовлення від відвідувачів, передають їх на кухню, подають готові страви та напої, а також забезпечують високий рівень сервісу. Така форма обслуговування дозволяє забезпечити індивідуальний підхід до кожного гостя та створити комфортні умови для відпочинку відвідувачів ресторану.

У сучасних умовах в Україні важливою є безпека відвідувачів, тому у проєктованому ресторані передбачено наявність укриття. Воно розташоване у підвальному приміщенні та може використовуватись під час повітряної тривоги. Укриття обладнане необхідними умовами для тимчасового перебування людей.

Також при проєктуванні ресторану враховано потреби маломобільних груп населення. Для цього передбачено зручний вхід з пандусом, що дозволяє безперешкодно потрапити до закладу людям з інвалідністю, людям похилого віку та відвідувачам з дитячими візками.

Крім того, у приміщенні передбачено достатню ширину проходів між столами та зручне розміщення меблів, що забезпечує комфортне пересування відвідувачів.

1.4 Джерела постачання сировини, порядок завою й прийому продуктів

Для ефективної роботи будь-якого підприємства ресторанного господарства необхідно правильно організувати постачання сировини та

напівфабрикатів. Від своєчасного постачання продуктів залежить безперервність виробничого процесу, якість готових страв та стабільна робота підприємства [1].

До основних джерел постачання сировини відносяться оптові продовольчі бази, підприємства харчової промисловості, фермерські господарства, торговельні мережі та спеціалізовані постачальницькі підприємства. Через такі організації до ресторану надходять м'ясо, птиця, риба, морепродукти, молочні продукти, овочі, фрукти, крупи, спеції та інші продукти, які використовуються для приготування страв.

Оскільки ресторан «ROU» спеціалізується на стравах азіатської кухні, важливе значення має постачання продуктів, характерних для цієї кухні. До них відносяться рис, локшина, соєвий соус, різноманітні спеції та соуси, які використовуються для приготування традиційних азіатських страв. Такі продукти зазвичай постачаються спеціалізованими компаніями.

Важливою складовою діяльності підприємства є також постачання матеріально-технічних засобів, таких як кухонний інвентар, посуд, пакувальні матеріали та мийні засоби. Їх закупівля здійснюється відповідно до потреб підприємства та обсягів виробництва [2].

При виборі постачальників підприємство повинно враховувати якість продукції, надійність постачальника, ціну товару, умови транспортування та регулярність поставок. Також важливим є дотримання постачальниками санітарно-гігієнічних вимог та наявність документів, що підтверджують якість продукції.

Постачання продуктів до ресторану здійснюється відповідно до встановленого графіка. Швидкопсувні продукти, такі як м'ясо, риба, молочні продукти, овочі та зелень, завозяться щоденно або декілька разів на тиждень. Продукти з довшим терміном зберігання, наприклад крупи, соуси, спеції та інші сухі продукти, постачаються один раз на тиждень або за потребою.

Приймання продуктів на підприємстві здійснюється відповідальною особою або завідувачем виробництва. При прийманні продуктів

перевіряється кількість та якість продукції. Під час перевірки кількості фактична кількість продуктів порівнюється з даними, зазначеними у супровідних документах. Під час приймання за якістю звертають увагу на зовнішній вигляд продуктів, запах, колір, консистенцію, температуру та термін придатності. Особливо ретельно перевіряються швидкопсувні продукти, такі як м'ясо, риба та молочні продукти. Після приймання продукти направляються до складських приміщень або холодильних камер для подальшого зберігання. Зберігання продуктів здійснюється з дотриманням відповідних температурних режимів та санітарних вимог [3].

Список основних довірених постачальників ресторану наведено в *Таблиці 1.2*

Список основних постачальників ресторану «ROU»

Таблиця 1.2

№ п/н	Найменування організації	Продукція	Частота завезення
1	“М’ясна сфера”	М’ясна гастрономія	Щодня
2	“Інтернаціонал”	Олія, борошно	Два рази на тиждень
3	“Ластівка”	Зелень, овочі та фрукти	Щодня
4	“Інтернаціонал”	Азіатська продукція	Раз на тиждень
5	“Coca-cola”	Алкогільні та безалкоголі напої	Раз на тиждень
6	"Морська лінія"	Морепродукти (креветки, кальмари, мідії)	2 рази на тиждень
7	«Bakery Group»	Хлібобулочні вироби	Щодня
8	«Clean Service»	Мийні та дезінфікуючі засоби	Один раз на місяць

1.5 Характеристика м’ясного цеху

М’ясний цех на підприємствах ресторанного господарства призначений для обробки різних видів м’яса, таких як свинина, яловичина, баранина та

птиця. У цьому цеху здійснюється підготовка сировини та виготовлення м'ясних напівфабрикатів, які в подальшому використовуються для приготування різних страв [4].

Основним завданням м'ясного цеху є забезпечення виробничих підрозділів підприємства якісними м'ясними напівфабрикатами. У цеху проводяться такі технологічні операції, як розморожування м'яса, обвалка, жилування, нарізання порційних та дрібношматкових напівфабрикатів, приготування фаршу та підготовка м'яса до подальшої теплової обробки. М'ясний цех дає можливість забезпечити м'ясом та м'ясними напівфабрикатами всі виробничі цехи підприємства ресторанного господарства.



Рис 1.6 Ілюстрація м'ясного цеху проєктованого підприємства

Правильна організація роботи м'ясного цеху сприяє підвищенню продуктивності праці працівників, покращенню якості напівфабрикатів та раціональному використанню сировини.

У ресторані «ROU» м'ясний цех розташований на першому поверсі будівлі поруч із морозильними та холодильними камерами, що забезпечує зручність транспортування сировини до робочих місць. Таке розташування дозволяє скоротити час переміщення продуктів та забезпечує раціональну організацію виробничого процесу. Кухня ресторану також знаходиться неподалік, що дозволяє швидко передавати підготовлені напівфабрикати до інших виробничих цехів.

У м'ясному цеху передбачено водопостачання, каналізацію, систему вентиляції, природне та штучне освітлення, що забезпечує належні умови для роботи працівників та дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Обладнання у цеху розташовується відповідно до послідовності технологічного процесу, що дозволяє уникнути перехрещення потоків сировини та готових напівфабрикатів [5].

У м'ясному цеху встановлено таке обладнання:

- холодильна камера;
- стіл для розморожування м'яса;
- виробничі столи для обробки м'яса;
- виробничі столи для приготування напівфабрикатів;
- стелажі для зберігання інвентарю;
- раковини та рукомийники;
- м'ясорубка;
- фаршмішалка;
- ваги електронні настільні;
- колоди для рубки туш.

Для роботи у м'ясному цеху працівникам необхідні різноманітні інструменти та інвентар. До основних з них відносяться ножі різного призначення, сокири, марковані обробні дошки, гастроремності та інший допоміжний інвентар.

У м'ясному цеху організація роботи побудована таким чином, щоб забезпечити послідовність технологічного процесу. Сировина надходить із холодильних камер до робочих місць, де проходить обробку, після чого напівфабрикати передаються до інших виробничих цехів для подальшого приготування страв.

Важливим є те, що у цеху не допускається перехрещення потоків сировини та готових напівфабрикатів. Це дозволяє забезпечити дотримання санітарно-гігієнічних вимог та запобігти забрудненню продукції [6].

Режим роботи м'ясного цеху узгоджується з режимом роботи підприємства та виробничою програмою. Основні роботи виконуються у підготовчий період перед початком обслуговування відвідувачів, а також протягом робочого дня в залежності від потреб виробництва.

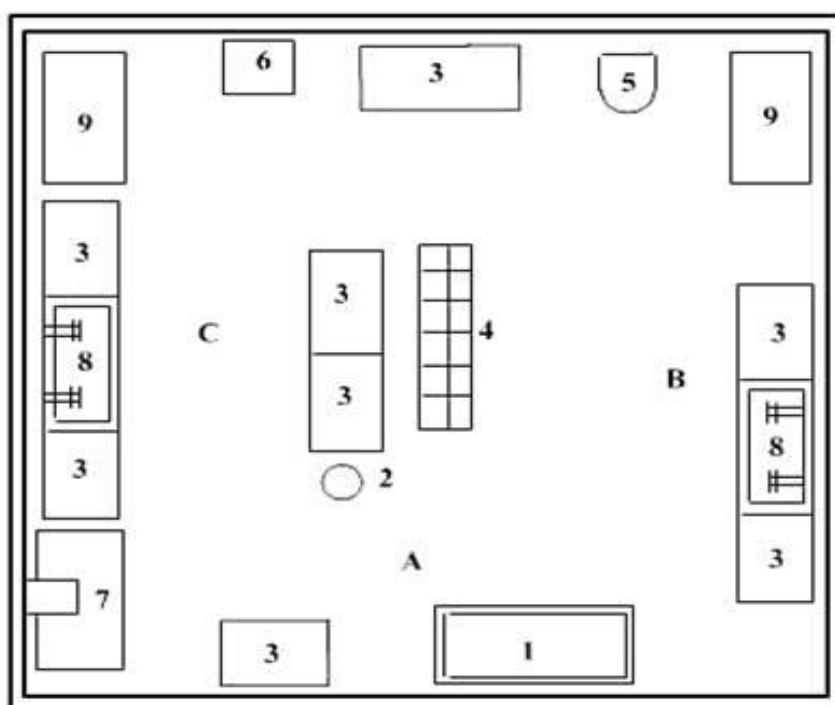


Рис 1.7 Схема організації м'ясного цеху проєктованого підприємства

У сучасних умовах важливу роль відіграє рівень механізації виробничих процесів у м'ясному цеху. Використання сучасного обладнання

дозволяє скоротити час на обробку сировини, зменшити навантаження на працівників та підвищити продуктивність праці [7].

Також важливо правильно організувати робочі місця. Кожне робоче місце повинно бути забезпечене необхідним інвентарем та обладнанням, щоб працівники могли виконувати свою роботу без зайвих переміщень.

РОЗДІЛ 2. РОЗРАХУНКОВО-ПОЯСНЮВАЛЬНА ЧАСТИНА

2.1. Розробка виробничої програми

Виробнича програма підприємств ресторанного господарства характеризується обсягом перероблюваною сировини (потужність) або обсяг випущених напівфабрикатів й готової продукції в асортименті на добу або в основну зміну [8]. Потужність проєктованого підприємства розраховують на підставі тимчасової номенклатури типів підприємств громадського харчування державної торгівлі та методичних вказівок по розвитку та розміщення в забудові міст заготівельних підприємств з виробництва напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів в ув'язці з мережею доготівельних підприємств громадського харчування, а для індивідуальних проєктів – у відповідності з техніко-економічним обґрунтуванням.

2.2 Визначення кількості споживачів

Кількість споживачів може бути визначена на основі графіку завантаження залу або оборотності міст протягом дня.

При визначенні кількості споживачів за графіком завантаження залу (Таблиця 2.1 та Рис 2.1) основними даними для складання графіку є: режим роботи підприємства, тривалість прийому їжі одним споживачем і відсоток завантаження залу щогодини його роботи [9].

Кількість споживачів, що обслуговуються за 1 годину роботи підприємства, визначається за формулою:

$$N_q = \frac{P \cdot \varphi \cdot x}{100},$$

де N_q - кількість споживачів, які обслуговуються за 1 годину;

P - місткість зали (кількість місць);

φ - оборотність місць у залі протягом даного часу;

x - завантаження зали у дану годину (%).

Загальна кількість споживачів за день визначається по формулі:

$$N_D = \sum N_q$$

Графік завантаження залу ресторану “Rou” на 160 місць.

Таблиця 2.1

Часи роботи залу	Оборотність місця за годину	Середній процент завантаження залу, (%)	Кількість споживачів
11-12	1,5	60	144
12-13	1,5	90	216
13-14	1,5	100	240
14-15	1,5	90	216
15-16	1,5	60	144
16-17	1,5	50	120
17-18	перерва	перерва	перерва
18-19	0,4	50	32
19-20	1,5	100	64
20-21	1,5	100	64
21-22	1,5	100	64
22-23	1,5	80	51

$$N_D = 1355 \text{ споживачів.}$$

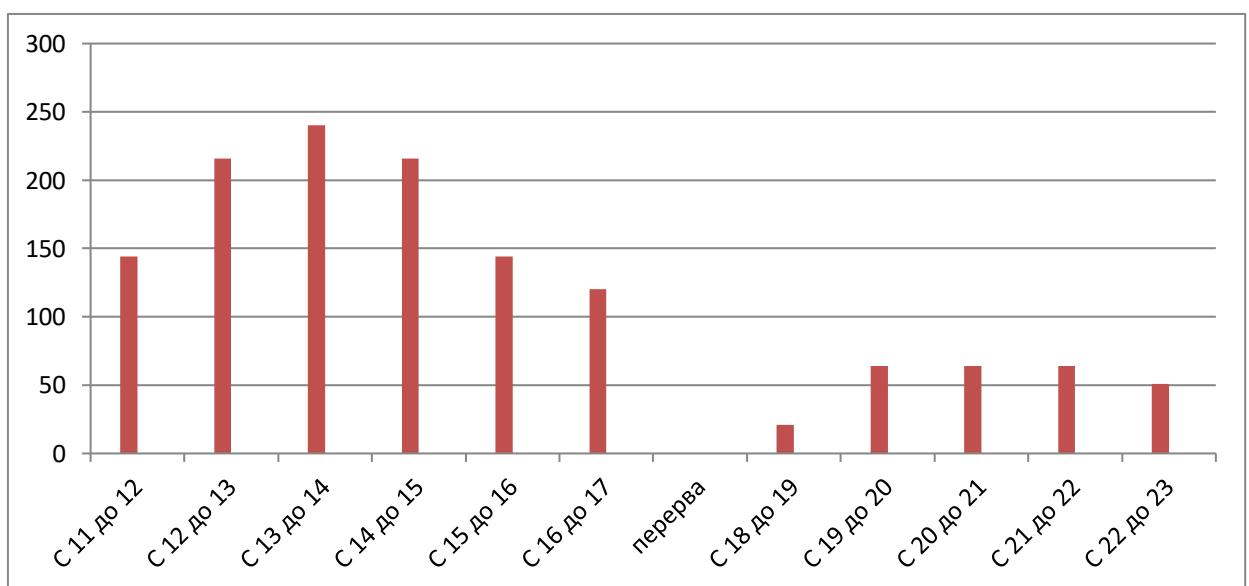


Рис. 2.1 Графік завантаження залу

2.3. Розрахунок загальної кількості страв, напоїв та кондитерських виробів

Загальна кількість страв, що планують виготовляти визначається по формулі:

$$n = N \cdot m ;$$

$$n = 1355 \cdot 3,5;$$

$$n = 4743, \text{ де}$$

n – кількість страв, що реалізується за день;

N – кількість споживачів, що обслуговуються за день;

m – коефіцієнт споживання страв одним споживачем.

Розрахунок кількості страв для виробничої програми ресторану “Rou”

Таблиця 2.2

Страви	Процентне співвідношення страв	Кількість страв
Холодні страви	40	1897
Гарячі закуски	5	237
Супи	10	474
Другі гарячі страви	30	1423
Солодкі стриви та гарячі напої	15	712

2.4. Розрахунок кількості іншої продукції для для ресторану “Rou” на 160 місць

Таблиця 2.3

Назва страв	Одиниці виміру	Норма на одного споживача	Загальна кількість споживачів (1355 осіб)
Холодні напої	л	0,09	122
В тому числі:			
фруктова вода		0,02	27,1
мінеральна вода		0,02	27,1

натуральний сік		0,02	27,1
напої власного виробництва		0,03	40,7
Хліб та хлібобулочні вироби	кг	0,075	101,73
В тому числі:			
житній хліб		0,025	33,9
пшеничний хліб		0,050	67,8
борошняні кондитерські вироби власного виробництва	шт	0,85	1151
Цукерки, печиво	кг	0,03	40,7
Фрукти	кг	0,03	40,7
Пиво	л	0,05	67,8
Вино-горілчані вироби	л	0,1	136

Меню складаємо з врахуванням асортименту продукції, характерного для кафе загального типу, збірника рецептур страв і кулінарних виробів, а також спеціальної літератури.

2.5. Виробнича програма (розрахункове меню) ресторану

Таблиця 2.4

№ рецептур страв	Найменування страв	Вихід страв, г	Кількість страв
	Холодні страви та закуски:		1897
Фірмова страва	Салат Beef&Chips	280	160
Фірмова страва	Салат з ніжним курячим філе	280	315
Фірмова страва	Салат Цезар з креветками	280	380
Фірмова страва	Салат овочевий	310	250
Фірмова страва	Салат з баклажанів	280	150
Фірмова страва	Мариновані огірки	150	389
Фірмова страва	Биті огірки	150	253

Продовження таблиці 2.4

	Гарячі закуски:		237
Фірмова страва	Курячі сердця у фритюрі	230	30
Фірмова страва	Крильця Crisp по-сичуанськи	500	56
Фірмова страва	Креветки Том Ям	120	80
Фірмова страва	Креветки Поп-Корн	120	71
	Супи:		474
Фірмова страва	Суп Том Ям	350	178
Фірмова страва	Суп Рамен	350	167
Фірмова страва	Суп ФО-БО з яловичиною	350	129
	Другі гарячі страви:		1423
Фірмова страва	Бургер з яловичиною	410	152
Фірмова страва	Бургер зі свининою	350	80
Фірмова страва	Бургер з куркою	390	120
Фірмова страва	Смажений рис з куркою	320	102
Фірмова страва	Локшина гречана з яловиченою	390	98
Фірмова страва	Локшина пшенична(удон) з овочами	320	70
Фірмова страва	Локшина рисова з креветками	360	151
Фірмова страва	Курка в кисло-солодкому соусі	350	200
Фірмова страва	Свинина в кисло-солодкому соусі	350	220
Фірмова страва	Яловичина в перцевому соусі	350	121

Фірмова страва	Свинина Чарсу	280	109
Фірмова страва	Солодкі страви та напої:		712
Фірмова страва	Крем-Брюле	250	315
Фірмова страва	Тирамісу	200	147
Фірмова страва	Чизкейк	200	250

2.6. Складання графіка реалізації страв по годинах

Кількість страв, реалізованих за кожну годину роботи залу, визначається за формулою:

$n_{ч} = n \cdot K_{чд}$ де $n_{ч}$, n – кількість страв реалізованих за годину і за день;

$K_{ч}$ – коефіцієнт перерахунку для однієї години;

$$K_{ч} = \frac{N_{ч}}{N_{д}},$$

де $N_{ч}$, $N_{д}$ – кількість споживачів відповідно за годину і за день (визначаємо за графіком завантаження залу).

Визначення коефіцієнта перерахунку для однієї години:

11-12 $K=144/1355=0,106$ 18-19 $K=32/1355=0,023$

12-13 $K = 216/1355=0,159$ 19-20 $K=64/1355=0,047$

13-14 $K=240/1355=0,177$ 20-21 $K=64/1355=0,047$

14-15 $K=216/1355=0,159$ 21-22 $K=64/1355=0,047$

15-16 $K=144/1355=0,106$ 22-23 $K=51/1355=0,037$

16-17 $K=120/1355=0,088$

Усі розрахунки зводимо до таблиці (Таблиця 2.5) та окремо складаємо таблицю з графіком погодинної реалізації страв (Таблиця 2.6).

Таблиця 2.5

Зведена відомість про коефіцієнт перерахунку для однієї години

Час роботи	Коефіцієнт
11:00 -12:00	0,106
12:00 - 13:00	0,159
13:00 - 14:00	0,177
14:00 - 15:00	0,159
15:00 - 16:00	0,106
16:00 - 17:00	0,088
18:00 - 19:00	0,023
19:00 - 20:00	0,047
20:00 - 21:00	0,047
21:00 - 22:00	0,047
22:00 - 23:00	0,037

Таблиця 2.6

Графік погодинної реалізації страв

№	Найменування страви	Кількість страв за добу	Година реалізації страви											
			11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	перерва	18-19	19-20	20-21	21-22	22-23
			Коефіцієнт перерахунку											
			0,106	0,159	0,177	0,159	0,106	0,088		0,023	0,047	0,047	0,047	0,037

Продовження таблиці 2.6

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1	Салат Beef&Chips	160	17	26	28	26	17	14	—	4	8	8	8	6
2	Салат з ніжним курячим філе	315	33	50	56	50	33	28	—	7	15	15	15	12
5	Салат Цезар з креветками	380	40	60	67	60	40	34	—	9	18	18	19	14
6	Салат овочевий	250	27	40	44	40	27	22	—	6	12	12	12	9
7	Салат з баклажанів	150	16	24	27	24	16	13	—	4	7	7	7	6
8	Мариновані огірки	389	41	62	69	62	41	34	—	9	18	18	18	14
9	Биті огірки	253	27	40	40	40	27	22	—	6	12	12	12	9
10	Курячі сердця у фритюрі	30	3	5	5	5	3	3	—	1	1	1	1	1
11	Крильця Crisp по-сичуанськи	56	6	9	10	9	6	5	—	1	3	3	3	2
12	Креветки Том Ям	80	9	13	14	13	9	7	—	2	4	4	4	3
13	Креветки Поп-Корн	71	8	11	13	11	8	6	—	2	3	3	3	3
14	Суп Том Ям	178	19	28	32	28	19	16	—	4	8	8	8	7
15	Суп Рамен	167	18	27	30	27	18	15	—	4	8	8	8	6
16	Суп ФО-БО з яловичиною	129	14	21	23	21	14	11	—	3	6	6	6	5
17	Бургер з яловичиною	152	16	24	27	24	16	13	—	4	7	7	7	6
18	Бургер зі свининою	80	9	13	14	13	9	7	—	2	4	4	4	3
19	Бургер з куркою	120	13	19	21	19	13	11	—	3	6	6	6	4
20	Смажений рис з куркою	102	11	16	18	16	11	9	—	2	5	5	5	4
21	Локшина гречана з ял.	98	10	16	17	16	10	9	—	2	5	5	5	4

Продовження таблиці 2.6

22	Локшина пшенична(удон) з овочами	70	7	11	12	11	7	6	—	2	3	3	3	3
23	Локшина рисова з креветками	151	16	24	27	24	16	13	—	4	7	7	7	6
24	Курка в кисло- солодкому соусі	200	21	32	35	32	21	18	—	5	9	9	9	7
25	Свинина в кисло- солодкому соусі	220	23	35	39	35	23	19	—	5	10	10	10	8
26	Яловичина в перцевому соусі	121	13	19	21	19	13	11	—	3	6	6	6	5
27	Свинина Чарсу	109	12	17	19	17	12	10	—	3	5	5	5	4
28	Крем-Брюле	315	33	50	56	50	33	28	—	7	28	28	28	12
29	Тирамісу	147	16	23	23	23	16	13	—	3	13	13	13	5
30	Чизкейк	250	27	40	44	40	27	22	—	22	12	12	12	9

2.7. Розрахунок чисельності робітників

Розрахунок чисельності робітників в цеху проводиться на підставі виробничої програми цеху та норм часу для приготування страв кожного виду, що значиться у плані-меню і виготовляються в цеху. Розрахунок проводиться за формулою:

$$N_1 = \frac{n \cdot t}{T} * 3600 * \lambda,$$

де N_1 – явочна чисельність робітників;

n – кількість виробів або страв, виготовлених за день, (шт., кг);

t – норма часу на виготовлення одиниці виробу (с);

λ – коефіцієнт, який враховує зріст продуктивності праці, де ($\lambda=1,14$);

T – тривалість зміни, год. ($T=7-7,2$ або $8-8,2$ год.).

$t = K \cdot 100$,

де K – коефіцієнт трудомісткості;

100 – норма часу, що необхідна для приготування страви.

Загальна кількість виробничих працівників визначається за формулою:

$$N_2 = N_1 * \alpha,$$

де α – коефіцієнт, що враховує вихідні та святкові дні.

Розрахунок чисельності робітників зводиться в таблицю.

Розрахунок чисельності виробничих працівників

Таблиця 2.7

№	Найменування страв	Кількість порцій	Коефіцієнт трудомісткості	Кількість чоловік
1	Суп Рамен	167	1,2	0,610
2	Суп ФО-БО з яловичиною	129	1,2	0,471
3	Бургер з яловичиною	152	1,5	0,694

Продовження таблиці 2.7

4	Бургер зі свининою	80	1,5	0,365
5	Бургер з куркою	120	1,2	0,439
6	Смажений рис з куркою	102	1,5	0,466
7	Локшина гречана з яловиченою	98	3,0	0,895
8	Курка в кисло-солодкому соусі	200	1,0	0,609
9	Свинина в кисло-солодкому соусі	220	1,0	0,670
10	Яловичина в перцевому соусі	121	1,0	0,369
11	Свинина Чарсу	109	1,0	0,332
12	Крильця Crisp по-сичуанськи	56	1,5	0,256
13	Курячі сердця у фритюрі	30	1,5	0,137
14	Салат Beef&Chips	160	3,5	1,706
15	Салат з ніжним курячим філе	315	3,5	3,358
16	Разом:			11,377

$$N_1=1,851$$

Загальна чисельність працівників цеху з урахуванням вихідних і святкових днів, відпусток, днів хвороби визначається за формулою:

$$N_1=N_2 \cdot K_2,$$

де K_2 – коефіцієнт, що враховує вихідні та святкові дні

$$N_2 = 11,377 \cdot 1,32 = 15,017 = 15 \text{ (чол.)}$$

2.8. Складання графіка виходу на роботу

З метою встановлення розпорядку роботи на кожному підприємстві складаються графіки виходу на роботу. Правильно працюючий і

дотримуваний на підприємстві режим праці і відпочинку забезпечують підвищення продуктивності праці працівників, значно знижують травматизм і захворюваність, підвищують культуру виробництва. При складанні графіка з початку проводиться розрахунок ефективного робочого часу, тобто часу, який повинен відпрацювати кожен кухар за календарний місяць. Розрахунок проводиться за формулою:

$$E_{\text{эф}} = [K - (\Pi + B)] * T_{\text{см}},$$

де $E_{\text{эф}}$ – ефективний фонд робочого часу;

K – кількість календарних днів;

Π – кількість святкових днів;

B – кількість вихідних днів;

$T_{\text{см}}$ – тривалість робочої зміни.

Потім складається графік виходу на роботу кухарів цеху на тиждень.

Графік роботи кухарів на тиждень

Таблиця 2.8

№	Склад працівників	Розряд	1	2	3	4	5	6	7
1	Кушнірчук	5	10:00 -17:30	В	14:30-22:00	14:30-22:00	10:00 -17:30	10:00 -17:30	10:00 -17:30
2	Кушнір	5	10:00 -17:30	В	14:30-22:00	14:30-22:00	10:00 -17:30	10:00 -17:30	10:00 -17:30
3	Валійцев	4	10:00 -17:30	14:30 -22:00	10:00 -17:30	14:30-22:00	В	10:00 -17:30	10:00 17:30
4	Костровець	4	10:00 -17:30	14:30 -22:00	14:30-22:00	14:30-22:00	В	10:00 -17:30	10:00 -17:30
5	Маліновська	3	10:00 -17:30	14:30-22:00	10:00 -17:30	10:00 -17:30	10:00 -17:30	14:30-22:00	В
6	Карпін	3	10:00 -17:30	14:30-22:00	10:00 -17:30	10:00 -17:30	10:00 -17:30	14:30-22:00	В
7	Кріповець	5	10:00 -17:30	10:00 -17:30	10:00 -17:30	10:00 -17:30	14:30-22:00	В	14:30-22:00

Продовження таблиці 2.8

8	Зубчак	4	10:00 -17:30	10:00 -17:30	10:00 -17:30	10:00 -17:30	14:30-22:00	В	10:00 -17:30
9	Пірогів	3	10:00 -17:30	10:00 -17:30	10:00 -17:30	10:00 -17:30	14:30-22:00	14:30-22:00	В
10	Харчук	5	В	10:00 -17:30	10:00 -17:30	10:00 -17:30	14:30-22:00	10:00 -17:30	14:30-22:00
11	Щидров	4	В	10:00 -17:30	10:00 -17:30	10:00 -17:30	10:00 -17:30	14:30-22:00	10:00 -17:30
12	Зезель	3	14:30-22:00	10:00 -17:30	10:00 -17:30	В	10:00 -17:30	10:00 -17:30	14:30-22:00
13	Цацька	3	14:30-22:00	10:00 -17:30	14:30-22:00	В	10:00 -17:30	10:00 -17:30	10:00 -17:30
14	Шевченко	4	14:30-22:00	10:00 -17:30	В	10:00 -17:30	10:00 -17:30	10:00 -17:30	10:00 -17:30
15	Ярчук	3	14:30-22:00	10:00 -17:30	В	10:00 -17:30	10:00 -17:30	10:00 -17:30	14:30-22:00

36.	Філе куряче																	120	37800	37800
-----	-------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-----	-------	-------

Продовження таблиці 2.9

37.	Заправка для салату н-ф																	30	9450	9450
38.	Сухарі для салату																	40	12600	12600
39.	Яйце куряче													40	3920			40	12600	16520
40.	Бекон																	25	7875	7875
41.	Часник			3	327							5	605	5	490					1422
42.	Імбир			5	545							5	605	5	490					1640
43.	Вино			15	1635							10	1210	10	980					3825

Таблиця 2.10

Зведена відомість про кількість сировини

Найменування сировини	Кількість, кг	Найменування сировини	Кількість, кг
Свинина марин. н-ф	35,2	Борошно	1,68
Крохмаль картопляний	8,64	Вода	3,36
Цибуля ріпчаста синя	15,11	Чилі перець подрібнений	1,12
Солодкий перець	8,26	Морква	2,94
Цибуля порей	10,82	Капуста	2,94
Ананас консервований	16,8	Локшина гречана соба н-ф	15,68
Соус кисло-солодкий	21	Соус Соба	4,9
Рослинна олія	23,94	Грудина свиняча н-ф	27,25
Булочки для бургерів н-ф	15,2	Соевий соус	6,74
Фарш з яловичини	22,8	Цукор	0,55
Сир тостерний	2,28	Гриби гливи	3,87
Лист салату	19,6	Локшина рисова н-ф	12,9
Помідор	16,29	Бульйон н-ф	32,25
Огірок	4,56	Філе куряче	37,8
Соус BBQ	7,6	Заправка для салату н-ф	9,45
Курка марин. н-ф	32	Сухарі для салату	12,6
Яловичина марин. н-ф	34,94	Яйце куряче	16,52
Соус перцевий	6,1	Бекон	7,88
Крило куряче	28	Часник	1,42
Порошок каррі	0,84	Імбир	1,64
Перець білий мелений	0,45	Вино	3,83
Сіль	0,45		

2.9. Розрахунок не механічного обладнання

Основними видами немеханічного обладнання в цеху є виробничі столи, ванни, стелажі, підтоварники.

Кількість виробничих столів визначається за формулою:

$$n = \frac{L}{L_{\text{ст}}},$$

де L – розрахунок довжини столів, (м);

n – кількість виробничих столів;

L_{ст} – стандартна довжина столу.

$$L = N_1 * 1,$$

де N_1 – кількість виробничих працівників, одночасно зайнятих на виконанні технологічної операції, (чол.);

1 – норма довжини стола на одного працівника для даної операції, (м).

Таблиця 2.11

Розрахунок кількості виробничих столів для м'ясного цеху

Найменування функціональної зони	Кількістьробітників	Норма довжини столу на 1-го робітника, м	Загальна довжина столів, м	Марка столів	Довжина 1 стандартного столу, м	Кількістьстолів
Зачистка поверхні	2	1,25	2,5	СПСМ-8	1,47	2
Миття туші	2	1,25	2,5	СМВСМ	1,47	1
Обсушування	1	1,25	1,25	СПСМ-8	1,47	1
Розподіл на відруби	2	1,25	2,5	СПСМ-8	1,47	2
Обвалка	2	1,25	2,5	СПСМ-8	1,47	2
Жилування	1	1,25	1,2	СПСМ-8	1,47	1
Приготування н-ф	6	1,25	7,5	СПСМ-8	1,47	4

2.10. Розрахунок механічного обладнання

Значними факторами при підборі механічного обладнання є кількість продуктів, які переробляються за день (при одній зміні роботи підприємства) або за максимальну зміну і продуктивність машини.

Час роботи машини визначається за формулою:

$$t = \frac{G}{Q},$$

де t – час роботи машини, (год.);

G – кількість продуктів, які переробляють за зміну, (кг);

Q – продуктивність машини, (кг за год.).

Про раціональне використання підібраного обладнання по часу судити дозволяє коефіцієнт, який розраховується за формулою:

$$n = \frac{t}{T_{ц}},$$

де $T_{ц}$ – час роботи цеху, (год).

Розрахунок кількості продуктів необхідних для обробки

Таблиця 2.12

Назва продукту	Кількість продуктів що підлягають механічній обробці	Вид обробки
Свинина	35,2	ручний
Фарш з яловичини	22,8	механічний
Курка марин. н-ф	32	ручний
Яловичина	34,94	ручний
Крило куряче	28	ручний
Філе куряче	27,25	ручний
Грудина свиняча н-ф	37,8	ручний

Підбір механічного обладнання

Таблиця 2.13

№	Марка машини	Назва операції	Кількість продукції, кг	Продуктивність машини	Час роботи машини	Коефіцієнт	Кількість машин
1	КК "Stepan"	Перемішування	22,8	60 кг/год	0,38	0,05	1
2	КК "Stepan"	Перекручування	22,8	20 кг/год	1,14	0,16	1

2.11. Розрахунок і підбір холодильного обладнання

Необхідна місткість холодильної шафи визначається за формулою:

$$E = \sum \frac{G}{\gamma},$$

де E – місткість шафи, (кг);

G – маса продуктів до перероблювання в цеху за ½ зміни (кг);

γ – коефіцієнт, що враховує вагу тари (0,7-0,8)

Розрахунок місткості холодильної шафи

Таблиця 2.14

Найменування продуктів	Маса продуктів за 1/2 зміни, кг	Коефіцієнт, що враховує вагу тари	Місткість холодильної шафи, кг
Свинина марин. н-ф	17,6	0,7	25,143
Фарш з яловичини	11,4	0,7	16,286
Курка марин. н-ф	16	0,7	22,857
Яловичина марин. н-ф	17,47	0,7	24,957
Крило куряче	14	0,7	20
Грудина свиняча н-ф	13,63	0,7	19,471
Філе куряче	18,9	0,7	27
Разом:	109		155,714

Тоді: E= 155,714 кг.

Таким чином вибираємо шафу холодильну фірми INTER-502 з об'ємом холодильної камери 156 кг та габаритними розмірами: довжина – 1165 мм, ширина – 620 мм, висота – 1985 мм.

2.12. Розрахунок корисної та загальної площі цеху

Загальна площа цеху визначається за формулою:

$$S_{\text{заг}} = \frac{S_{\text{кор}}}{n},$$

де $S_{\text{заг}}$ – загальна площа цеху; $S_{\text{кор}}$ – корисна площа цеху (площа, яка зайнята устаткуванням), (м^2); n – коефіцієнт використання площі.

Розрахунок корисної та загальної площі цеху

Таблиця 2.15

Найменування обладнання	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм			Корисна площа м^2
			довжина	ширина	висота	
1	2	3	4	5	6	7
Виробничий стіл	СПСМ-8	12	1470	840	860	14,818
Виробничий стіл	СМВСМ	1	1470	840	860	1,234
Холодильна шафа	INTER-502	1	1165	620	1985	0,772
Фаршмішалка	КК “Stepan”	1	610	480	320	0,293
Стиляж стаціонарний	СПС-1	2	1470	840	2200	2,470
Раковина	-	2	400	40		0,32
Підтоварник металевий	ПТ-2	2	1050	840	280	1,764
М’ясорубка	КК “Stepan”	1	610	480	320	0,293
Разом:						21,964

Корисна площа цеху складає 21,964.

Проектований м’ясний цех ресторану на 160 посадочних місць матиме площу – 54,91 м^2 .

2.13 Розробка технологічних карток на фірмові страви

Інструкційно-технологічна карта на фірмову страву

Назва страви: курча у кисло-солодкому соусі

Таблиця 2.16

№ п/п	Найменування сировини	1 порція	
		Брутто	Нетто
1.	Куряче стегно	160	150
2.	Перець болгарський	55	50
3.	Цибуля ріпчаста	55	50
4.	Ананаси консервовані	55	50
5.	Кукурудзяний крохмаль	10	10
6.	Соус кисло-солодкий	40	40
7.	Часник	2	2
8.	Імбир свіжий	6	5
9.	Кунжут білий обсмажений	5	5
10.	Кінза свіжа	5	5

Технологія приготування

Куряче філе промивають, обсушують та нарізають невеликими шматочками. Підготовлене м'ясо обвалюють у кукурудзяному крохмалі. У фритюрі розігрівають рослинну олію та обсмажують курку до утворення золотистої хрусткої скоринки та повної готовності. Болгарський перець миють, видаляють насіння та нарізають великими фрагментами. Цибулю очищають та нарізають великими шматками або сегментами. Часник та імбир дрібно подрібнюють.

На розігрітій сковороді WOK з невеликою кількістю рослинної олії обсмажують часник та імбир, після чого додають перець, цибулю та ананаси. Овочі швидко обсмажують при постійному помішуванні, зберігаючи їх

злегка хрустку структуру. Далі до овочів додають обсмажену курку, вливають кисло-солодкий соус та прогрівають страву протягом 2–3 хвилин до повного поєднання смаків.

Правила подачі та оформлення

Готову страву викладають у глибоку тарілку або тарілку для азійських страв. Перед подачею страву посипають обсмаженим білим кунжутом та дрібно нарізаною кінзою. Подають у гарячому вигляді. Ілюстрація наведена у додатку А.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: шматочки курки повинні мати золотисту хрустку скоринку, овочі та ананаси рівномірно перемішані з соусом. Страва прикрашена кунжутом та зеленню.

Смак та запах: приємний кисло-солодкий смак з ароматом імбиру та часнику, без сторонніх присмаків.

Колір: курка золотистого кольору, овочі зберігають природний колір, соус блискучий.

Консистенція: куряче м'ясо соковите всередині та з хрусткою скоринкою, овочі злегка хрусткі, соус однорідний.

Інструкційно-технологічна карта на фірмову страву

Назва страви: яловичина в перцевому соусі

Таблиця 2.17

№ п/п	Найменування сировини	1 порція	
		Брутто	Нетто
1.	Яловичина (корейка)	160	150
2.	Перець болгарський	55	50
3.	Цибуля ріпчаста	55	50
4.	Цибуля порей	55	50
5.	Соус перцевий	40	40
6.	Часник	2	2
7.	Імбир свіжий	6	5
8.	Кунжут білий обсмажений	5	5
9.	Кінза свіжа	5	5
10.	Вихід:		365

Технологія приготування

Яловичину промивають, обсушують та нарізають кубиком. Болгарський перець миють, видаляють насіння та нарізають великими фрагментами. Цибулю очищають та нарізають великими шматками. Цибулю порей миють та нарізають великими сегментами. Часник та імбир подрібнюють.

На добре розігрітій сковороді WOK з невеликою кількістю рослинної олії обсмажують яловичину до напівготовності. Після цього додають часник та імбир й швидко обсмажують до появи характерного аромату. Далі додають болгарський перець, цибулю та цибулю порей. Овочі швидко обсмажують разом з м'ясом при постійному помішуванні. Після цього

додають перечний соус, добре перемішують та прогрівають страву протягом 2–3 хвилин до повної готовності.

Правила подачі та оформлення

Готову страву викладають у глибоку тарілку або тарілку для азійських страв. Перед подачею страву посипають обсмаженим білим кунжутом та дрібно нарізаною кінзою. Подають страву гарячою. Ілюстрація наведена у додатку Б.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: шматочки яловичини рівномірно обсмажені, овочі нарізані великими фрагментами та покриті соусом, страва прикрашена кунжутом та зеленню.

Смак та запах: виражений смак яловичини з пікантними нотками перечного соусу, аромат часнику та імбиру.

Колір: м'ясо темно-золотисте, овочі зберігають природний колір, соус блискучий.

Консистенція: яловичина м'яка та соковита, овочі злегка хрусткі, соус однорідний.

РОЗДІЛ 3. ЗАХОДИ ЩОДО ОХОРОНИ ПРАЦІ, ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ ТА САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНИХ НОРМ

3.1 Організація охорони праці на підприємстві ресторанного господарства

Охорона праці на підприємствах ресторанного господарства має велике значення, оскільки працівники у процесі роботи використовують різноманітне технологічне обладнання, гострі інструменти та працюють з продуктами, що потребують дотримання санітарних норм. Правильна організація охорони праці дозволяє забезпечити безпечні умови роботи, запобігти виробничому травматизму та зберегти здоров'я працівників [10].

На підприємстві проводяться інструктажі з питань охорони праці, які поділяються на вступний, первинний, повторний та цільовий. Вступний інструктаж проводиться з новими працівниками при прийомі на роботу, первинний – безпосередньо на робочому місці перед початком роботи. Повторний інструктаж проводиться періодично для закріплення знань працівників щодо правил безпечної роботи [11].

Працівники підприємства повинні бути забезпечені спеціальним санітарним одягом, який включає халат або кітель, фартух, головний убір та спеціальне взуття. Санітарний одяг повинен бути чистим та регулярно піддаватися пранню [12].

Робочі місця працівників повинні бути організовані таким чином, щоб забезпечити зручність виконання виробничих операцій та дотримання правил безпеки. Виробничі приміщення повинні мати достатнє освітлення, справну вентиляцію та необхідне технологічне обладнання. Підлога у виробничих приміщеннях повинна бути рівною, не слизькою та легко піддаватися миттю [13].

Особливу увагу приділяють електробезпеці: обладнання повинно бути справним, із заземленням, кабелі без пошкоджень. Забороняється працювати з обладнанням мокрими руками, а також використовувати несправні розетки

чи подовжувачі. При будь-яких несправностях обладнання вимикають та повідомляють відповідальну особу [14].

Також на підприємстві необхідно дотримуватись пожежної безпеки: не перевантажувати електромережу, не залишати увімкнені прилади без нагляду, зберігати легкозаймисті матеріали у визначених місцях. На видимому місці повинні бути вогнегасники, а працівники мають знати, де вони знаходяться та як ними користуватися [15].

Дотримання усіх вимог та правил сприяють безпечній та ефективній роботі підприємства ресторанного господарства [16].



Рис. 3.1 Види інструктажів з охорони праці

На рисунку 3.1 представлено види інструктажів з охорони праці, які проводяться на підприємстві ресторанного господарства.

Вступний інструктаж проводиться для всіх нових працівників перед початком роботи. Під час нього працівника ознайомлюють із загальними правилами охорони праці, технікою безпеки, пожежною безпекою та правилами поведінки на підприємстві [17].

Первинний інструктаж на робочому місці проводиться безпосередньо перед початком виконання працівником своїх обов'язків. Працівнику

пояснюють особливості роботи саме на його робочому місці, правила користування обладнанням, інвентарем та вимоги безпеки [18].

Повторний інструктаж проводиться періодично з метою закріплення знань з охорони праці та нагадування правил безпечної роботи. Це дозволяє зменшити ризик виникнення нещасних випадків [19].

Позаплановий інструктаж проводиться у випадках змін у технологічному процесі, введення нового обладнання або після порушення працівником правил безпеки. Його метою є попередження можливих небезпечних ситуацій.

Цільовий інструктаж проводиться перед виконанням разових робіт або робіт підвищеної небезпеки. Такий інструктаж необхідний для забезпечення безпеки в нестандартних умовах.

3.2 Техніка безпеки при роботі у м'ясному цеху

М'ясний цех є одним з найбільш відповідальних виробничих підрозділів, тому що тут виконуються операції з обробки сирого м'яса, а також використовуються гострі ножі, сокири, колоди для рубки туш й механічне обладнання. Тому дотримання правил техніки безпеки в цьому цеху є обов'язковим.

До роботи на механічному обладнанні допускаються тільки працівники, які знають правила експлуатації. Біля кожної машини повинні бути інструкції з безпеки праці.

При роботі у м'ясному цеху необхідно дотримуватись наступних правил:

- забороняється працювати на м'ясорубці без запобіжного кільця;
- прошовхувати м'ясо в машину можна тільки дерев'яною маточкою (руками — заборонено);
- забороняється працювати на обладнанні, якщо є сторонні звуки, вібрація або пошкодження;

- знімати або приєднувати змінні частини машин можна тільки після повного вимкнення обладнання з електромережі;
- всі рухомі частини машин повинні бути огорожені, а двигуни — заземлені;
- робочі столи та колоди повинні бути стійкими, без тріщин та пошкоджень.

Після закінчення роботи необхідно вимкнути обладнання, прибрати робоче місце, видалити відходи, промити та продезінфікувати інвентар і робочі поверхні.

Окрему увагу необхідно приділити пожежній безпеці на підприємстві. У м'ясному цеху використовується електрообладнання, а також можливе накопичення жиру та залишків продуктів, що може створювати небезпеку виникнення пожежі. Тому приміщення повинно бути забезпечене первинними засобами пожежогасіння, зокрема вогнегасниками, які повинні знаходитись у доступних місцях. Працівники повинні знати правила пожежної безпеки та вміти користуватися вогнегасниками у разі виникнення небезпечної ситуації. Також на підприємстві повинні бути передбачені шляхи евакуації, які не повинні бути закриті. Забороняється використовувати несправне обладнання, залишати його без нагляду під час роботи, а також зберігати легкозаймисті матеріали поблизу джерел тепла.

Не менш важливою є й електробезпека. Усі електроприлади повинні бути справними, мати заземлення та регулярно перевірятись. Особливу увагу слід приділяти стану проводки та ізоляції. Працівникам забороняється працювати з обладнанням у вологих руках, торкатись відкритих електричних частин або використовувати пошкоджене обладнання. У разі виявлення несправностей роботу необхідно негайно припинити та повідомити відповідальну особу. Також важливо проводити інструктаж працівників з техніки безпеки та пожежної безпеки перед початком роботи, а також

періодично повторювати його. Це дозволяє зменшити ризик виникнення нещасних випадків.

3.3 Вимоги до вентиляції, мікроклімату та освітленню

У м'ясному цеху важливе значення мають умови праці, зокрема вентиляція, освітлення та мікроклімат приміщення. Від цих факторів залежить не тільки комфорт працівників, а й якість обробки сировини та безпечність продукції.

Вентиляція у м'ясному цеху повинна забезпечувати постійний обмін повітря. Під час роботи утворюються запахи, волога та тепло, тому приміщення повинно бути обладнане системою вентиляції. Це дозволяє підтримувати нормальні умови праці та запобігає накопиченню шкідливих речовин у повітрі. Вентиляція може бути природною або примусовою, але у виробничих приміщеннях найчастіше використовується примусова вентиляція.

Не менш важливим є освітлення. Робочі місця у м'ясному цеху повинні бути добре освітлені, оскільки працівники виконують точні операції, пов'язані з обробкою м'яса. Недостатнє освітлення може призвести до травм або зниження якості роботи. Найкращим є поєднання природного та штучного освітлення. Світло повинно бути рівномірним та не створювати тіней на робочих поверхнях.

Температура повітря повинна підтримуватись у межах, що забезпечують нормальні умови праці та збереження якості сировини. Як правило, температура у виробничих приміщеннях становить приблизно 12-18 °С. Вологість повітря повинна бути помірною, щоб запобігти псуванню продуктів. Крім того, важливо забезпечити належну циркуляцію повітря та уникати протягів, які можуть негативно впливати як на працівників, так і на технологічний процес.

Важливо враховувати, що умови мікроклімату безпосередньо впливають не тільки на працівників, але й на якість м'ясної сировини. При підвищеній температурі або вологості може прискорюватись псування продуктів, що негативно впливає на безпечність та якість готової продукції. Також необхідно враховувати рівень шуму у виробничому приміщенні. Робота обладнання, такого як м'ясорубки або інші механізми, може створювати додаткове навантаження на працівників. Тому рівень шуму повинен бути допустимим, щоб не впливати на працездатність персоналу.

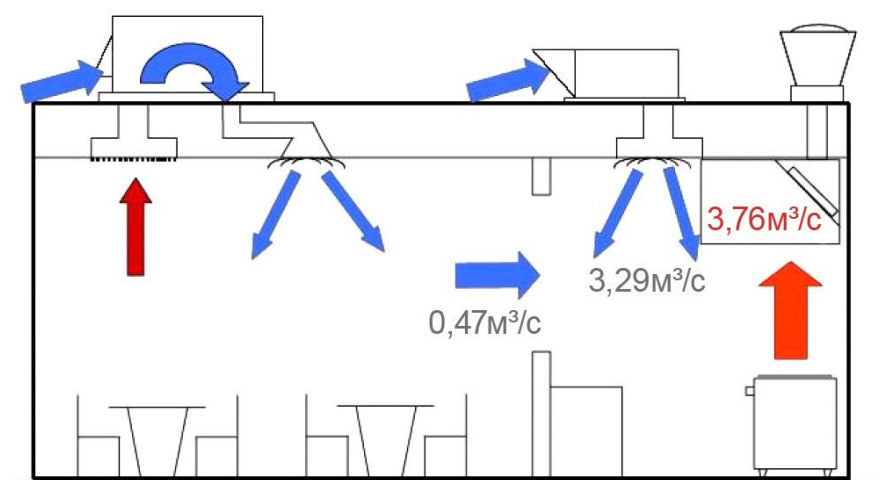


Рис. 3.2 Приклад схеми вентиляції на підприємстві ресторанного господарства

На рисунку 3.2 представлено приклад схеми вентиляції виробничого приміщення. Повітря подається та видаляється таким чином, щоб забезпечити постійний повітрообмін та підтримання нормального мікроклімату у приміщенні. Завдяки цьому видаляються надлишкове тепло, волога та запахи, які утворюються під час роботи. Правильна організація вентиляції дозволяє створити комфортні умови праці для персоналу, а також сприяє дотриманню санітарно-гігієнічних вимог. Це особливо важливо для підприємств ресторанного господарства, де від якості повітря залежить як безпека продукції, так і ефективність роботи працівників.

3.4 Санітарно-гігієнічні вимоги та правила особистої гігієни персоналу

Дотримання санітарно-гігієнічних норм на підприємстві ресторанного господарства є обов'язковим, тому що від цього залежить якість продукції та безпека споживачів. У м'ясному цеху ці вимоги особливо важливі, адже сире м'ясо є сприятливим середовищем для розвитку мікроорганізмів.

У процесі виготовлення м'ясних напівфабрикатів необхідно виконувати такі санітарні вимоги:

- м'ясні напівфабрикати готувати на окремому робочому місці;
- використовувати маркований інвентар (дошки, ножі, гастроємності) тільки для м'яса;
- не допускати перехрещення потоків сирої сировини та готових напівфабрикатів;
- фарш та котлетну масу готувати у невеликій кількості та використовувати у встановлені терміни.

Важливе значення має правильне зберігання продуктів. Необхідно дотримуватись температурних режимів у холодильних камерах та правил товарного сусідства (сире м'ясо окремо від готових продуктів, напівфабрикатів та продуктів, що не підлягають тепловій обробці). Сировина повинна прийматися з перевіркою документів і термінів придатності, а також оцінюється її зовнішній вигляд, запах й температура.

Обладнання та інвентар у м'ясному цеху повинні регулярно митися та оброблятися. Після використання механічне обладнання необхідно розібрати, промити гарячою водою з мийним засобом (не менше 65°C), обполоснути гарячою водою (приблизно 50°C) та дати стекти. Потім протерти чистою сухою тканиною. Механічні частини машин за потребою змащують, а корпус протирають спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою.

Обробні столи миють теплою водою з мийними засобами та обдають гарячою водою. Дерев'яний інвентар очищають від залишків їжі, миють,

обполіскують та просушують на решітках і стелажах. Металевий інвентар після миття обполіскують і за можливості проводять додаткову термічну обробку (наприклад, у духовій шафі).

Щітки та мочалки для миття посуду промивають з мийними засобами, кип'ятять 10-15 хвилин, обполіскують, просушують і зберігають у спеціальному місці. Мийні ванни миють з мийними засобами, обдають окропом та регулярно дезінфікують. Відходи під час роботи потрібно своєчасно видаляти, не накопичувати на робочих місцях, а контейнери для відходів повинні мати кришки та регулярно митися.

Не менш важлива особиста гігієна персоналу. Працівники повинні мити руки перед початком роботи, після відвідування санвузла, після роботи з сирим м'ясом, після прибирання та при переході до інших операцій. Забороняється працювати з прикрасами на руках, з довгими нігтями, а також при ознаках захворювання. Персонал зобов'язаний дотримуватись чистоти санітарного одягу та не виходити в ньому за межі виробничих приміщень.

Таким чином, санітарно-гігієнічні вимоги в комплексі з правилами охорони праці та техніки безпеки забезпечують нормальну роботу підприємства, високу якість продукції та безпеку відвідувачів.

ВИСНОВОК

У підсумку виконаної кваліфікаційної роботи на тему «Проектування м'ясного цеху ресторану «ROU» на 160 місць у м. Дніпро» можна зробити висновок, що організація роботи м'ясного цеху є важливою частиною виробничого процесу підприємства ресторанного господарства. Саме від правильно спланованого м'ясного цеху залежить якість м'ясних напівфабрикатів, швидкість їх виготовлення та ефективність роботи кухні в цілому.

У першому розділі було розглянуто техніко-економічне обґрунтування проекту. Обґрунтовано доцільність розміщення ресторану «ROU» у місті Дніпро, оскільки це велике місто з розвиненою інфраструктурою та значною чисельністю населення. Такі умови створюють стабільний попит на послуги ресторанного господарства, а розміщення закладу в центральній частині міста дозволяє розраховувати на постійний потік відвідувачів.

Крім того, виконано аналіз конкурентного середовища в м. Дніпро. Було визначено, що в місті працює значна кількість закладів азійської кухні, які можуть виступати конкурентами. Окремо було враховано, що значну частину ринку займають служби доставки суші та ролів, які працюють без торговельних залів та можуть конкурувати за рахунок нижчих витрат і швидкості обслуговування. Разом з тим встановлено, що ресторани з повноцінним обслуговуванням мають свої переваги, що дозволяє проектуваному закладу бути конкурентоспроможним.

У другому розділі було розроблено розрахунково-пояснювальну частину кваліфікаційної роботи. На основі графіка завантаження залу визначено кількість споживачів, яка становить 1355 осіб на день, після чого розраховано загальну кількість страв, напоїв та іншої продукції - 4743 порції. Складено виробничу програму (розрахункове меню), що дозволяє визначити потребу підприємства в сировині та напівфабрикатах.

Особливу увагу приділено проектування м'ясного цеху. Було визначено його призначення та основні технологічні операції. З урахуванням технологічного процесу підбрано необхідне обладнання: механічне, немеханічне, холодильне, а також виробничий інвентар. Для організації робочих місць передбачено виробничі столи, стелажі, мийні ванни та інше обладнання.

Окремо виконано розрахунок місткості холодильного обладнання, що дає можливість забезпечити належні умови для зберігання м'ясної сировини та напівфабрикатів. На основі підбору обладнання визначено корисну площу та розраховано загальну площу м'ясного цеху, яка становить 54,91 м², що є достатнім для ефективної організації роботи.

Також було виконано розрахунок чисельності працівників, яка становить 15 осіб, та складено графік виходу на роботу, що дозволяє забезпечити безперервність виробничого процесу з урахуванням режиму роботи ресторану.

У третьому розділі розглянуто заходи щодо охорони праці, техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм. Безпечна робота м'ясного цеху можлива лише за умови дотримання всіх встановлених правил. Окрема увага була приділена роботі з обладнанням, правилам використання ножів, а також санітарній обробці інвентарю та обладнання. Також визначено вимоги до особистої гігієни персоналу, умов зберігання сировини та організації виробничого процесу.

Отже, у процесі виконання кваліфікаційної роботи було досягнуто поставленої мети та виконано всі визначені завдання. Результати проведених розрахунків підтверджують, що правильне проектування м'ясного цеху забезпечує ефективну організацію виробництва, раціональне використання ресурсів та підвищення якості продукції підприємства ресторанного господарства.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Київ : Центр учбової літератури, 2007. 280 с.
2. Організація матеріально-технічного постачання підприємств ресторанного господарства [Електронний ресурс] // Studfile.net. URL: <https://studfile.net/preview/5152092/page:3/> (дата звернення: 28.03.2026).
3. Прийом товару на склад у кафе та ресторани [Електронний ресурс] // Poster POS. URL: <https://joinposter.com/ua/post/pryjom-tovaru> (дата звернення: 28.03.2026).
4. Організація роботи м'ясного цеху [Електронний ресурс] // UEP.DN.UA. – URL: <http://uep.dn.ua/posts/organizacia/uk/bezopasnost-organizacia-roboti-m39asnogo-cehu.php> (дата звернення: 19.03.2026).
5. Бутко Д. А., Складар О. Г., Рогач Ю. П., Циб В. Г., Головін С. В. Вимоги санітарії і гігієни праці при переробці м'яса і м'ясних продуктів : навч. посіб. Мелітополь : ТДАТУ, 2016. 240 с.
6. Головка М. П., Власенко І. Г., Головка Т. М., Семко Т. В. Технологія м'яса та м'ясопродуктів з елементами НАССР : навч. посіб. Харків : Світ Книг, 2021. 438 с.
7. Черевко О. І., Поперечний А. М. Процеси і апарати харчових виробництв : підручник. 2-ге вид., доп. і випр. Харків : Світ Книг, 2014. 495 с.
8. Менеджмент ресторанного господарства [Електронний ресурс] // Tourism-book.com. URL: <https://tourism-book.com/pbooks/book-80/ua/chapter-3120/> (дата звернення: 30.03.2026).
9. Складання графіка реалізації страв [Електронний ресурс]. URL : <https://studfile.net/preview/5044260/page:2/> (дата звернення: 30.03.2026).
10. Одарченко М. С., Одарченко А. М., Степанов В. І., Черненко Я. М. Основи охорони праці : підручник. Харків : Стиль-Издат, 2017. 334 с.
11. Смирнов В. М., Ткачук К. Н. Охорона праці в галузі : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2014. 320 с.

12. Гогіташвілі Г. Г., Лапін В. М. Основи охорони праці : навч. посіб. Київ : Знання, 2000. 302 с.
13. Жидецький В. Ц. Основи охорони праці : підручник. Львів : Афіша, 2004. 345 с.
14. Заходи безпеки при експлуатації електроприладів [Електронний ресурс]. URL: <https://cpprk.com/osvitnii-protses/okhorona-pratsi/bezpeka-zhyttiediialnosti/zakhody-bezpeky-pry-ekspluatatsii-elektropryladiv> (дата звернення: 30.03.2026).
15. Москаленко В. М., Барановський М. М. Пожежна безпека : навч. посіб. Київ : Кондор, 2011. 240 с.
16. Корсак Р. В., Гуштан Т. В., Годя І. М., Малец В. Д. Практичний посібник з готельно-ресторанної справи : стандарти готельно-ресторанного обслуговування. Ужгород : РІК-У, 2025. 216 с.
17. НПАОП 0.00-4.12-05. Типове положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці. Київ : Держгірпромнагляд України, 2005.
18. Інструктажі з охорони праці: види і порядок проведення [Електронний ресурс] // Охорона праці і пожежна безпека. URL: <https://oppb.com.ua/articles/instruktazhi-z-ohorony-pratsi-vydy-i-poryadok-provedennya> (дата звернення: 30.03.2026).
19. Охорона праці в закладах громадського харчування [Електронний ресурс] // Охорона праці і пожежна безпека. URL: <https://oppb.com.ua/news/ohorona-praci-v-zakladah-gromadskogo-harchuvannya> (дата звернення: 30.03.2026).
20. Батрименко В. Основи проектування й інтер'єр підприємств харчування : навч. посіб. Тернопіль : Газда, 2002. 314 с.
21. Введенський А. П., Велика М. Д. Реконструкція підприємств громадського харчування і торгівлі. Київ : Либідь, 2003. 128 с.
22. Галушко П. П. Структурні особливості підприємств харчування. Маркетинг та реклама. 2003. № 7. С. 17–19.

23. Дощенко В. П. Підприємства громадського харчування. Київ : Либідь, 2001. 176 с.
24. Пономаренко В. Проектування підприємств харчування. Київ : Діло, 2000. 285 с.
25. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Антонюк І. Ю. Технологія виробництва ресторанної продукції. Київ : КНТЕУ, 2005.
26. Державні санітарні норми та правила для підприємств громадського харчування [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1073-01#Text> (дата звернення: 19.03.2026)

ДОДАТКИ

Додаток А



Додаток Б

