

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**«УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В
УКРАЇНСЬКІЙ ПЕЧІ»**

(за матеріалами фізичної особи-підприємця Юрченка Олега

Володимировича, кафе «Россоха», Вінницька обл., смт Вороновиця)

Здобувача вищої освіти

2 курсу, групи РТ-21д(м)

спеціальності 181 «Харчові технології»

освітньої програми «Ресторанні технології»

денної форми навчання

Петра ЛЕБІДЯ

Науковий керівник

канд. техн. наук,

Олександр БОЖОК

Гарант освітньої програми

кан. техн. наук, доцент

Тетяна СЕМКО

Вінниця 2024

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ТА ДІЯЛЬНОСТІ КАФЕ «РОССОХА»	
1.1 Дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності кафе «Россоха»	6
1.2 Дослідження конкурентів кафе «Россоха».....	10
РОЗДІЛ 2. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ КАФЕ «РОССОХА»	
2.1 Аналіз концептуальних засад діяльності кафе «Россоха».....	15
2.2 Характеристика виробничого процесу кафе «Россоха».....	19
2.2.1 Виробнича програма кафе «Россоха».....	19
2.2.2 Склад приміщень на основі структурно-технологічної схеми виробництва у кафе «Россоха».....	24
2.2.3 Технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції.....	30
2.3 Характеристика процесу надання послуг у торговельній залі кафе «Россоха».....	37
РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТНОСПРОМОЖНОСТІ ПРОДУКЦІЇ КАФЕ «РОССОХА»	
3.1 Удосконалення технології приготування страв в українській печі у кафе «Россоха».....	41
3.2 Характеристика контрольно-критичних точок технологічного процесу приготування страв в українській печі	50
3.3 Обґрунтування рентабельності удосконалених страв в українській печі в кафе «Россоха».....	54
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	58
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	60
ДОДАТКИ.....	67

ВСТУП

Актуальність теми. Серед актуальних проблем аналізу явищ соціально-економічної природи важливе місце займає вивчення народної кулінарії і харчування народу. Сучасні українські ресторатори в умовах високої конкуренції запроваджують у виробництво автентичні та незаслужено забуті способи кулінарної обробки продукції. Як відомо, все нове – це добре забуте минуле. Через аналіз історичних і етнографічних основ української народної кухні можливий пошук новітніх ідей як технологічного, так і маркетингового характеру.

В надзвичайно важких реаліях сьогодення, в умовах воєнного стану дуже важливим є процес національної самоідентифікації українців та один із її аспектів – кулінарна автентичність, символом якої є страви з дров'яної глиняної печі.

Печі на дровах для приготування їжі завжди зачаровували жителів різних країн і були невід'ємною частиною їхніх багатолітніх кулінарних традицій. В Україні цей забутий протягом багатьох років спосіб приготування їжі на сьогодні практикується лише в небагатьох закладах ресторанного господарства. У дров'яній печі можна приготувати м'ясо, рибу, овочі, запіканки, супи, хліб та інші вироби. Страви з печі не тільки смачні, але й корисні, адже приготовлені без додавання жиру [6].

Страви з печі – це носії емоцій, вони ексклюзивні і унікальні. Головною відмінністю є оригінальний смак їжі з ароматом деревного вогню, з типовою для деревної печі скоринкою – сильною, хрусткою і ароматною. Приготування в печі робить будь-яку страву особливо смачною, тому що вона просочується легким ароматом диму та має більш насичений і виражений смак. Хрустка скоринка піци, рум'яні деруни, соковитий стейк, томлена фермерська качка та ніжна риба – всі ці страви виходять дуже смачними, якщо їх готувати саме в печі [2].

Саме тому удосконалення приготування страв у печі, збереження їх автентичного характеру та змісту, сучасна ресторанна інтерпретація старовинних технологій є сьогодні актуальною проблемою, що потребує теоретичних та практичних досліджень.

Кваліфікаційна робота на тему «Удосконалення технології приготування страв в українській печі» виконується на матеріалах кафе «Россоха», смт Ворновиця, Вінницька обл.

Мета кваліфікаційної роботи – удосконалити технологію приготування страв в українській печі на матеріалах кафе «Россоха».

Відповідно до поставленої мети визначено завдання кваліфікаційної роботи:

- проаналізувати ринок споживачів в ареалі діяльності кафе «Россоха»;
- дослідити конкурентів кафе «Россоха»;
- визначити концептуальні засади діяльності кафе «Россоха»;
- охарактеризувати виробничий процес та виробничу програму кафе «Россоха»;
- дослідити технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції у кафе «Россоха»;
- описати процес надання послуг у кафе «Россоха»;
- удосконалити технологію приготування страв в українській печі;
- охарактеризувати контрольні-критичні точки технологічного процесу виготовлення страв в українській печі;
- визначити рентабельність розробленої продукції.

Об'єкт дослідження – технологічний процес приготування страв в українській печі.

Предмет дослідження – удосконалення та обґрунтування технологічного процесу приготування в українській печі на прикладі страв з птиці.

Інформаційна база – статистичні дані, достовірні та актуальні результати наукових досліджень: наукові праці вітчизняних та зарубіжних

науковців Волкової А., Щербань О., Доцяк В.С., Доценко В. Ф., Кочерги В. І., Губені В. О., Шумило Г.І., практичний досвід роботи бренд-шефа ресторації «Хата» Гуралевича В., м. Київ.

Методи дослідження – загальноприйняті органолептичні, фізикохімічні, структурно-механічні дослідження за стандартними рекомендованими методиками.

Наукова новизна полягає в удосконаленні технологічного процесу приготування в українській печі на прикладі страв з птиці.

Апробація результатів дослідження – основні результати пройшли апробацію на XIII Всеукраїнській студентській науково-практичній конференції «Актуальні проблеми ефективного соціально-економічного розвитку України» (м. Вінниця, 18 квітня 2024 р.) та на II Всеукраїнській науково-практичній Інтернет-конференції «Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку» (м. Вінниця, 17 жовтня 2024 р.).

Структура роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, 3-х розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел (50 позицій), додатків. Основний текст роботи викладено на 59 сторінках. Робота містить 14 рисунків, 14 таблиць, 8 додатків на 9 сторінках.

РОЗДІЛ 1

МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ТА ДІЯЛЬНОСТІ КАФЕ «РОССОХА»

1.1. Дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності кафе «Россоха»

Сьогодні посилення конкурентної боротьби в сфері ресторанного господарства в Україні вимагає від фахівців шукати нові методи управління попитом – від інноваційних шляхів створення нових продуктів і технологій до адаптаційних підходів формування товарного асортименту.

Основним фактором впливу на ресторанно-готельний ринок став початок повномасштабної війни на території України. Як наслідок, основними проблемами та перешкодами на ринку ХоРеКа є:

- обстріли та повітряні тривоги;
- перебої з електропостачанням;
- наявність комендантської години;
- можливість нової хвилі мобілізації;
- зростання інфляції та фудкосту;
- кадрові проблеми;
- зміна дистриб'юторів;
- зміна умов співпраці з дистриб'юторами;
- зменшення купівельної спроможності споживачів [Аналіз ринку ХоРеКа].

Для успішного дослідження ринку споживачів кафе «Россоха» у смт Вороновиця, Вінницької області, необхідно оцінити потреби і вподобання місцевих жителів та гостей, а також визначити оптимальні напрямки розвитку кафе. Це допоможе глибше зрозуміти потреби місцевого населення

і потенційних туристів, а також побудувати бізнес-модель, що сприятиме популярності та зростанню кафе «Россоха» у смт Вороновиця.

Придорожнє кафе швидкого обслуговування «Россоха» знаходиться на виїзді з Вороновиці в сторону Немирова (рис. 1.1) по трасі E50/M21. Входить до складу мотельно-ресторанного комплексу «Россоха».



Рисунок 1.1 – Вигляд кафе «Россоха» з автомагістралі Вінниця – Умань (E50, M21)

Вороновиця – селище в Україні, адміністративний центр Вороновицької селищної громади Вінницького району Вінницької області. Розташоване поблизу невеликої річки Воронки – притоки Південного Бугу. Через Вороновицю пролягає автошлях (автомагістраль Вінниця – Умань (E50, M21) та залізнична колія. Селище знаходиться на відстані 20,9 кілометрів від обласного центру м. Вінниці. Площа 10,9 км² гектарів. Кількість населення станом на 2020 рік складає 6 тис. 433 особи. Густота населення – 602.2 осіб/км². Проте, з російською агресією на території України, протягом 2023 року присутня тенденція приросту населення з числа внутрішньо переміщених з територій України, які є окупованими агресором.

Селище має велику кількість туристичних і природніх переваг: палац Грохольських-Можайських XVIII ст., алея вікових лип, майданчик

Можайського для тестування планерів. В палаці, на другому поверсі, знаходиться Музей історії авіації та космонавтики і музей Володимира Перепелюка – вороновицького бандуриста. Значним є також культурний потенціал громади (функціонує Вороновицька дитяча школа мистецтв, діють творчі колективи, є загальноосвітня школа-ліцей та Професійно-технічне училище №14). Розвинута сфера закладів торгівлі і харчування.

Ринок споживачів ресторанних послуг у смт Вороновиця Вінницької області має свої особливості, пов'язані з розміщенням, чисельністю населення, та демографічними й економічними характеристиками громади.

Вороновиця має близько 7 тисяч мешканців, що формує обмежений локальний ринок. Більшість населення становлять молоді родини та старші люди, які цінують доступність і якість послуг.

Рівень доходів у смт зазвичай нижчий, ніж у великих містах, тому середній чек у місцевих закладах має бути прийнятним для більшості жителів.

Мешканці Вороновиці є переважно українцями, хоча проживають і представники інших національностей. Розподіл населення смт Вороновиця за вживаною мовою представлено на рисунку 1.2.

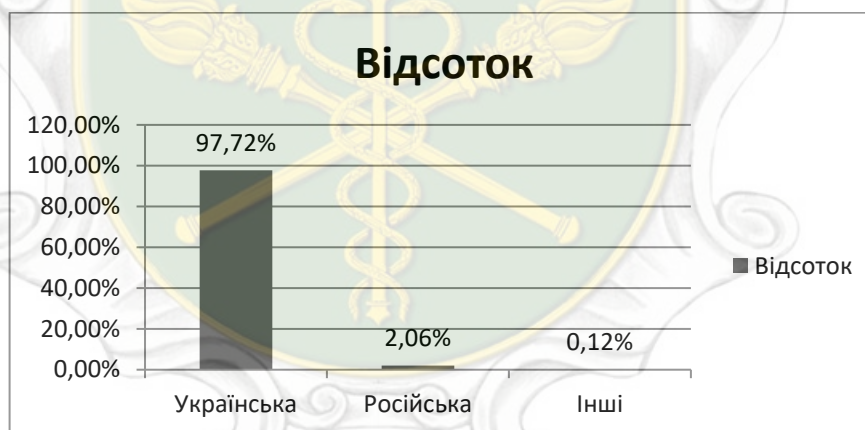


Рисунок 1.2 – Розподіл населення смт Вороновиця за вживаною мовою

Залежно від виду зайнятості можна виділити такі категорії населення:

1. робітники і працівники сектору сільського господарства;
2. робітники і працівники цехів та заводів;

2. працівники освіти та культури;
3. медичні працівники;
4. державні службовці та працівники державних установ;
5. працівники сфери послуг та торгівлі.

Оскільки Вороновиця – невелике смт, основними відвідувачами кафе та ресторанів є місцеві жителі та туристи, які зупиняються дорогою до Вінниці чи інших регіонів. У літній період попит зростає завдяки туристам та людям, що проводять відпустки в селі. Також святкові дні (як Новий рік чи весілля) спричиняють збільшення відвідуваності.

З метою визначення соціального статусу потенційних споживачів ресторанних послуг смт Вороновиця та їх вподобань проведено опитування, результати якого представлено у таблиці А.1, додаток А.

Жителі смт Вороновиця зазвичай відзначають українські свята та традиції, проте також сприймають й інші святкування, які відбуваються в селищі.

В селищі популярність мають страви української кухні, оскільки вони відповідають смакам місцевих жителів. Заклади з такими стравами, як борщ, вареники, котлети, зазвичай користуються популярністю. Молодь часто цікавиться новими форматами: закуски, піца, суші, швидке харчування, проте попит на такі продукти може бути обмежений через платоспроможність населення.

Хоча ринок споживачів невеликий, закладів харчування у смт Вороновиця достатньо. Це може призвести до значної конкуренції, що впливає на ціни та рівень обслуговування. Крім місцевих кафе, конкуренцію складають і заклади у Вінниці, до яких місцеві мешканці можуть їздити на вихідні чи у святкові дні.

Рівень цін у Вороновиці має відповідати середньому рівню доходів населення, що передбачає доступні ціни. Заклади можуть застосовувати акції (наприклад, знижки на обідні комплекси), щоб залучити більше відвідувачів.

Економічні обмеження серед населення можуть впливати на відвідуваність. Молодь часто виїжджає на навчання або роботу в інші міста, що скорочує кількість потенційних відвідувачів. Реалії війни росії проти України теж не найкращим чином впливають на формування контингенту споживачів ресторанних послуг. Проте, розвиток місцевого туризму може сприяти зростанню ринку.

1.2 Дослідження конкурентів кафе «Росоха»

Оскільки кафе «Росоха» розташоване на автомагістралі на певній відстані від населених пунктів, то у радіусі 2 км, який передбачається для дослідження підприємств-конкурентів, відсутні заклади харчування. Для проведення аналізу конкурентного середовища кафе «Росоха» нами визначено підприємства ресторанного господарства, які функціонують у радіусі 4 км від локації закладу.

В досліджуваному ареалі діяльності кафе «Росоха» ведуть господарську діяльність різні типи закладів: ресторани, кафе, бари, заклади швидкого харчування, які надають послуги харчування і обслуговування споживачам смт Вороновиця, подорожуючим та мешканцям ближніх сіл. На ринку присутні здебільшого самостійно діючі підприємства, але є і представники мереж закладів швидкого харчування (Doner Market).

Кафе «Росоха» функціонує у смт Вороновиця Вінницької області за адресою вул. Немирівське шосе 1, автомагістраль «Вінниця-Умань». Розташування кафе представлено на гул-мапі, рис. 1.3.

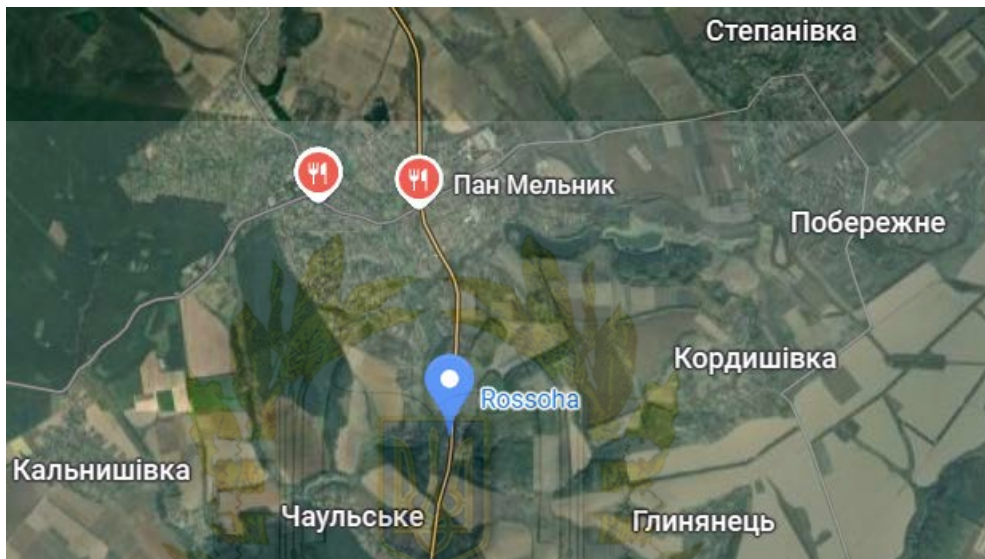


Рисунок 1.3 – Мапа розташування кафе «Россоха»

У радіусі 4 км від кафе «Россоха» у смт Вороновиця є декілька кафе, де можна придбати комплексні сніданки та обіди, замовити страви на виніс, провести святкування сімейних подій, бенкетів, зустрічі з друзями. Крім того, у вказаному ареалі функціонують декілька ресторанів різного спрямування: сімейні, японської кухні, італійської, європейської та української кухні. Дані заклади використовують якісні локальні продукти, мають доступні ціни, сприятливу атмосферу і належний рівень обслуговування.

У радіусі 4-х км від кафе «Россоха» ведуть господарську діяльність такі заклади харчування, як ресторан «Можайський», кафе «Пан Мельник», ресторан «Voron Sushi», кафе «Pizza Iriza», кафе «Гендель Plaza».

Перелічені заклади мають різне меню, середні або невисокі ціни, сталий контингент споживачів, що визначає їх як конкурентів кафе «Россоха».

Перелік ресторанів та кафе, що є конкурентами «Россохи» із зазначенням адреси, розкладу роботи, потужності та концепції висвітлено у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2 – Заклади харчування у радіусі 4 км від кафе «Россоха»

Тип закладу, назва	Адреса	Режим роботи	Концептуальне спрямування	Потужність, місць
Ресторан «Можайський»	Вул. Козацький шлях, 26	11.00 – 23.00	українська кухня, європейська кухня	50
Кафе «Пан Мельник»	Вул. Молодіжна 8а	09.00 - 21.00	домашня українська кухня	60
Ресторан «Voron Sushi»	Вул. Козацький шлях, 48	11.00 – 22.00	Японська кухня	50
Кафе «Pizza Iriza»	Вул. Молодіжна 10 А	12.00 – 22.00	Італійська кухня	50
Кафе «Гендель Plaza»	Тараса М-12 Стрий-Тернопіль-Кропивницький-Знам'янка.	07.00 – 23.00	українська кухня	50

Як видно з таблиці, зазначені заклади мають різний графік роботи. Найдовший робочий день у кафе «Гендель Plaza», що знаходиться на відстані 3,9 км від кафе «Россоха» - з 7.00 до 23.00. Заклад має широке меню українських національних страв та напоїв, пропонує послуги лазні, чани та складає серйозну конкуренцію кафе «Россоха».

У процесі дослідження закладів-конкурентів для кафе «Россоха» проаналізовано їх продукцію, послуги, особливості меню та контингент споживачів. При цьому використано дані сайтів із вільних джерел інформації в інтернеті, соціальні мережі.

Ресторан «Voron Sushi» працює на доставку різних видів суші та бургерів. Він є найменш конкурентним для кафе «Россоха», оскільки його послуги не перетинаються з досліджуваним кафе.

Ресторан «Можайський» пропонує споживачам найширше скрд досліджуваних закладів основне меню, крім того, меню дитяче, бургер-меню, суші-меню, меню алкогольної продукції.

Кафе «Pizza Iriza» пропонує 10 видів піци, декілька салатів та обмежений асортимент інших груп страв. Проте, заклад відомий якісним обслуговуванням та смачною кулінарією.

Кількісну структурування основних страв закладів-конкуренців за групами представлено у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3 – Асортимент продукції закладів-конкуренців кафе «Россоха» у кількісному вигляді

Заклади	Основні групи страв						
	Салати	Закуски	Перші страви	Рибні страви	М'ясні страви	Гарячі страви, гарніри	Десерти
Ресторан «Можайський»	17	14	8	10	16	6	4
Кафе «Пан Мельник»	7	5	5	4	4	14	4
Ресторан «Voron Sushi»	-	3	-	28	-	-	-
Кафе «Pizza Iriza»	4	5	3	2	4	10	3
Кафе «Гендель Plaza»	8	5	4	4	10	8	5

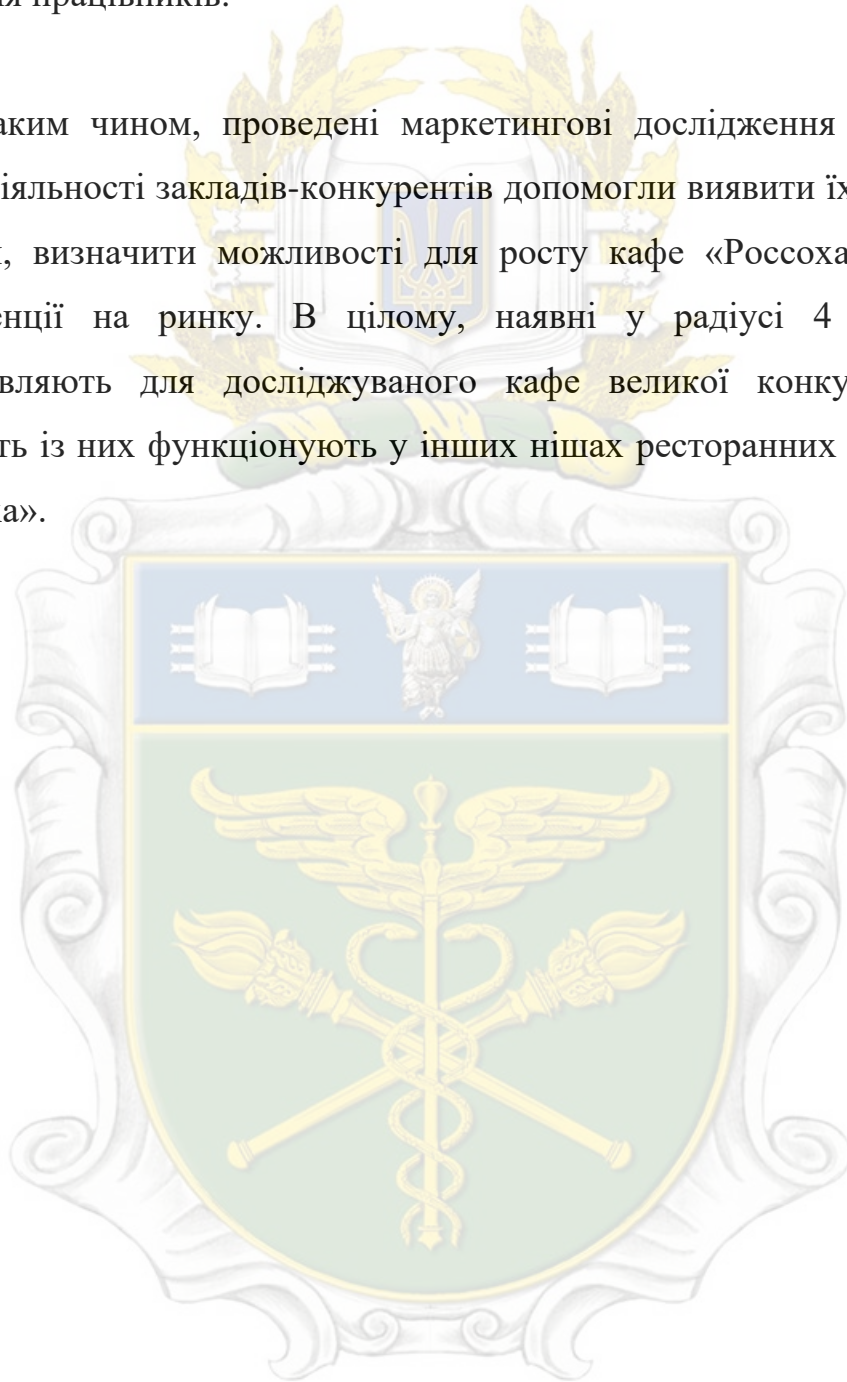
За даними таблиці 1.3, найбільше салатів пропонує ресторан «Можайський», найширший асортимент закусок, перших та м'ясних страв знову ж-таки у цьому закладі. Найбільше рибних страв у вигляді широкого асортименту суші пропонує ресторан-доставка «Voron Sushi». Кількість десертів майже однакова у всіх закладах, Гарячі страви та закуски у великому асортименті присутні у меню кафе «Пан Мельник».

Жоден із досліджуваних закладів не пропонує страви, приготовлені в українській печі, та дуже мало в цілому рибних основних страв. Удосконалення меню кафе «Россоха» саме у цьому напрямку дасть можливість посилити конкурентоспроможність та вигідно позиціонуватися на ринку ресторанних послуг.

Для підвищення конкурентоспроможності кафе «Россоха» можна рекомендувати розглянути можливість впровадження нових послуг: доставка продукції, тематичні вечори, спеціальне меню. Ефективними можуть стати унікальні маркетингові заходи для залучення нових гостей та підтримання лояльності наявних.

Для залучення більшої кількості споживачів доцільно розглянути варіанти співпраці з місцевими підприємствами та організаціями, щоб залучити більше гостей у заклад, наприклад, через спеціальні обіди чи бізнес-ланчі для працівників.

Таким чином, проведені маркетингові дослідження та комплексний аналіз діяльності закладів-конкурентів допомогли виявити їх сильні та слабкі сторони, визначити можливості для росту кафе «Росоха» та ефективної конкуренції на ринку. В цілому, наявні у радіусі 4 км заклади не представляють для досліджуваного кафе великої конкуренції, оскільки більшість із них функціонують у інших нішах ресторанних послуг, ніж кафе «Росоха».



РОЗДІЛ 2

ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ КАФЕ «РОССОХА»

2.1 Аналіз концептуальних засад діяльності кафе «Россоха»

Россоха – придорожнє кафе швидкого обслуговування, яке знаходиться на виїзді із смт Вороновиця Вінницької обл., Вінницького району, в сторону Немирова за адресою Немирівське шосе 1, траса Е50/М21, автомагістраль «Вінниця-Умань». Це місце має давню історію: з другої половини ХІХ ст. до 20-х років ХХ ст. тут стояла корчма, будівля якої на сьогодні повністю втрачена. Назва кафе «Россоха» походить від назви сусіднього села Россоха [Ізотов].

Кафе «Россоха» входить до складу мотельно-ресторанного комплексу «Россоха». Пропонує смачні та якісні традиційні страви української та європейської кухні, а також сети дня. Популярні страви готуються заздалегідь і розігріваються перед подачею. Кафе «Россоха» має основний зал з кабінками на 60 осіб, банкетну залу для проведення урочистих заходів місткістю до 200 чол., терасу.

У концепції кафе «Россоха» передбачено об'єднання класичного стилю інтер'єру та смачної домашньої української кухні. Для задоволення смаків вибагливих гостей в меню включено страви європейської кухні. Кафе зорієнтоване на подорожуючих, жителів Вороновиці та ближніх населених пунктів, корпоративних споживачів та бажаючих відсвяткувати сімейні урочистості. Фасад кафе вигідно позиціонується вздовж автомагістралі та яскраво виділяється теплим жовтим кольором на зеленому фоні навколишньої природи (рис. 2.1).



Рисунок 2.1 – Фасад кафе «Россоха»

Кафе «Россоха» має свій унікальний логотип із зображеними зораними ланами та орнаментом, який прикрашає фронтон покрівлі будівлі закладу (рис. 2.2).



Рисунок 2.2 – Логотип кафе «Россоха»

Зали кафе оформлено єдиному стилі у світло-коричневих тонах, які додають урочистості та створюють спокійний фон, що сприяє відпочинку та гарному настрою гостей. У великій бенкетній залі на стінах розміщені картини, що органічно вливаються в інтер'єр. На площі залів розміщено прямокутні дерев'яні столи на 6 місць та напівм'які дерев'яні стільці. Також є затишні кабінки з м'якими меблями, столами та живою зеленню. Зовнішня

стіна має високі панорамні вікна, що надає залам світла та оглядовості (рис. 2.3).



Рисунок 2.3 – Інтер'єр кафе «Россоха»

Заклад має велику терасу, яка виходить на задній двір. На терасі розміщені дерев'яні лавки та по потребі розставляють невеликі металеві столики зі стільцями. Тут проводиться розважальна частина бенкетів (рис. Б.1, додаток Б).

Графік роботи – цілодобово, без вихідних, 24/7, що дозволяє специфіка розміщення закладу (кафе є частиною структури мотельно-ресторанного комплексу «Россоха»).

Кафе «Россоха» пропонує такі послуги:

- сніданки, обіди, вечери;
- святкування сімейних урочистостей: весілля, дні народження, ін. (рис.2.4);
- проведення зустрічей із друзями;
- корпоративні вечірки;
- святкування календарних дат;
- ділові зустрічі;
- дитячі свята;
- поминальні обіди;
- стоянка для автомобілів.



Рисунок 2.4 – Бенкетна зала та фотозона для проведення весілля у кафе «Росоха»

Меню кафе «Росоха» містить широкий вибір страв української кухні, страви європейської кухні. Тут можна замовити скомплектовані сніданки та обіди, сети дня, скористатися бенкетним меню, меню поминальних обідів. Новинки меню виділяються та пропонуються гостям окремо (рис. В.1, додаток В). Усі страви готуються з використанням якісної локальної сировини переважно від місцевих постачальників та виробників.

У ресторані «Росоха» обслуговування гостей відбувається кваліфікованими офіціантами, надається безкоштовний Wi-Fi.

Концептуальні ознаки кафе «Росоха» представлені у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Концепція діяльності кафе «Росоха»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
1	2
Тип підприємства	Кафе
Клас закладу	-
Кулінарне спрямування	українська кухня, європейська кухня
Місце знаходження	Немирівське посе 1, траса Е50/М21, смт Вороновиця, Вінницька обл., Вінницький р-н.
Контингент споживачів	Місцеве населення, корпоративні гості, туристи
Формат підприємства	Повносервісний
Формат виробництва	Повний цикл виробництва

Продовження таблиці 2.1

1	2
Кількість місць:	260
Режим роботи:	Цілодобово
Форма обслуговування:	Офіціантами
Середній чек	450 грн
Дизайнерський стиль:	Європейська класика

Узагальнюючи вище викладене, можна виділити декілька особливостей кафе «Россоха» у смт Вороновиця, що роблять його впізнаваним:

- яскравий фасад, передній двір, класичний інтер'єр, стіни і підлога у світлих пастельних тонах, що створює затишну атмосферу;
- меню класичних страв та напоїв української кухні, європейської кухні;
- професійний обслуговуючий персонал, що докладаеть всіх зусиль для створення атмосфери затишку та комфорту для відпочинку;
- кафе знаходиться на узбіччі траси E50/M21, автомагістралі «Вінниця-Умань», на виїзді із Вороновиці, що робить його доступним, цікавим та зручним для широкого контингенту споживачів;
- наявність парковки для авто, відокремленої від траси.

Зазначені особливості концепції кафе «Россоха» роблять його привабливим для широкого кола гостей, сприяють його рентабельності та популярності.

2.2 Характеристика виробничого процесу кафе «Россоха»

2.2.1 Виробнича програма кафе «Россоха»

Виробнича програма закладу ресторанного господарства – це планування, яке розробляється як для закладу в цілому, так і для виробничих цехів підприємства.

Вихідними даними для складання виробничої програми закладу є кількість місць торгівельної зали підприємства.

Розрахункове меню закладу – це перелік страв, кулінарних, борошняних, кондитерських та булочних виробів, закупних товарів та напоїв, які пропонують споживачам протягом робочого дня із зазначенням виходу страв та їх кількості.

Розрахункове меню для кафе «Россоха» складають з урахуванням асортиментного мінімуму для кафе (табл. Г.1, додаток Г), кількості споживачів, попиту на продукцію, виробничої структури закладу. До меню включено українські національні страви, що найбільш ефективно відображають концепцію досліджуваного кафе.

Вихідними даними для визначення кількості продукції кафе «Россоха» є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв. Коефіцієнти споживання окремих груп страв та напоїв для різних типів закладів наведено у додатку Д, табл. Д.1.

Денна кількість відвідувачів розраховується на підставі завантаженості залу закладу за розрахунковий день (неділя, жовтень) та визначається за формулою:

$$N_{год} = P \times Об \times K_3, \quad (2.1)$$

де $N_{год}$ - кількість споживачів за 1 год. роботи кафе;

P - кількість місць у кафе;

$Об$ - оборотність місця за годину;

K_3 - коефіцієнт завантаження залів, частка від одиниці.

Оборотність місця за годину залежить від тривалості вживання їжі. У кафе «Россоха» орієнтована тривалість прийому їжі з реалізацією сніданків вранці – 30 хв. обідів в денні години становить 40 хв., ввечері – 120 хв (2 год.) (табл. Е.1, додаток Е). В нічний час тривалість відвідування приймаємо 30 хв.

Динаміка завантаженості кафе «Россоха» на 260 місць та розрахункові дані щодо кількості споживачів представлені у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 – Динаміка завантаженості кафе «Россоха» на 260 місць

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
23.00-7.00	30	2	0,05	26
7.00-8.00	30	2	0,1	41
8.00-9.00	30	2	0,1	41
9.00-10.00	30	2	0,1	52
10.00-11.00	30	2	0,1	52
11.00-12.00	30	2	0,2	41
12.00-13.00	40	1,5	0,2	78
13.00-14.00	40	1,5	0,2	78
14.00-15.00	40	1,5	0,2	78
15.00-16.00	40	1,5	0,2	78
16.00-17.00	40	1,5	0,2	78
17.00-18.00	120	0,5	0,2	26
18.00-19.00	120	0,5	0,3	39
19.00-20.00	120	0,5	0,4	52
20.00-21.00	120	0,5	0,3	39
21.00-22.00	120	0,5	0,2	26
22.00-23.00	120	0,5	0,1	13
Усього споживачів за день				836
Оборотність місця протягом дня				4,2

Загальна прогнозована кількість споживачів за день визначається за формулою:

$$N = \sum N_{\text{год}} \quad (2.2)$$

$$N = 836 \text{ (ос.)}$$

Оборотність місця протягом дня визначається за формулою:

$$\text{Об}_d = N / P \quad (2.3)$$

$$\text{Об}_d = 836 / 260 = 3,2 \text{ (рази)}$$

Денний обсяг продажу продукції по видах страв розраховують шляхом визначення спожитої кількості страв гостями за одне відвідування закладу та чисельності їх за робочий день (табл. 2.3):

$$n = N \times t, \quad (2.4)$$

де n - денна кількість страв групи;

N - кількість споживачів за день роботи закладу, осіб;

m - коефіцієнт споживання страв.

Таблиця 2.3 – Денний обсяг реалізації кулінарної продукції по групах

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв групи, порцій
Закуси	0,5	418
Салати	0,5	418
Супи	0,7	585
Основні гарячі страви	0,9	752
Солодкі страви (десерти)	0,4	334
Гарячі напої	0,6	500
Холодні напої	0,4	334
Хлібобулочні вироби	0,4	334
Всього		3675

Виробнича програма закладу ресторанного господарства містить перелік найменувань страв, напоїв та десертів із зазначенням маси порції та кількості порцій.

Виробничу програму кафе «Росоха» розроблено з урахуванням асортиментного мінімуму для кафе загального типу, асортименту страв, характерних для української кухні та місцевої подільської кухні, побажань контингенту споживачів кафе (табл. 2.4).

Таблиця 2.4 – Виробнича програма кафе «Росоха»

№ страв	Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
1	2	3	4
1. Закуси			
1.1	Тарілка сирна	150	35
1.2	Тарілка ковбасна	150	35
1.3	Тарілка рибна	150	35
1.4	Тарілка овочева	150	35
1.5	Рулетики кабачкові з помідорами	100	35
1.6	Гриби мариновані	150	30
1.7	Оселедець з цибулею	100	30
1.8	Риба під маринадом	150	40
1.9	Паштет печіночний	100	40
1.10	Бутерброди в асортименті	75	35
1.11	М'який плавлений сир з тостами 35/40/60	150	35
1.12	Сир кисломолочний з зеленню і часником	200	30
2. Салати			
2.1	Салат зі свіжої капусти	200	60
2.2	Салат «Дністер»	200	60
2.3	Салат «Весна»	200	60
2.4	Салат з буряка	200	60

Продовження таблиці 2.4

1	2	3	4
2.5	Салат «Білочка»	200	60
2.6	Салат «Оселедець під шубою»	200	60
2.7	Салат з куркою		
3. Супи			
3.1	Борщ український	380	110
3.2	Бульйон курячий з лапшою	380	90
3.3	Солянка м'ясна	350	100
3.4	Суп грибний	350	100
3.5	Суп гречаний	380	90
3.6	Суп-пюре гарбузовий	350	90
4. Основні гарячі страви			
4.1	Бефстроганов	250	45
4.2	Відбивні зі свинини	250	45
4.3	Ескалоп з помідорами	300	45
4.4	Качка з грибами запечена	250	45
4.5	Рибний гуляш з тріски	250	45
4.6	Свинина запечена з айвою	250	45
4.7	Смажене куряче філе по-китайськи	250	45
4.8	Стейк із сьомги з лимоном і зеленю петрушки	250	45
4.9	Сьомга запечена з сиром та грибами	250	45
4.10	Форель смажена з лимоном і зеленю петрушки	250	45
4.11	Котлети з філе птиці фаршировані молочним соусом з	250	45
4.12	Запечена курка в картоплі	250	45
4.13	Картопляне пюре	150	40
4.14	Овочі припущені	150	40
4.15	Овочеve рагу	150	40
4.16	Картопля смажена по-домашньому	150	40
4.17	Картопля по-селянськи	150	40
4.18	Картопля по-Уланівськи	150	40
5. Солодкі страви, десерти			
5.1	Млинчики з маком та родзинками	200	40
5.2	Налисники зі сметаною	200	40
5.3	Яблука в тісті	150	40
5.4	Кисіль з кураги	200	30
5.5	Кисіль з апельсинів	200	30
5.6	Кисіль з вишень	200	30
5.7	Желе з консервованими плодами	150	30
5.8	Желе «Веселка»	150	30
5.9	Желе молочне	150	30
5.10	Мус із журавлини	150	30
6. Гарячі напої			
6.1	Кава Еспресо	100	90
6.2	Кава Американо	100	90
6.3	Капучино	120	80
6.4	Лате	120	80
6.5	Чай чорний з лимоном	250	80
6.6	Чай зелений	250	80
7. Холодні напої			
7.1	Морс ягідний	200	55
7.2	Узвар	200	65
7.3	Компот яблучний	200	55

Закінчення таблиці 2.4

1	2	3	4
7.4	Компот із свіжих плодів	200	60
7.5	Компот із апельсинів	200	60
7.6	Компот із плодів сушених	200	60
8. Хлібобулочні вироби			
8.1	Хліб білий пшеничний	20	45
8.2	Хліб житньо-пшеничний	20	45
8.3	Булочка домашня	55	45
8.4	Булочка дорожня	55	45
8.5	Круасани в асортименті	70	50
8.6	Пончики в асортименті	80	50
8.7	Багет	20	60

Денна виробнича програма може варіюватися залежно від наявності на складах необхідної сировини, зміни попиту на окремі позиції меню, сезону та інших чинників.

2.2.2 Склад приміщень на основі структурно-технологічної схеми виробництва у кафе «Россоха»

Виробнича структура кафе «Россоха» являє собою комплекс цехів і робочих приміщень, які перебувають в технологічному взаємозв'язку і характеризуються визначеним співвідношенням і розташуванням. Взаємозв'язок окремих підрозділів підприємства, які беруть участь у виконанні однієї чи кількох стадій технологічного процесу, визначає структуру виробництва. Підприємства харчування можуть мати цехову і безцехову структуру виробництва залежно від їх типу і потужності.

У кафе «Россоха» передбачена цехова структура виробництва. У кожному цеху організовують технологічні лінії. Технологічною лінією називається ділянка виробництва, оснащена необхідним обладнанням для здійснення технологічного процесу. Роботу цехів очолює начальник, у підпорядкуванні якого перебуває одна або кілька бригад. Цехова структура

виробництва сприяє поопераційному поділу праці і її спеціалізації, більш ефективному використанню обладнання.

Структурно-технологічна схема організації виробництва кафе «Россоха» (рис. 2.5) дозволяє раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів та страв.

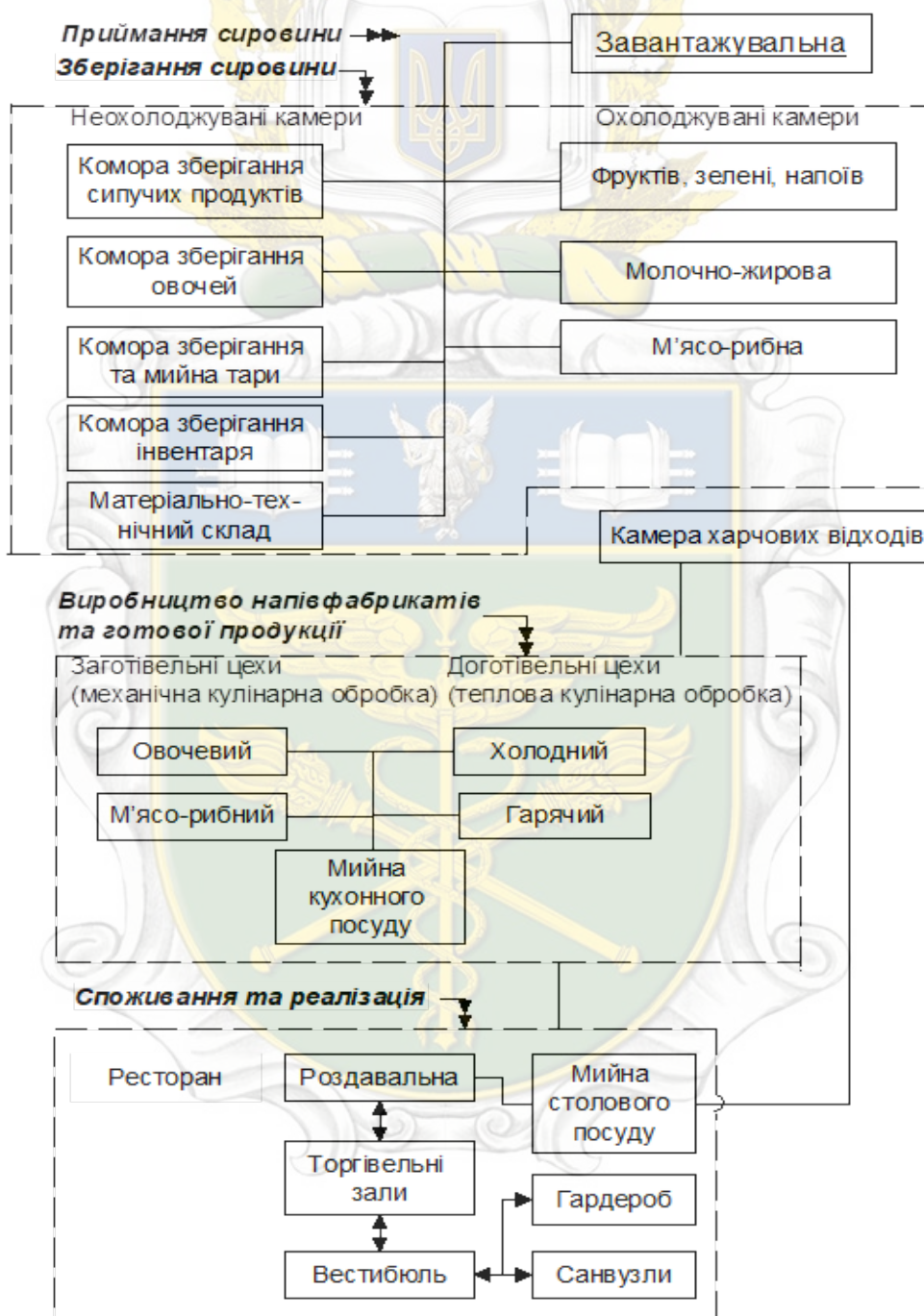


Рисунок 2.5 – Структурно-технологічна схема виробництва у кафе «Россоха»

Обов'язкова умова виробництва – це його потоковість на всіх ділянках, випуск напівфабрикатів високого ступеню готовності та готової продукції високої якості, оформлення при подачі.

Складські приміщення у кафе «Россоха» служать для приймання продуктів, що надходять від постачальників, сировини і напівфабрикатів, їх короткострокового зберігання і відпуску. В завантажувальній відбувається приймання товарів та сировини, після чого сировина направляється у складські приміщення для зберігання та у цехи для обробки. Для зберігання швидкопсувних продуктів (м'яса, риби, молочних продуктів, жирів і гастрономічних продуктів) на підприємстві обладнанні охолоджувальні камери: м'ясо-рибна камера, камера молочно-жирова та гастрономії, камера овочів, фруктів та зелені, камера кондитерських виробів.

Для зберігання нешвидкопсувних продуктів обладнані неохолоджувальні комори: комора овочів та коренеплодів, комора сухих продуктів та бакалії, комора горілчаних виробів та напоїв і комора хлібу. Комори звичайного режиму зберігання обладнанні підтоварниками та стелажми для розміщення та зберігання продуктів.

В кафе «Россоха» організовані заготівельні цехи: овочевий, м'ясо-рибний. В заготівельних цехах проводиться первинна механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів для теплової обробки. Вони розташовані неподалік від складських приміщень та мають безпосереднє сполучення з гарячим та холодним цехами.

Овочевий цех призначений для механічної обробки картоплі, коренеплодів, капусти, цибулі ріпчастої, сезонних овочів та грибів. Так як кафе середнє за потужністю, в ньому буде організовано м'ясо-рибний цех, в якому відбувається обробка м'яса та риби. Також в кафе є приміщення для обробки яєць. В приміщенні для обробки яєць проходить сортування, овоскопування та миття яєць. Приміщення оснащене чотирма ваннами, гратчастими ємностями, рукомийником для миття рук та ємностями для приготування яєчної маси.

Для виготовлення холодних м'ясних, рибних, овочевих страв і закусок, солодких страв та напоїв, їх порціонування та оформлення організовано холодний цех. Він розміщується поруч з гарячим цехом, а також поруч з роздавальною та мийною столового посуду. Холодний цех оснащений потужним парком холодильного обладнання, великим вибором механічного обладнання, засобами малої механізації, мийним устаткуванням, виробничими столами та ваговимірювальним обладнанням.

Цехом, який завершує технологічний процес приготування страв, є гарячий цех. Гарячий цех займає центральне місце на виробництві: тут здійснюється вся теплова обробка продуктів і напівфабрикатів для холодних страв і закусок, солодких страв, холодних напоїв власного виробництва, приготування перших страв, гарнірів, гарячих закусок та гарячих напоїв.

До гарячого цеху напівфабрикати надходять із заготівельних цехів, тому він зв'язаний з групою заготівельних і складських приміщень, а також з роздавальною і розташований поблизу від холодного цеху. Роздавальна – важлива ділянка виробництва, тому що саме тут при оформленні готової продукції завершуватиметься процес приготування страв. Роздавальна – це зв'язуюча ланка між виробничими цехами та залом. В роздавальні передбачено виробничі столи, окреме місце для встановлення касового апарату та рукомийник для офіціанта.

Поблизу гарячого цеху організоване приміщення для миття кухонного посуду. Мийна кухонного посуду призначена для миття наплитного посуду (котлів, каструль, листів), кухонного і роздавального інвентарю, інструментів. Вона оснащена підтоварниками для використаного посуду, стелажми для чистого посуду та трьома ваннами.

Сервізна призначена для зберігання запасів столового посуду та приборів, необхідного для нормального обслуговування відвідувачів. Вона безпосередньо примикає до мийної столового посуду, роздавальні та має зручний зв'язок з гарячим і холодним цехом. Сервізна оснащена сервантами з ящиками для зберігання столових приборів за їх видами та полицями для

зберігання столового посуду. В приміщенні завідуючого виробництвом обладнане окреме робоче місце.

Кафе «Россоха» має торгівельну залу, де відвідувачі можуть споживати готові страви та напої, бенкетну залу для проведення урочистостей, вестибюль, гардероб та санвузли для відвідувачів, а також кімната для паління.

В кафе є службово-побутові приміщення (адміністративні та приміщення персоналу) та технічна група приміщень, без яких не зможе працювати жодний заклад ресторанного господарства.

Номенклатуру устаткування та обчислення площі складських приміщень кафе «Россоха» висвітлено у табл. Є.1, додаток Є.

Площі заготівельних цехів визначено, враховуючи площі встановленого обладнання у овочевому і м'ясо-рибному цеху (табл. Ж.1, додаток Ж)

Площу заготівельних цехів визначаємо за формулою 2.5:

$$S_{\text{прим}} = \frac{S_{\text{устатк}}}{\eta} \quad (2.5)$$

де $S_{\text{прим}}$ – площа приміщення, м^2 ;

$S_{\text{устатк}}$ – площа, яку займає устаткування, м^2 ;

η – коефіцієнт використання площі (0,3).

Площа овочевого цеху складає: $S_{\text{ц}} = 4,2 / 0,3 = 14 \text{ м}^2$

Площа м'ясо-рибного цеху складає: $S_{\text{ц}} = 3,34 / 0,3 = 11,3 \text{ м}^2$

Площа складських приміщень – $17,4 / 0,3 = 58 \text{ м}^2$.

Устаткування гарячого і холодного цехів кафе «Россоха» представлено у додатку Ж, таблиці Ж.1 і Ж.2.

За цією ж методикою визначаються площі доготівельних цехів кафе «Россоха».

Основним виробничим приміщенням у досліджуваному закладі є гарячий цех. У таблиці 2.5 представлено аідібране обладнання та визначено площу, займану ним.

Таблиця 2.5 – Устаткування гарячого цеху та площа, зайнята під ним

Тип	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа обладнання, м ²
			довжина	ширина	
Електрична плита з жаровою шафою	654 EV	4	1000	800	3,2
Пароконвекційна шафа	G 423 M	2	670	700	0,82
Фритюрниця	ФЕСМ-0,2	1	650	700	0,45
Кухонна машина	П-П	1	1000	800	0,78
Виробничий стіл	СВ-3	4	1200	800	3,80
Мийна ванна	ВМП	4	600	600	2,4
Марміт настільний	МНЕ-45	2	840	630	-
Електрогриль	FRB3	2	850	610	1,04
Мікрохвильова шафа	Samsung GT2WT	1	262	420	-
Електронагрівач	КНЕ-100М	1	450	350	0,15
Ваги електроні	ЕВ-5	2	350	325	-
Стелаж	СТ-1	2	1100	600	1,34
Бачок для відходів	БВ-400	2	300	300	0,20
Раковина для рук		2	500	400	0,4
Разом					14,38

Площа гарячого цеху складає: $S_{\text{прим.}} = 14,38 / 0,3 = 47,9 \text{ м}^2$

Площа холодного цеху складає: $S_{\text{ц}} = 6,16 / 0,3 = 20,5 \text{ м}^2$

Площа мийної столового посуду становить: $S = 4,58 / 0,3 = 15,26 \text{ м}^2$

Площа мийної кухонного посуду становить: $S = 4,29 / 0,3 = 14,3 \text{ м}^2$

Площу торговельного залу розраховуємо, виходячи з норм площі на 1 місце по формулі 2.6:

$$S = P \times W, \quad (2.6)$$

де P – кількість місць у залі;

W – норма площі на одне місце.

Згідно ДБН В.2.2-25-2009, норма площі торговельної зали на 1 місце становить для кафе $1,6 \text{ м}^2$. Отже, згідно норм площі для споживачів площа торговельної зали кафе «Росоха» на 60 місць складає 96 м^2 , бенкетної зали на 200 місць – 320 м^2 .

Розрахунок загальної площі кафе «Россоха» представлено у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6 – Розрахунок площі приміщень кафе «Россоха»

№ з/п	Назва приміщення	площа, м ²
1	Вестибюль	20
2	Торговельна зала	96
3	Бенкетна зала	320
4	Овочевий цех	14
5	М'ясорибний цех	47
6	Гарячий цех	47,9
7	Холодний цех	20,5
8	Мийна столового посуду	15,6
9	Мийна кухонного посуду	14,3
10	Складські приміщення	58
11	Завантажувальна	10
12	Адміністративні приміщення	19
13	Гардероб для персоналу	18
	Всього	700

Таким чином, враховуючи виробничо-торговельну структуру кафе «Россоха», склад усіх приміщень та їх визначені площі розраховано загальну площу підприємства, яка становить 700 м².

2.2.3 Технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції

Продовольча сировина й харчові продукти зазнають переробки на різних стадіях технологічного процесу виробництва продукції у кафе «Россоха». Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції в закладах ресторанного господарства такі:

- приймання продовольчої сировини і харчових продуктів;
- зберігання харчових продуктів; механічна та гідромеханічна обробка сировини;
- теплова обробка напівфабрикатів і приготування готової їжі;

- зберігання готової продукції;
- організація споживання їжі.

Первинною сировиною для технологічних процесів у кафе «Россоха» слугують сільськогосподарські продукти, що не зазнали технологічної обробки, а також різноманітні харчові продукти, які зазнали повної або часткової переробки на підприємствах харчових галузей промисловості.

До першої групи сировини належать: свіжа картопля, овочі, зелень, плоди, ягоди, цитрусові, баштанні, жива й охолоджена риба, нерибні морепродукти, перната дичина, гриби тощо. До другої групи сировини належать: борошно, крохмаль, крупи, макаронні вироби, бобові, цукор, харчові жири, молоко й молочні продукти, м'ясо і м'ясопродукти, рибопродукти, яйця, сільськогосподарська птиця, субпродукти, овочеві, м'ясні, рибні й комбіновані напівфабрикати, спеції, приправи тощо.

Продовольча сировина й харчові продукти, що надходить у кафе «Россоха», повинні за якістю відповідати стандартам і гігієнічним вимогам і супроводжуватися документами, що засвідчують їх якість і безпеку.

Важливою стадією технологічного процесу є зберігання певного запасу сировини для забезпечення безперервності роботи підприємства ресторанного господарства. У кафе «Россоха» наявний продовольчий склад, що має кілька приміщень, компактно розташованих поблизу розвантажувального майданчика, вантажних ліфтів. До складу належать охолоджувані й неохолоджувані приміщення (комори). Охолоджувані камери й комори повинні відповідати певним технічним, технологічним і санітарно-гігієнічним вимогам.

М'ясо, м'ясопродукти, птицю й рибу зберігають в охолоджуваних камерах за температури 0-5°C і відносної вологості повітря 90-95%. Камеру обладнують підтоварниками, стелажми й вішалками з гаками для зберігання м'ясних туш у підвішеному стані. Туші, напівтуші й четвертини у підвішеному стані не повинні торкатися одна одної для забезпечення циркуляції повітря. Охолоджене м'ясо в тушах, напівтушах і четвертинах за

температури 0-5 °С у підвішеному стані може зберігатися до 5 діб. М'ясні й рибні напівфабрикати та напівфабрикати із птиці в охолодженому вигляді зберігають не більше доби, а з січеного м'яса – не більше 12 год. з моменту виготовлення.

Розміщуючи продовольчу сировину в холодильній камері, необхідно уникати контакту м'яса з рибою і птицею, незалежно від їх термічного стану. Під час холодильного зберігання м'ясна, рибна сировина та напівфабрикати повинні перебувати під наглядом. Молочні продукти, жири, м'ясну й рибну гастрономію, яйця, сири зберігають кафе «Россоха» за температури 5°С і відносної вологості повітря 85-90%. Продукти з гострим запахом зберігають на окремих стелажах, у тарі, окремо від інших продуктів. Яйця зберігають в упаковці й тарі на окремому підтоварнику.

На стадії механічної та гідромеханічної обробки у кафе «Россоха» сировину розпаковують, розморожують, сортують, калібрують, миють, поділяють на їстівні й малоцінні в харчовому сенсі частини (обчищення картоплі, овочів, плодів і грибів від шкірки й насіння, відокремлення кісток від м'яса тощо), подрібнюють, порціонують, перемішують багатокомпонентні котлетні і фаршеві маси, панірують. Усі операції на цій стадії технологічного процесу виконують у заготівельних цехах кафе. Перед розпакуванням заморожених продуктів (блоків м'яса, риби, нерибних морепродуктів) примерзлий пакувальний матеріал необхідно відокремити способом підтеплення.

Під час виробництва напівфабрикатів продукти подрібнюють, причому ступінь подрібнення може бути різним. Щоб забезпечити рівномірну теплову обробку, продукт слід подрібнювати на шматочки певної форми і розмірів. На стадії приготування кулінарного напівфабрикату подрібнені продукти механічно з'єднуються й перемішуються з утворенням багатокомпонентної котлетної або фаршевої маси. Далі йдуть операції порціонування і панірування виробів (котлет, биточків, шніцелів тощо).

Гарячий цех є основним цехом кафе «Россоха», в якому завершується технологічний процес приготування їжі: здійснюється теплова обробка продуктів і напівфабрикатів, варіння бульйону, приготування супів, соусів, гарнірів, других страв, а також виробляється теплова обробка продуктів для холодних і солодких страв. Схема організації виробничого процесу у гарячому цеху кафе «Россоха» показана на рис. 2.6.

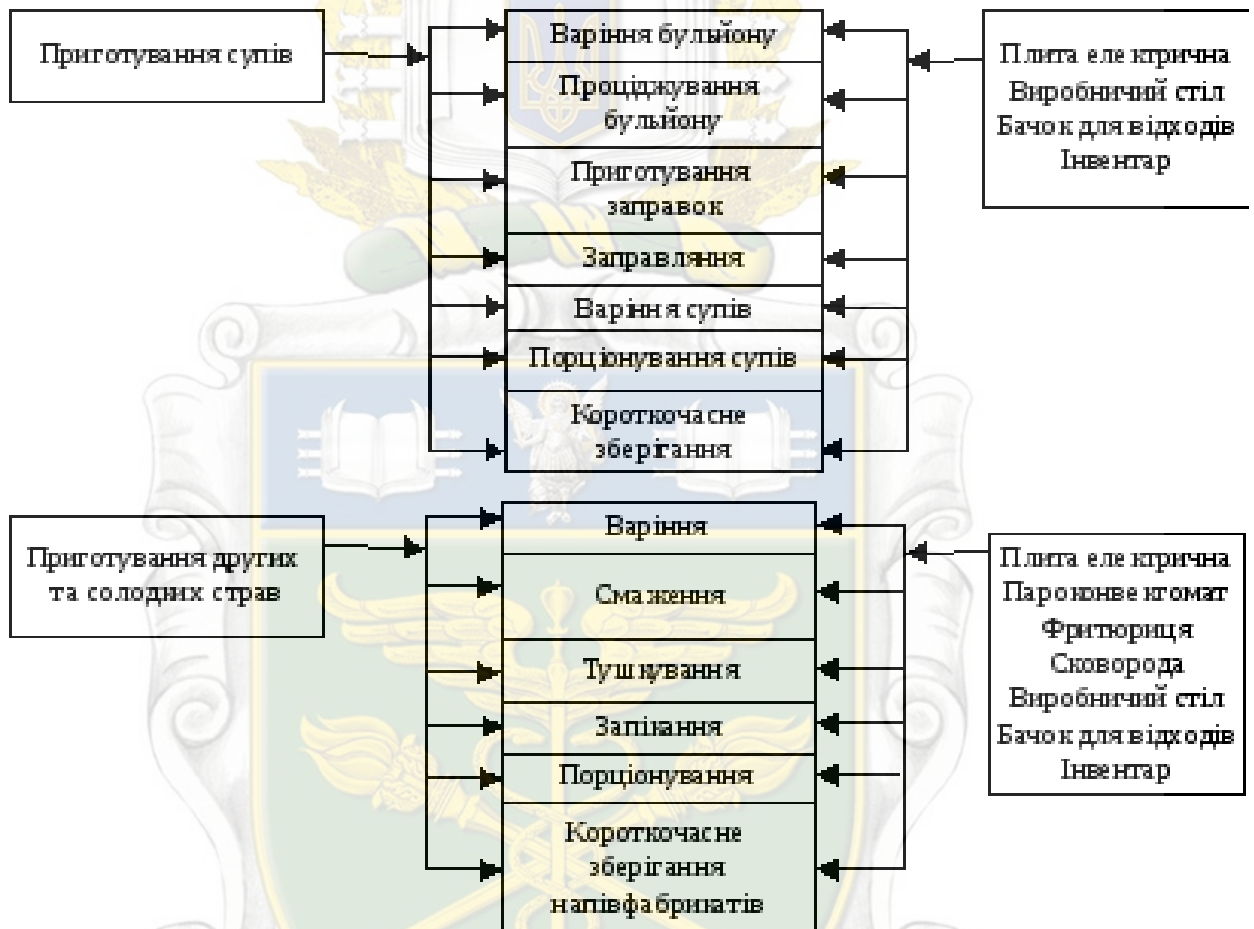


Рисунок 2.6 – Схема організації виробничого процесу у гарячому цеху

Крім того, в цеху готуються гарячі напої і випікаються борошняні кондитерські вироби (пиріжки, розтягаї, кулеб'яки та ін) для прозорих бульйонів. З гарячого цеху готові страви надходять безпосередньо в торговельну і бенкетну зали для реалізації споживачеві.

Гарячий цех у кафе «Россоха» має зручний зв'язок з заготівельними цехами, зі складськими приміщеннями і зручний взаємозв'язок з холодним цехом, роздавальною і торговим залом, мийною кухонного посуду.

Технологічний процес приготування перших страв складається з двох стадій: приготування бульйону і приготування супів. На робочому місці встановлюють в лінію стаціонарні електричні котли. Над стаціонарними котлами встановлено місцеву витяжну вентиляцію у вигляді парасольок, приєднану до загальної системи витяжної вентиляції гарячого цеху кафе «Россоха». Це сприяє створенню нормального мікроклімату цеху. У закладі поблизу котлів для зручності роботи встановлюють в лінію виробничі столи, призначені для виконання допоміжних операцій.

Лінія теплового обладнання складається з електричних плит, електросковороди. Плита використовується для приготування в наплитних казанах перших страв невеликими партіями, тушкування, пасерування овочів і т. д. Електросковороду використовують для пасерування овочів. Секції-вставки до теплового обладнання застосовують в якості додаткових елементів в лініях секційного модульованого обладнання, створюють додаткові зручності для роботи кухаря.

Лінії немеханічного обладнання включають секційні модульовані столи і пересувну ванну для промивання гарнірів до прозорих бульйонів. На робочому місці кухаря, приготувального перші страви, використовуються: стіл з вмонтованою ванною, стіл для малої механізації, стіл з охолоджуваною гіркою і шафою для зберігання запасу продуктів.

Технологічний процес приготування супів організовується наступним чином. Напередодні кухарі знайомляться з планом-меню, де вказано кількість і асортимент перших страв на наступний день. На початку робочого дня кухарі згідно із завданням та технологічними картами отримують необхідну кількість продуктів масою нетто, готують робоче місце – підбирають посуд, інвентар, інструменти. Інші операції, які виконують кухарі, залежать від асортименту перших страв.

Для варіння супів використовують наплитні котли 50, 40, 30 і 20 л і стаціонарні котли. Послідовність варіння супів визначається з урахуванням трудомісткості страв готуються і тривалості теплової обробки продуктів. Для прискорення процесу приготування страв використовують виміряну посуд (відра, каструлі та ін).

Сусне відділення призначене для приготування других страв, гарнірів та соусів. Для виконання різних процесів теплової і механічної обробки продуктів робочі місця оснащені відповідним обладнанням та різноманітним посудом, інструментом, інвентарем. Підбирають теплове і механічне обладнання у відповідності з нормами оснащення обладнання підприємств харчування.

Основним обладнанням соусного відділення є кухонні плити, жарові шафи, електросковороди, фритюрниці, харчоварильні котли, універсальний привід, пароконвекційні шафи. Для приготування дієтичних страв в соусном відділенні встановлюється пароварильна шафа.

Робочі місця для варіння, тушкування, припускання і запікання продуктів організуються у кафе «Росоха» з урахуванням виконання кухарями декількох операцій одночасно. З цією метою теплове обладнання (кухонні плити, жарочні шафи, електросковороди) групують з розрахунком зручності переходу кухарів від однієї операції до іншої (рис. 2.7).



Рисунок 2.7 – Організація гарячого цеху кафе «Росоха»

Допоміжні операції здійснюються на виробничих столах, встановлених паралельно теплової лінії.

Так як робота в гарячому цеху дуже різноманітна, то працюють кухарі різної кваліфікації. Співвідношення кухарів в гарячому цеху кафе «Россоха»: VI розряду - 15-17%, V розряду - 25-27%, IV розряду - 32-34% і III розряду - 24-26%. У виробничу бригаду гарячого цеху входять також мийниці кухонного посуду, кухонні підсобні працівники.

Холодний цех кафе «Россоха» розташовується в одному з найбільш світлих приміщень з вікнами, що виходять на північ або північний захід. Передбачено зручний зв'язок з гарячим цехом, де проходить теплова обробка продуктів, необхідних для приготування холодних страв, а також з роздачею і мийною столового посуду.

Салати і вінегрети в незаправленому вигляді зберігають у холодильних шафах при температурі 2-6°C не більше 6 год. Заправляти салати і вінегрети слід безпосередньо перед відпуском, не допускаються до реалізації вироби, що залишилися від попереднього дня: салати, вінегрети, холодці, заливні страви та інші особливо швидкопсувні холодні страви, а також компоти та напої власного виробництва.

Холодні страви відпускаються після охолодження в холодильних шафах і повинні мати температуру 10-14°C, тому в цеху передбачено достатню кількість холодильного обладнання.

Враховуючи, що в холодному цеху страви виготовляються з продуктів, що пройшли теплову обробку, і з продуктів без додаткової обробки, чітко розмежовано виробництво страв з сирих і варених овочів, з риби і м'яса. Холодний цех оснащений достатньою кількістю холодного обладнання. Для зберігання продуктів та готових виробів встановлено холодильні шафи, виробничі столи з охолоджуваних шафою, гіркою і ємністю для салату, низькотемпературний прилавок для зберігання і відпуску морозива. Загальне керівництво цехом здійснює бригадир або відповідальний працівник з кухарів VI або V розряду.

2.3 Характеристика процесу надання послуг у кафе «Россоха»

Кафе «Россоха» надає різноманітні послуги своїм відвідувачам, а саме: святкування сімейних урочистостей: весілля, дні народження, проведення зустрічей із друзями, корпоративні вечірки, святкування календарних дат, ділові зустрічі, дитячі свята, сніданки, обіди, вечері, поминальні обіди.

Процес обслуговування в кафе складається з таких елементів:

- зустріч і розміщення відвідувачів,
- прийом і оформлення замовлень,
- передача замовлень на виробництво,
- одержання і подача буфетної продукції, замовлених закусок, страв, напоїв,
- розрахунок зі споживачами.

Зустрічають відвідувачів офіціанти. Вони вітають гостей і допомагають їм зайняти місця. Пропонувати місця за столом, за яким вже сидять, можна тільки за їхньої згоди. Не допускається пропонувати відвідувачеві зайняти місце за столом, не підготовленим до обслуговування. Меню в розгорнутому вигляді подають у першу чергу дамі. Для великої групи гостей може бути складений з декількох столів загальний стіл.

Якщо прийшли разом чоловік і жінка, то жінці пропонують зайняти місце першою, а потім – чоловіку; жінка сідає праворуч від чоловіка. У разі, якщо гості самостійно сіли за стіл, пересаджувати їх, пропонуючи інші місця, не дозволяється.

Меню офіціант пропонує в обкладинці в розгорнутому вигляді зліва лівою рукою. Меню вручається жінці. Якщо за столом сидять кілька людей, то перевага надається старшому, ювілярові. Запропонувавши меню, офіціант звертає увагу гостей на страви дня. Зачекавши кілька хвилин, офіціант дає можливість ознайомитися з асортиментом страв. Потім він має підійти до

столу і прийняти замовлення, за необхідності порекомендувати ту чи іншу страву з урахуванням віку гостя, побажання, пори року і т.ін.

Рекомендуючи ту чи іншу страву, офіціант повинен зі знанням справи розповісти про її смакові якості й особливості приготування. Слід уточнити також, скільки часу необхідно для виконання замовлення. Офіціант записує замовлення в такій послідовності: спочатку холодні страви і закуски, гарячі закуски, потім перші і другі страви, десерт та буфетна продукція. При цьому він має стояти справа від гостя, який робить замовлення, злегка нахилившись до нього, не торкаючись при цьому столу та стільця.

Прийнявши замовлення, офіціант дає рекомендації гостям щодо вибору алкогольних і прохолодних напоїв. Він повинен триматися прямо, говорити чітко і не надто голосно. Обов'язково треба повторити замовлення, звертаючи увагу на внесені зміни і доповнення, а також уточнити час подачі гарячих страв. Далі офіціант передає замовлення до гарячого та холодного цехів. Потім подає гостям прохолодні напої і досервіровує стіл відповідно до замовлення.

Наливати напої слід спокійно й обережно. Наповнивши фужер на 3/4 об'єму, слід повернути кисть руки вправо так, щоб краплі не потрапили на стіл. Спочатку на стіл подають хліб, потім холодні страви і закуски, дотримуючись послідовності їх подачі. Холодні страви і закуски подають невеликими порціями. Вони можуть мати гострий або пряний смак. Температура подачі – від 10 до 14 °С. В усі страви кладуть набори для розкладки.

Потім офіціант підходить до замовника з лівого боку, показує алкогольні напої і, одержавши дозвіл, відкриває їх на підсобному столі. Обов'язково слід протирати шийки пляшок. Розливаючи напої, слід стояти справа від гостя, дотримуючись черговості обслуговування гостей. Спочатку наливають пробний ковток замовнику (20-30 мл), потім дамам і гостям, з урахуванням віку, звання чи рангу, на 3/4 об'єму і в останню чергу доливають

тому, хто замовляв. Побажавши гостям приємного апетиту, офіціант направляє на виробництво для подальшого виконання замовлення.

У процесі обслуговування офіціанти використовують технічні прийоми і надають гостям допомогу в розкладанні страв. Офіціант підходить до гостя зліва зі стравою і набором для розкладки, порціонує основний продукт і гарнір у тарілку. Блюдо з продуктом, що залишився, ставить на стіл разом з набором для розкладки. Соус ставлять на тарілці поряд з основним продуктом. Рибу заливну приносять з виробництва на овальному порцеляновому блюді. Для розкладки використовують лопатку. Окремо подають соус-хрін у порцеляновому або скляному соуснику. Після рибних закусок роблять заміну закусочних тарілок і столових наборів.

Салати подають на закусочних тарілках, які ставлять індивідуально кожному гостю або в келихах. У цьому випадку всі компоненти укладають в келих шарами. Зелень і листки салату не повинні висуватися за борт посуду. Келихи ставлять на піріжкові тарілки із серветками і подають кожному гостю окремо. Якщо салати з овочів подають у бокалах як доповнення до холодних страв, то їх ставлять без піріжкових тарілок поряд із закусочною тарілкою кожного відвідувача.

Прибирання використаного посуду і подачу чистих тарілок з наборами при обслуговуванні кількох відвідувачів здійснюють з правого боку правою рукою.

Важливим фактором є чистота залу, столів та посуду. Затишна, естетична атмосфера кафе «Росоха» сприяє створенню комфортного середовища для відпочинку. Вдалий дизайн та приємна музика можуть покращити настрій клієнта і вплинути на їхнє бажання повернутися.

Персонал кафе вміє спілкуватися з клієнтами на дружньому рівні, слухати їхні потреби та надавати поради з приводу меню. Здатність персоналу оперативно вирішувати питання або проблеми гостей підвищує довіру до закладу.

Ввічливе завершення обслуговування, подяка за вибір закладу і, можливо, запрошення відвідати кафе знову, формують позитивне враження і лояльність.

Кафе «Россоха» надає можливість споживачам залишати відгуки або пропозиції. Це дозволяє вдосконалювати процес обслуговування та адаптувати його до потреб відвідувачів.

Для обчислення кількості офіціантів у кафе застосовують формулу:

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_1} \quad (2.7)$$

де $N_{\text{оф}}$ – кількість офіціантів під час обслуговування, чол.;

N_1 – кількість гостей, яку може обслужити один офіціант (16 чол.);

P – кількість місць.

$$N_{\text{оф}} = 260 / 16 = 16$$

Отже, у кафе «Россоха» чисельність офіціантів на 260 посадкових місць складає 16 осіб. Така кількість офіціантів залучається до роботи у випадку проведення бенкетів у бенкетній залі закладу.

До обслуговуючого персоналу кафе «Россоха» крім офіціантів входять гардеробник, адміністратор, прибиральники залів.

Отже, кафе «Россоха» має оптимальну виробничу програму, виконання якої забезпечується виробничими підрозділами. Заклад має цехову структуру, яка дає можливість забезпечити дотримання усіх вимог до організації виробництва у закладах ресторанного господарства.

Оскільки контингент споживачів кафе «Россоха» досить широкий, то і спектр послуг, що пропонує заклад, теж великий. Ефективність процесу надання послуг у кафе «Россоха» залежить від якісної взаємодії між персоналом і відвідувачами, уваги до деталей, дотримання стандартів обслуговування та атмосфери, яка сприяє комфортному перебуванню гостей у закладі.

РОЗДІЛ 3

ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТНОСПРОМОЖНОСТІ ПРОДУКЦІЇ КАФЕ «РОССОХА»

3.1 Удосконалення технології приготування страв в українській печі у кафе «Россоха»

Страви з печі – це носії емоцій, вони ексклюзивні і унікальні. Головною відмінністю є оригінальний смак їжі з ароматом деревного вогню, з типовою для деревної печі скоринкою – сильною, хрусткою і ароматною.

Натурально приготовлена їжа в печі на дровах стає все більш популярною та по всій Європі вважається делікатесом. Приготування в печі робить будь-яку страву особливо смачною, тому що вона просочується легким ароматом диму та має більш насичений і виражений смак. Хрустка скоринка піци, рум'яні деруни, соковитий стейк, томлена фермерська качка та ніжна риба – всі ці страви виходять дуже смачними, якщо їх готувати саме в печі.

Українська піч в інтер'єрі ресторану привертає увагу. Печі стоять на відкритих кухнях, в них горить полум'я і всі гості їх фотографують, цікавляться процесом, потім ці фото викладають у соцмережах, розповідаючи про заклад. Тобто гості самі популяризують ресторани завдяки цим печам.

Печі існували ще до Київської Русі – це був основний спосіб приготування страв. Звісно з роками вона змінювалася: висота, глибина, об'єм, щоб швидше готувались страви піч робили низькою, для більш тривалого приготування будували високу конструкцію (рис. 3.1). Це залежало від майстра та побажань господарів. Але сам принцип приготування страв не змінився.



Рисунок 3.1 – Українська дров'яна піч

Унікальність української печі в тому, що вона тривалий час зберігає температуру і може готувати в декількох температурних режимах. Коли піч тільки розтоплюється, в ній можна смажити, потім випікати хліб, готувати на вугіллі, а коли вона починає віддавати тепло – томити страви. Температура томління у печі 150-170 °С, а протягом доби вона повільно знижується до 60 °С.

Але, перш ніж ставити у піч, її потрібно довести до кипіння, якщо страву поставити холодною, вона не приготується навіть до ранку. Саме тому у будинках до печей добудовували домашні плити, на яких робили заготовку, а лише потім готували у печі.

У сучасному ресторані оптимально мати дві печі: одна - для видачі, якщо її повністю завантажити під замовлення, в неї може ввійти одразу десь 10-15 страв. Її робоча температура 350 °С. Заготовки роблять заздалегідь, а потім доводять страву до готовності у печі (томління, тушкування, смаження) – понад 250 °С.

У печі можна готувати різними способами та техніками: смажити, тушувати, томити, запікати. Піч – універсальна. Найчастіше в печі томлять або смажать страви. Якщо готувати у печі, наприклад, курку в тісті, ми

отримаємо таку ж страву, як і по технології су-від. Продукт збереже всі свої соки, текстуру, форму, але курка «розтомлюється» настільки, що її можна їсти руками.

У кафе «Россоха» піч найчастіше використовують для доведення до готовності страв. Крім того, окремі страви української кухні теж готують у печі, хоча для цього має бути більше персоналу.

Кухарям необхідно знати особливості та тонкощі приготування страв в печі, це приходить з практикою. Наприклад, для деяких страв необхідно вигрібати жар, щоб страва не пригоріла. Треба розуміти, для яких страв підходить та чи інша технологія. Наприклад, коли готують кров'янку чи ковбасу, повністю забирають жар, а потім з іншої печі знов насипаємо, докладаємо дров і знову напалюємо.

Доцільно готувати в печах у чавунному посуді. Чавун – сплав заліза з вуглецем (понад 2 % вуглецю за масою) та іншими елементами, він добре нагрівається, проводить тепло і довго його тримає. А от тонкий метал від високих температур починає «крутити» в печі, і страва пригоряє. Здебільшого форма посуду не дуже важлива, все залежить від того, що готувати. Звісно, глиняний посуд також можна використовувати для приготування, але з ним потрібно бути обережними. Професійні мийки ресторанів не розраховані під миття такого посуду, його легко пошкодити. Тож для приготування страв у печах рекомендується чавун, для презентації, подачі – глина.

Для роботи з піччю потрібно мати: лопату, кочергу, мітлу. Лопата схожа на піцейольську з довгим держакон, щоб перевертати страви під час приготування та їх діставати. Вона має бути посилена, металева, з металевою ручкою, тому що чавунний посуд важкий. Рогачі також використовуються для печей, ними зручно діставати глиняні горщики. Також використовуються щипці як для гриля, ними зручно діставати з печі страви.

Перевага печі в тому, що в ній можна готувати страви взагалі без води. Продукти можуть тушкуватися, запікатися у власному соку, що не можна

зробити на плиті – знизу страва буде пригоряти. В печі йде циркуляція гарячого повітря і продукт готується не знизу, бо температура каміння не така висока, як температура самого повітря в печі, тож внаслідок цього продукти у страві починають пускати сік і томитися у ньому, але зберігаючи форму.

Солити та перчити страву потрібно одразу. Необхідно звернути увагу на закладку самих продуктів. Продукти, з тривалим терміном приготування мають бути зверху, а ті, що швидко готуються викладаються другим шаром. При приготуванні пара підіймається і найбільший її тиск буде зверху, тому верхній шар приготується швидше.

У меню кафе «Росоха» включено страву «Качка з грибами запечена», яка готується у пароконвекційній шафі. Дану страву обрано як контрольний виріб для удосконалення з використанням печі. Аналіз рецептурного складу її представлено нижче.

Таблиця 3.1 – Аналіз рецептурного складу страви-контролю «Качка з грибами запечена»

Найменування продукту	Кількість, г		Масова частка в % домаси н/ф	Функціональне призначення
	брутто	Нетто		
Качка (тушка)	2000	1950	81	Основна сировина
Гриби (білі, сушені)	20	19	0,8	Інгредієнт фаршу
Рисова крупа	251	250	10,4	Інгредієнт фаршу
Розмарин (сушений)	2	2	0,08	Аромат. добавка
Яйце куряче	48	40	1,7	Інгредієнт фаршу
Горіхи волоські	50	48	2	Інгредієнт фаршу
Сухарі панірувальні	40	40	1,7	Інгредієнт фаршу
Чорний перець мелений	1	1	0,04	Смакова добавка
Сіль	3	3	0,13	Смакова добавка
Маса н/ф		2550	100	
Вихід		1910		

Особливості технології приготування страви полягають у наступному. Зварити розсипчасту рисову кашу, охолодити. Залити сушені білі гриби теплою водою на 20-30 хвилин. Змішати розмарин, сіль та перець. Качку помити крижаною водою, обсушити й натерти сумішшю трав та спецій.

Гриби віджати, додати до них яйце, подрібнені горіхи, панірувальні сухарі, сіль та перець, усе добре перемішати. Додати до рисової каші і перемішати. Отриманим фаршем заповнити качку, шкіру на черевці зашити або заколоти зубочистками.

Викласти качку у форму для запікання грудкою вниз і відправити у розігріту до 220°C пароконвекційну шафу на 20 хв. Потім зменшити температуру до 200°C й запікати ще 20 хвилин. Перевернути качку на спину, зменшити температуру до 180°C і смажити далі ще 40-50 хвилин. У процесі смаження качку слід періодично поливати соком.

Для більш хрусткої скоринки перед закінченням смаження збільшити знову температуру в пароконвектоматі до 220°C. Вимкнути духовку, але качку вийняти через 10-15 хвилин. Подають порційно з гарніром на вибір споживача та соусами, або цілою (бенкетна подача).

З метою покращення нутрієнтного складу страви «Качка з грибами запечена» пропонуємо замінити рис на фарш яловичий і додати для підсилення смаку шавлію. Крім того, качка буде готуватися у дров'яній печі, що призведе до зміни технологічних режимів приготування.

Для удосконалення страви шляхом приготування її у дров'яній печі шеф-кухарю треба зрозуміти сам продукт, що з ним відбувається у технологічному процесі, а потім це підлаштовувати під особливості температурного режиму печі. Удосконалену за рецептурою страву спочатку готують у пароконвектоматі, дивляться на температурні режими, як вони впливають на продукт. Потім повторюють страву в печі, регулюють температуру, щоб вона була така, як у пароконвектоматі та спостерігають за тим, як ця страва себе «веде» в печі.

Нижче викладено технологічну картку на удосконалену страву «Качка з грибами та яловичиною з печі».

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Назва страви: Качка з грибами та яловичиною з печі

N	Найменування сировини	Витрати сировини		Вимоги до якості сировини
		Брутто, г	Нетто, г	
1	Качка (тушка)	2000	1950	ДСТУ 3143:2013
2	Гриби (білі, сушені)	20	19	ДСТУ ЕЭК ООН FFV-54:2007
3	Розмарин (сушений)	2	2	ДСТУ ISO 11164:2019
4	Фарш яловичий	500	500	ДСТУ 4437:2005
5	Шавлія	2	2	ДСТУ 3121-95
6	Яйце куряче	48	40	ДСТУ 5028:2008
7	Горіхи волоські	50	48	ДСТУ 8900:2019
8	Сухарі панірувальні	40	40	ДСТУ 8708:2017
9	Чорний перець мелений	1	1	ДСТУ ISO 959-1:2008
10	Сіль	3	3	ДСТУ 3583:2015
	Маса н/ф		2600	
	Вихід		2000	
	Маса порції		250	

Технологія приготування

Випалити піч дровами, вигребти жар, залишивши невелику кількість по краях поду печі. Залити сушені білі гриби теплою водою на 20-30 хвилин. Змішати розмарин, шавлію, сіль та перець. Качку помити крижаною водою, обсушити й натерти сумішшю трав та спецій.

Гриби віджати, додати до них яйце, м'ясний фарш, подрібнені горіхи, панірувальні сухарі, сіль та перець, усе добре перемішати. Отриманим фаршем заповнити качку, шкіру на черевці зашити або заколотися зубочистками.

Викласти качку у форму для запікання грудкою вниз, покрити пергаментним папером і відправити у підготовлену піч, розігріту до 230°C на 30 хв. Закрити піч заслінкою. Температура поступово у печі буде падати і качка повільно просмажуватися. Дістати форму з качкою, перевернути на спину і смажити далі ще 40 хвилин при 200 °C. У процесі смаження качку слід періодично поливати соком.

Томити качку ще 10 хв при відкритій заслінці печі при 170 °C. Подати порційно з гарніром на вибір споживача (овочі запечені, картопля по-

Уланівськи, рис відварний, ін) та соусами (апельсиновий, вершковий, томатний), або тушкою, порціонованою скибочками (бенкетна подача).

Вимоги до якості готової страви

Зовнішній вигляд: поверхня блискуча, золотиста, кірочка хрумка.

Колір: від світло- до темнокоричневого. На розрізі – сірий з відтінками інгредієнтів фаршу.

Консистенція: м'яка, соковита, ніжна.

Запах: приємний, властивий смаженій птиці та інгредієнтам фаршу, з тонким ароматом диму.

Смак: вміру солоний та пряний, властивий інгредієнтам.

Зовнішній вигляд удосконаленої страви «Качка з грибами та яловичиною з печі» представлено на рисунку 3.2.



Рисунок 3.2 – Подача страви «Качка з грибами та яловичиною з печі»

Розрахунок харчової та енергетичної цінності 1 порції страви-контролю та удосконаленої страви «Качка з грибами та яловичиною з печі», виконаний онлайн-калькулятором харчової цінності, представлено у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2 – Харчова та енергетична цінність контрольної та дослідної страви

Назва сировини	Витрата сировини		Білки, г		Жири, г		Вуглеводи, г		Калорійність ккал	
	К	Д	К	Д	К	Д	К	Д	К	Д
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Качка (тушка)	1950	1950	321	321	604	604	0	0	7117	7117
Гриби (білі, сушені)	19	19	5	5	1	1	2	2	44	44

Продовження таблиці 3.2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Розмарин (сушений)	2	2	0,07	0,07	0,12	0,12	0,13	0,13	1,8	1,8
Рис	250	-	20	-	2,5	-	190	-	875	-
Фарш яловичий	-	500	-	94	-	62	-	0	-	1020
Шавлія	-	2	-	0,06	-	0,12	-	0,12	-	1,8
Яйце куряче	40	40	5	5	4,6	4,6	0,3	0,3	67,6	67,6
Горіхи волоські	48	48	6,6	6,6	30	30	5	5	324	324
Сухарі панірувальні	40	40	4,4	4,4	0,8	0,8	29	29	143	143
Чорний мелений перець	1	1	0,1	0,1	0,03	0,03	3,9	3,9	2,1	2,1
Всього	2550	2600	362,2	436	643	703	230	40,5	8575	8721
На 1 порцію	250	250	45,3	54,5	80,4	88	29	5,1	1070	1090

Дані таблиці свідчать, що удосконалена страва «Качка з грибами та яловичиною з печі» містить більшу кількість жирів та білків, проте суттєво меншу кількість вуглеводів, ніж контрольна страва. Калорійність «Качка з грибами та яловичиною з печі» незначно перевищує страву «Качка з грибами запечена». Висока калорійність обох варіантів страв дає підстави з обережністю рекомендувати їх особам, які мають надлишкову масу тіла. Підвищений вміст білка та у 6 разів менший вміст вуглеводів робить удосконалену страву прийнятною для людей з проблемами засвоєння вуглеводів, цукровим діабетом.

Оцінивши за 5-бальною шкалою органолептичні показники якості, створено профілограму якості, яка представлена на рисунку 3.3.



Рисунок 3.3 – Профілограма якості контрольної та дослідної страви

Порівняння органолептичних показників удосконаленої страви «Качка з грибами та яловичиною з печі» та контрольної страви «Качка з грибами запечена» представлені у таблиці 3.3.

Таблиця 3.3 – Органолептичні показники якості удосконаленої страви «Качка з грибами та яловичиною з печі» та страви-аналогу «Качка з грибами запечена»

Назва страви	Зовнішній вигляд	Консистенція	Колір	Запах	Смак
«Качка з грибами запечена»	поверхня блискуча, золотиста, кірочка хрумка	м'яка, соковита	світлокоричневий, на розрізі – сірий з відтінками інгредієнтів фаршу	приємний, властивий смаженій птиці та інгредієнтам фаршу	вміру солоний, властивий інгредієнтам
«Качка з грибами та яловичиною з печі»	поверхня блискуча, золотиста, кірочка хрумка	м'яка, соковита, ніжна	від світло- до темнокоричневого на розрізі – сірий з відтінками інгредієнтів фаршу	приємний, властивий смаженій птиці та інгредієнтам фаршу, з тонким ароматом диму	вміру солоний та пряний, властивий інгредієнтам

Аналізуючи дані таблиці, можна зробити висновок про те, що в удосконаленій страві присутні нові ознаки, що покращують якість виробу: більш соковита і ніжна консистенція, насиченіший колір, пряний смак та аромат пічного димку. Усе це в поєднанні із зміненою харчовою цінністю дають підстави рекомендувати страву «Качка з грибами та яловичиною з печі» у меню кафе «Россоха».

3.2 Характеристика контрольно-критичних точок технологічного процесу приготування страв в українській печі

Система НАССР (англ. Hazard Analysis and Critical Control Points — аналіз небезпечних факторів і критичні точки контролю) є стандартом управління безпекою харчових продуктів, що впроваджується у закладах харчування, таких як кафе та ресторани, для забезпечення контролю за всіма етапами виробництва і обслуговування.

Впровадження системи НАССР у кафе «Росоха» гарантує, що всі процеси приготування та зберігання їжі відповідають нормам безпеки. Це допомагає запобігти харчовим отруєнням та іншим загрозам. В ресторанному господарстві підхід до розробки НАССР вимагає виконання наступних дій:

1. Створення групи НАССР.
2. Опис сировини та продуктів.
3. Визначення області застосування.
4. Опис технологічних процесів виробництва і блок-схеми.
5. Підтвердження технологічних процесів і блок-схем на об'єкті.
6. Проведення аналізу небезпечних чинників (ризиків) – шляхом процесу оцінки значущості ризиків і їх рівня небезпеки на всіх етапах життєвого циклу продукції.
7. Ідентифікувати етапи процесу – представляє всі кроки робочих процесів на кухні в компанії. Визначити, через які етапи проходить кожен продукт на шляху цього процесу.

Ідентифікація точок критичного контролю. Точка критичного контролю (ККТ) – це етап або процес, який необхідно контролювати для забезпечення безпеки продукту. Для визначення ККТ необхідно розглянути кожен етап, через який проходить кожен продукт або група продуктів.

8. Встановлення критичних меж. Визначити засіб управління для кожного фактора ризику і визначити критерії, які показують, що процес

знаходиться під контролем. Виконання корегувальних заходів з критичними точками. Визначити, що необхідно зробити при невідповідності критичним межах

9. Проведення перевірки та огляду. Розробка процедури перевірок, для підтвердження результативності роботи системи НАССР.

10. Ведення документів і відомостей. Розробка документації по відношенню до всіх процедур і записів, які відповідають принципам НАССР і їх застосування.

Критична контрольна точка визначається як стадія, на якій можна застосувати контроль. Це основна точка для запобігання або усунення забруднення продукту харчування або зниження його до прийняттого рівня. Потенційні забруднення, які, якщо їх не контролювати, з певним ступенем ймовірності можуть викликати різні захворювання або травми, повинні усуватися за допомогою визначення ККТ.

Досвід застосування принципів НАССР в громадському харчуванні виділяє 6 критичних контрольних точок для контролю і забезпечення безпеки громадського харчування для підприємств повного виробничого технологічного циклу, які здійснюють випуск кулінарної продукції, реалізація якої здійснюється після її транспортування, зберігання і розігрівання.

ККТ 1. Отримання продуктів (сировини).

ККТ 2. Зберігання сировини.

ККТ 3. Кулінарна обробка сировини.

ККТ 4. Охолодження продуктів після кулінарної обробки.

ККТ 5. Контроль температури продуктів на всіх етапах виробництва.

ККТ 6. Температура відвантаження кулінарної продукції або температура продуктів при споживанні.

Проаналізувавши технологічний процес приготування страву «Качка з грибами та яловичиною з печі», визначено потенційні ККТ процесу (рис. 3.4).

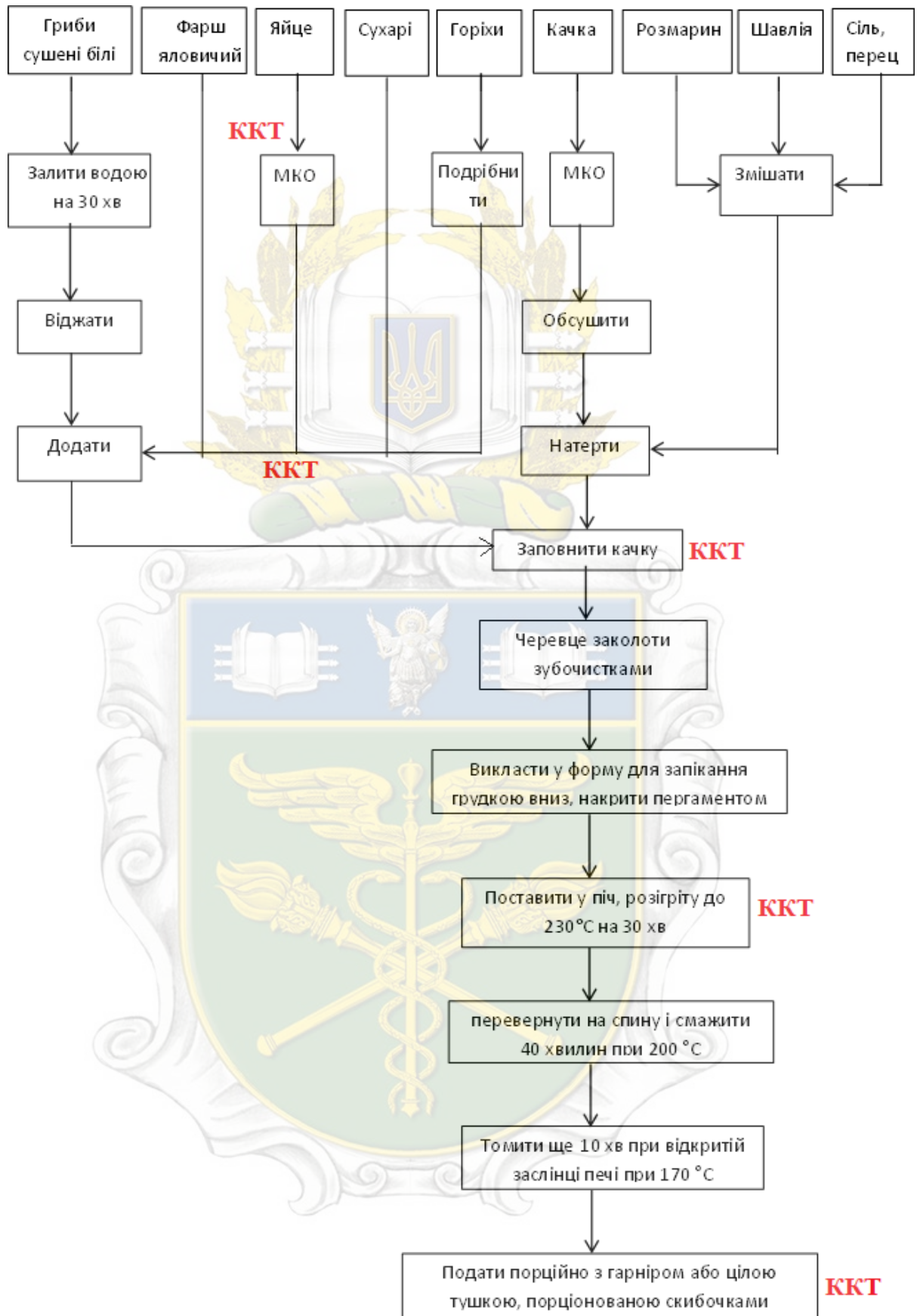


Рисунок 3.4 – ККТ процесу приготування страви «Качка з грибами та яловичиною з печі»

Аналіз контрольно-критичних точок технологічного процесу приготування страви «Качка з грибами та яловичиною з печі» проведено у табл. 3.4.

Таблиця 3.4 – Аналіз контрольно-критичних точок технологічного процесу приготування страви «Качка з грибами та яловичиною з печі»

ККТ	Дія небезпечного фактору			Корекція впливу факторів
	Біологічного	Фізичного	Хімічного	
Зберігання та первинна механічна обробка сировини (яйця)	контамінація небезпечними мікроорганізмами	завищена температура та час обробки	забруднення продуктами розпаду жирів, токсинами	контроль температури на рівні $4 \pm 2^\circ\text{C}$ та термінів зберігання для кожного виду продуктів окремо.
Приготування фаршу з вмістом швидкопсувни продуктів	розвиток патогенних мікроорганізмів	завищена температура та час приготування	забруднення токсинами	контроль часу вимішування – 4 хв та температури на рівні $16-18^\circ\text{C}$.
Заповнення качки фаршем	розмноження патогенної мікрофлори	підвищена вологість качки, тривалий час зберігання н/ф	забруднення продуктами розпаду жирів, вуглеводів	контроль температури інгредієнтів на рівні $4 \pm 2^\circ\text{C}$ та часу
Смаження у печі	потрапляння патогенної мікрофлори у страву	завищена або занижена температура печі	забруднення димовими газами	контроль температури на змінному рівні: $230^\circ\text{C} / 200^\circ\text{C} / 170^\circ\text{C}$. Контроль часу: 30 хв / 40 хв / 10 хв.
Подавання страви	контамінація небезпечними мікроорганізмами при нарізанні та порціонуванні	Подовжений час порціонуванні зберігання	Потрапляння слідів від хімічних миючих засобів через посуд	Контроль часу порціонування і зберігання перед подачею (зберігання не підлягає), температури подачі – $60-65^\circ\text{C}$

Якість страв у кафе «Росоха» визначається за органолептичними, фізико-хімічними та мікробіологічними показниками, які визначаються лабораторними методами.

Страви з качки мажуть зніматися з реалізації, якщо наявні такі дефекти:

- непросмаженість качки, наявність червоного соку при натисканні;
- неприродня підвищена кислотність;

- наявність підгорілої поверхні;
- присутність сторонніх запахів та присмаків;
- пересіл.

Уся сировина, що надходить у кафе «Россоха» повинна відповідати державним стандартам якості, які зазначені у технологічній карті, п. 3.1.

3.3 Обґрунтування рентабельності удосконалених страв в українській печі в кафе «Россоха»

Рентабельність ресторанної продукції обґрунтовують за допомогою різниці між витратами на виробництво і прибутком від продажу цих продуктів. Для цього необхідно врахувати витрати на інгредієнти, оплату праці, оренду приміщення, комунальні послуги, рекламу та інші витрати, які пов'язані з веденням ресторанного бізнесу.

Після цього можна порівняти ці витрати з сумою, яку приносить продаж продукції. Якщо прибуток від продажу перевищує витрати, то можна говорити про позитивну рентабельність. Звісно, важливо також враховувати інші фактори: конкуренцію на ринку, сезонні коливання, стан економіки тощо.

Кафе «Россоха» здійснює діяльність на принципах повного господарського розрахунку, також самофінансування й самоокупності, забезпечує соціальний розвиток та стимулювання працівників в основі за рахунок накопичених засобів, яке несе повну відповідальність у своїй діяльності за результати власної роботи та виконання покладених обов'язків перед постачальниками та споживачами, перед банками та бюджетом, а також перед працівниками у межах чинного законодавства.

Для того щоб оцінити прибутковість кафе «Россоха» необхідно здійснити аналіз поточної діяльності закладу (фінансової, економічної,

маркетингової та збутової), провести аналіз виробничо-господарської діяльності за головними техніко-економічними показниками:

- динамікою доходів від реалізації продукції,
- валовим прибутком,
- рівнем собівартості продукції,
- рентабельністю закладу та чистим прибутком.

На величину валового доходу впливають кілька чинників:

- величина товарообігу;
- рівень торговельних надбавок і націнок;
- зміна складу товарообігу;
- зміна обсягу сировини та харчових продуктів, витрачених на приготування страв та напоїв;
- ціни на сировину та матеріали.

У ресторанній сфері переважає розрахунок роздрібних цін на вироби за вартістю сировини та націнкою (норма прибутку), розмір якої кафе «Россоха» приймає у розмірі 200%.

Обчислення витрат на сировину для приготування 100 порцій удосконаленої страви «Качка з грибами та яловичиною з печі» проводиться за цінами на 24.10.2024 року та висвітлене у табл. 3.5.

Таблиця 3.5 – Розрахунок вартості набору сировини для приготування страв «Качка з грибами запечена» та «Качка з грибами та яловичиною з печі»

Найменування сировини	Норма витрат на 100 порцій, кг		Планова ціна закупівлі, грн.	Вартість сировини, грн.	
	Базова страва (контроль)	Розроблена страва		Базова страва (контроль)	Розроблена страва
1	2	3	4	5	6
Качка (тушка)	24,4	24,4	164	4000	4000
Гриби (білі, сушені)	0,24	0,24	1888	453	453
Розмарин (сушений)	0,025	0,025	550	13,8	13,8
Рис	3,125	-	68	212	-
Фарш яловичий	-	6,25	250	-	1562
Шавлія	-	0,025	25000	-	625

Продовження таблиці 3.5

1	2	3	4	5	6
Яйце куряче	0,5 (13)	0,5 (13)	6	208	208
Горіхи волоські	0,6	0,6	150	90	90
Сухарі панірувальні	0,5	0,5	135	67	67
Чорний перець мелений	0,012	0,012	420	5	5
Всього				5049	7023
1 порція				50,5	70,23

Ціна страви формується як сума собівартості, планового прибутку і ПДВ, %.

$$Ц = С + Ппл + ПДВ, \% \quad (3.1)$$

П (норма прибутку) визначається кафе «Россоха» самостійно. Враховуючи складну ситуацію в державі, кафе «Россоха» визначило величину норми прибутку у розмірі 200% від собівартості.

$$\text{Тоді Ппл} = (70,23 \times 200) / 100 = 140 \text{ (грн)}$$

ПДВ = 20% від суми собівартості і планового прибутку.

$$\text{Отже, ПДВ} = 20\% \text{ від } 70,23 + 140 = 42 \text{ (грн.)}$$

Таким чином:

$$Ц = 70,23 + 140 + 42 = 252 \text{ (грн)}$$

Рентабельність удосконаленої страви «Качка з грибами та яловичиною з печі» обчислюється як різниця ціни виробу та виробничої собівартості (чистий прибуток), поділена на виробничу собівартість і помножена на 100% за формулою:

$$R = (Ц - С) / С \times 100\% \quad (3.2)$$

$$R = (252 - 210) / 210 \times 100\% = 24 \%$$

Для порівняння рентабельності страви-контрою і удосконаленої страви визначимо рентабельність виробу-аналогу.

Рентабельність базової страви визначаємо аналогічно:

$$П = (50,5 \times 200) / 100 = 101 \text{ (грн)}$$

$$\text{ПДВ} = 20\% \text{ від } 50,5 + 101 \text{ грн.} = 30,3 \text{ грн.}$$

$$Ц = 50,5 + 101 + 30,3 = 181,8 \text{ (грн)}$$

$$R = (Ц - C) / C \times 100\% = (181,8 - 151,5) / 151 \times 100\% = 20 \%$$

Отже, рентабельність удосконаленої страви «Качка з грибами та яловичиною з печі» дещо зросла ($R_{\text{розр.}} (24\%) > R_{\text{конт.}} (20\%)$), тому її виробництво та продаж у кафе «Россоха» буде давати стабільний прибуток за умови стабільного попиту на неї.

Таким чином, нами запропоновано удосконалити наявну у меню кафе «Россоха» страву «Качка з грибами запечена» шляхом заміни рису на яловичий фарш і додавання шавлії як ароматизуючої прянощі. Удосконалена страву «Качка з грибами та яловичиною з печі» має підвищений вміст білка і суттєво знижений вміст вуглеводів за рахунок відсутності крохмалю рису, наявності шавлії, яка має в'язучу, протизапальну, дезінфікуючу дію, підвищує секреторну функцію шлунково-кишкового тракту, має антисептичну дію. Головною особливістю та перевагою страви є те, що вона готується з використанням української глиняної печі, набуваючи неповторного смаку та аромату.

Розроблено технологічну документацію на приготування удосконаленої страви, обчислено харчову цінність, здійснено порівняння органолептичних властивостей з виробом-контролем, визначено та охарактеризовано ККТ технологічного процесу приготування. Рентабельність удосконаленої страви трохи вища від рентабельності страви-контролю, що дає підстави рекомендувати страву «Качка з грибами та яловичиною з печі» до виробництва у кафе «Россоха».

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Сучасні заклади ресторанного господарства в Україні в умовах високої конкуренції та економічної нестабільності впроваджують у виробництво автентичні та незаслужено забуті способи кулінарної обробки продукції. В Україні цей забутий протягом багатьох років спосіб приготування їжі на сьогодні практикується лише в небагатьох закладах ресторанного господарства, проте набирає популярності і впізнаваності. Для кафе «Россоха» приготування продукції в печі є чудовим способом привернути до себе увагу, розширити коло споживачів і таким чином підвищити свою конкурентоспроможність.

Задля досягнення мети кваліфікаційної роботи нами запропоновано удосконалення технології приготування страв в українській печі на матеріалах кафе «Россоха» та вирішено ряд завдань кваліфікаційної роботи.

Виявлено, що основними відвідувачами кафе «Россоха» є місцеві жителі та туристи, які зупиняються дорогою до Вінниці чи інших регіонів. У літній період попит зростає завдяки туристам та людям, що проводять відпустки в селі. Також святкові дні спричиняють збільшення відвідуваності.

В цілому, наявні у радіусі 4 км заклади не представляють для досліджуваного кафе великої конкуренції, оскільки більшість із них функціонують у інших нішах ресторанних послуг, ніж кафе «Россоха».

У концепції кафе «Россоха» передбачено об'єднання класичного стилю інтер'єру та смачної домашньої української кухні. Для задоволення смаків гостей в меню включено страви європейської кухні. Кафе «Россоха» пропонує такі послуги: сніданки, обіди, вечері, святкування сімейних урочистостей, корпоративні вечірки, святкування календарних дат, ділові зустрічі, дитячі свята, поминальні обіди, стоянка для автомобілів, безкоштовний WiFi.

Кафе «Россоха» має оптимальну виробничу програму, виконання якої забезпечується виробничими підрозділами. Заклад має цехову структуру, яка дає можливість забезпечити дотримання усіх вимог до організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Оскільки контингент споживачів кафе «Россоха» досить широкий, то і спектр послуг, що пропонує заклад, теж великий. Ефективність процесу надання послуг у кафе «Россоха» залежить від якісної взаємодії між персоналом і відвідувачами, уваги до деталей, дотримання стандартів обслуговування та атмосфери, яка сприяє комфортному перебуванню гостей у закладі.

Нами запропоновано удосконалити наявну у меню кафе «Россоха» страву «Качка з грибами запечена» шляхом заміни рису на яловичий фарш і додавання шавлії як ароматизуючої прянощі. Удосконалена страва «Качка з грибами та яловичиною з печі» має підвищений вміст білка і суттєво знижений вміст вуглеводів за рахунок відсутності крохмалю рису, наявності шавлії. Головною особливістю та перевагою страви є те, що вона готується з використанням української глиняної печі, набуваючи неповторного смаку та аромату. Досліджено особливості приготування страви у печі, визначено технологічні режими процесу.

Розроблено технологічну документацію на удосконалену страву, обчислено її харчову цінність, здійснено порівняння органолептичних властивостей з виробом-контролем, визначено та охарактеризовано ККТ технологічного процесу приготування.

Задля покращення роботи кафе «Россоха» пропонуємо:

- включити у меню удосконалену страву «Качка з грибами та яловичиною з печі»;
- розширити асортимент страв з печі у меню закладу;
- виключити з меню застарілі страви і закуски;
- модернізувати окремі зразки технологічного обладнання;
- проводити регулярні підвищення кваліфікації обслуговуючого та виробничого персоналу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аналіз ринку HoReKa в Україні. 2024 рік. *ProConsulting*. Веб-сайт. URL: <https://pro-consulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-horeka-v-ukraine-2024-god> (дата звернення: 15.09.2024).
2. Антошкова Н.А. Аналіз сучасного ринку ресторанних послуг в Україні URL:https://tourlib.net/statti_ukr/antoshkova.htm (дата звернення: 16.09.2024).
3. Асташкіна Є.Ю. Особливості надання послуг комплексних обідів у закладі ресторанного господарства. *Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського* 2023. Кривий ріг, 44 с.
4. Балацька Н.Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. URL: http://market-infr.od.ua/journals/2020/42_2020_ukr/22.pdf (дата звернення: 20.09.2024).
5. Бишовець Л.Г., Заєць І.Г. Нові способи теплової кулінарної обробки продуктів. *Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання*: матеріали ІХ Міжнародної науково-практичної конференції: 22-23 березня 2018 року, м. Черкаси: у 2-х томах / М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : Видавець Чабаненко Ю. А., 2018. с. 397-401.
6. Влащенко Н.М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі: навч. посібник; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. М.Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373с.
7. Волкова А. Науково-етнографічне дослідження особливостей технології страв української національної кухні. *Траекторія науки*. 2015. № 1. С. 41-48. URL: <http://pathofscience.org/index.php/ps/article/view/4> (дата звернення: 12.09.2024).

8. Вороновицька територіальна громада. Веб-сайт. URL: <https://votg.gov.ua/gromada/naseleni-punkty/voronovytsia/> (дата звернення: 8.10.2024).

9. Воронюк Т. Формування механізму управління конкурентоспроможністю підприємств ресторанного господарства. 2019. URL: <https://card-file.ontu.edu.ua/handle/123456789/10318> (дата звернення: 10.10.2024).

10. Гвоздецька І. Гірняк Л.І., Глагола В.А. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. *Інфраструктура ринку*. 2018, № 16. С. 71–78.

11. Гірняк Л.І. Формування культури та якості обслуговування у готельно-ресторанних підприємствах. URL: http://www.visnyk-ekonom.uzhnu.uz.ua/archive/21_1_2018ua/13.pdf (дата звернення: 15.09.2024).

12. Гуралевич В. Slowcooking або чим українська піч цікава шефам нової української кухні. *Ресторатор*, 2.08.2021 р. URL: <https://www.restorator.ua/post/%D0%B2%D1%96%D1%82%D0%B0%D0%BB%D1%96%D0%B9> (дата звернення: 9.10.2024).

13. Гуторов О. Особливості здійснення проектування закладів ресторанного господарства. *Молодий вчений*, 2020, 5 (81): 119-122. URL: <https://molodyivchenyi.ua/index.php/journal/article/view/959> (дата звернення: 01.10.2024).

14. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві : підруч.; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.

15. Довга Г.В. Управління ресторанним господарством. URL: http://rev.kpu.zp.ua/journals/2019/3_14_uk/29.pdf (дата звернення: 17.09.2024).

16. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: <https://dbn.co.ua/load/normativy/dstu/5-1-0-939>. (дата звернення: 15.09.2024).

17. ДСТУ ISO 9000: 2015 (ISO 9000:2015, IDT). Системи управління якістю. Основні положення та словник. Київ: ДП «УкрНДНЦ», 2016. 49 с.
18. ДСТУ 3143:2013 М'ясо птиці. Загальні технічні умови. Зі зміною № 1. URL:https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-age.html?id_doc=81578 (дата звернення: 12.10.2024).
19. ДСТУ ЕЭК ООН FFV-54:2007 Гриби білі. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН FFV-54:2006, IDT). URL:https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-age.html?id_doc=84204(дата звернення: 12.10.2024).
20. ДСТУ ISO 11164:2019 Розмарин сушений (*Rosmarinus officinalis* L.). Технічні умови (ISO 11164:1995, IDT). URL:https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=84431 (дата звернення: 12.10.2024).
21. ДСТУ 4437:2005 Напівфабрикати м'ясні та м'ясорослинні січені. Технічні умови. Зі змінами та поправками. URL:https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page?id_doc=89344 (дата звернення: 12.10.2024).
22. ДСТУ 3121-95 Насіння шавлії мускатної. Сортові та посівні якості. URL: https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=91435 (дата звернення: 12.10.2024).
23. ДСТУ 5028:2008 Яйця курячі харчові. Технічні умови. URL:https://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=70433(дата звернення: 12.10.2024).
24. Дислокація підприємств ресторанного господарства. URL:<https://www.vinrda.gov.ua/images/news/2019/July/01doc/dodatok2.pdf> (дата звернення: 21.09.2024).
25. Завадинська О.Ю. Інноваційні технології господарювання в ресторанному господарстві. *Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації*. 2018. С.93-101.

26. Завадинська О.Ю. Сучасні тенденції впровадження інноваційних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства. URL: https://tourlib.net/statti_ukr/zavadynska3.htm (дата звернення: 25.09.2024).

27. Івашина Л.Л. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу як складника індустрії гостинності. *Економіка і суспільство*. Випуск 14. 2018. С.597-599.

28. Інноваційні технології в готельно-ресторанному та туристичному бізнесі: *Зб. матеріалів студентської науково-практичної конференції* (Львів, 6 березня 2019 р.) Міністерство освіти та науки України, Львівський інститут економіки та туризму. Львів: ЛІЕТ, 2019. 162 с.

29. Кулінко Ю.С., Серьогін І.Ю. Організація обслуговування підприємств готельно-ресторанного господарства : методичні рекомендації до виконання курсової роботи для здобувачів вищої освіти спеціальності 1.15 Професійна освіта. Кривий Ріг : КДПУ, 2020. 24 с.

30. Кулінко Ю. Технологічне обладнання закладів готельного і ресторанного господарства. 2020. URL: <http://elibrary.kdpu.edu.ua/bitstream/123456789/4220/1/%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%20%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%BF%93.pdf> (дата звернення: 20.10.2024).

31. Кухарська Ю. Вдосконалення використання виробничого потенціалу на підприємствах ресторанного господарства. 2019. URL: <http://dspace-s.msu.edu.ua:8080/handle/123456789/7843> (дата звернення: 02.10.2024).

32. Лебідь П. Аналіз особливостей традиційних технологій приготування страв в українській печі. Актуальні проблеми ефективного соціально-економічного розвитку України: матеріали XIII Всеукраїнської студентської науково-практичної конференції, м. Вінниця, 18 квітня 2024 р.

33. Лебідь П. Аналіз особливостей традиційних технологій приготування страв в українській печі. Індустрія гостинності: стан, тенденції та тренди розвитку: матеріали II Всеукраїнської науково-практичної Інтернет-конференції, м. Вінниця, 17 жовтня 2024 р.

34. Лисак О.І. Ціноутворення : курс лекцій. Мелітополь : Люкс, 2020.193 с. URL: [http://elar.tsatu.edu.ua/bitstream/123456789/11509/1/ Конспект%20лекцій%20Ціноутворення%202020%20нов.pdf](http://elar.tsatu.edu.ua/bitstream/123456789/11509/1/Конспект%20лекцій%20Ціноутворення%202020%20нов.pdf)). (дата звернення: 12.10.2024).

35. Лисак Н.І. Удосконалення технології виробництва страв з сільськогосподарської птиці і дичини, розробка рекомендацій з метою поліпшення якості. Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ. Вінниця: Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ КНТЕУ, 2021. Вип.103. С. 312-320.

36. Ліба Н. Деякі особливості ціноутворення в закладах ресторанного господарства. 2017. URL: <http://dspace-s.msu.edu.ua:8080/handle/123456789/2666> (дата звернення: 04.10.2024).

37. Локатирьова О. Особливості використання сучасного обладнання у закладах ресторанного господарства. 2020. URL: https://card-file.ontu.edu.ua/bitstream/123456789/17758/1/sbirnik_molod-2020_Lokatyryova.pdf (дата звернення: 16.10.2024).

38. Мазуркевич І.О. Дослідження ефективності управління закладами готельно-ресторанного бізнесу Вінниччини. *Концептуальні засади та тенденції розвитку соціально-економічних процесів*: монографія. Ополе: The Academy of Management and Administration in Opole, 2019.

39. Павлова С. Управління якістю послуг ресторану через механізми впровадження внутрішніх стандартів обслуговування. URL: <https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/988> (дата звернення: 15.09.2024).

40. Переверзева Т. Дослідження використання автентичних продуктів у сфері ресторанного бізнесу. *Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека*: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 14-15 листопада 2019 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2019 р. с. 103-107.

41. Поліщук О.Р. Технологія страв із м'яса, м'ясопродуктів та сільськогосподарської птиці з використанням дієтичних добавок. *Менеджмент XXI століття: сучасні моделі, стратегії, технології*. Вінниця: Центр підготовки наукових та навчально-методичних видань ВТЕІ КНТЕУ, 2019. Ч. 2. С. 378-383.

42. Постова В.В. Якість продукції та послуг як об'єкт управління на підприємствах ресторанного господарства. URL: <https://ir.vtei.edu.ua/g.php?fname=28037.pdf> (дата звернення: 24.09.2024).

43. Програма соціально-економічного розвитку вороновицької селищної територіальної громади на 2024 рік. URL: <https://votg.gov.ua/wp-content/uploads/2023/12/2023/08/12/Rishennya-pro-zatverdzhennya-Programy-sotsialno-ekonomichnogo-rozvytku-Voronovytskoyi-TG.pdf> (дата звернення: 25.09.2024).

44. Рябенюк М.О. Оцінка якості послуг у готелях і ресторанах. *Причорноморські економічні студії*. 2020. Вип.52., Ч.2. С.46-51.

45. Сімакова О. Організація ресторанного господарства. Навч. посібник. 2020. URL: <http://elibrary.donnuet.edu.ua/2188/> (дата звернення: 11.10.2024р.).

46. Технологія харчової продукції в ресторанній індустрії. Навч. посібник: в 4 частинах. Частина 1: Практика системного підходу в ресторанній індустрії / О.О Гринченко, М.Б. Колеснікова, С.Л. Юрченко, С. С. Андрєєва, С.Б. Омельченко; за заг. ред. Гринченко О.О. Харків: ДБТУ, 2022. 127 с.

47. Українська традиційна піч. *Культурно-історичний, просвітницький портал «Спадщина Предків»*. Веб-сайт. URL: <https://spadok.org.ua/narodni-symvoly/ukrayinska-tradytsiyna-pich> (дата звернення: 12.10.2024).

48. Федотов І.А. Аналіз сучасного ринку ресторанних послуг та ефективність їх застосування на підприємстві. URL: http://www.investplan.com.ua/pdf/13_2019_5.pdf. (дата звернення: 14.10.2024).

49. Хмельницька Л. Еволюція традиційної системи харчування українців. *Наукові записки з української історії: збірник наукових статей*. Переяслав-Хмельницький, 2019. Вип.46. С. 49-56

50. Щербань О. Глиняний посуд Наддніпрянщини і технологія приготування страв у варистій печі (XIX–XX ст). *Наукові зошити історичного факультету Львівського університету*. 2019. Випуск 17. С. 124–134.