

Київський національний торговельно-економічний університет
Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**«ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ З ВИКОРИСТАННЯМ
ТЕХНОЛОГІЇ СООКВАС ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ ВИРОБНИЦТВА В
МОНОРЕСТОРАНІ НА 100 МІСЦЬ»**

Студентки 3 курсу,
9-С групи
спеціальності 181 «Харчові
технології»,
спеціалізації «Ресторанні
технології»

Шолудько Вікторії
Михайлівни

підпис студента

Науковий керівник,
канд. техн. наук,
доцент

Васильєва Олена
Олександрівна

підпис керівника

Гарант освітньої програми
д-р техн. наук,
професор

Гніщевич Вікторія
Альбертівна

підпис гаранта

Київ 2022

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Кафедра технології і організації ресторанного господарства
Освітній ступінь «бакалавр»
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Спеціалізація «Ресторанні технології»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ Д.В. Федорова
« _____ » _____ 2021 р.

ЗАВДАННЯ на випускню кваліфікаційну роботу студентіві

ШОЛУДЬКО ВІКТОРІЇ МИХАЙЛІВНІ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи:

Технологія страв із м'яса птиці з використанням технології Cookvac та організація їх виробництва в моноресторані на 100 місць

Затверджена наказом ректора від «26» листопада 2021р. № 3888

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 05. 02. 2022 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до роботи:

Мета випускної кваліфікаційної роботи: аналіз технології страв з м'яса птиці з використанням технології Cookvac та організація їх виробництва в моно ресторані.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження страв з м'яса птиці технології Cookvac у роботу закладу.

Предмет дослідження: страви з м'яса птиці, технологія Cookvac, гарячий цех.

4. Консультанти по роботі із зазначенням розділів, за якими здійснюється консультування:

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видано	Завдання виконано
1. Технологія виробництва харчової продукції	Васильєва О.О.		
2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції	Васильєва О.О.		

5. Зміст випускної кваліфікаційної роботи (перелік питань за кожним розділом):

Зміст.

Вступ.

1. Технологія виробництва харчової продукції (за обраною групою).

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва харчової продукції (виробу) у закладах ресторанного господарства.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології харчової продукції.

1.3. Інновації в технології виробництва харчової продукції

1.4. Розробка проєкту технології харчової продукції.

2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції в умовах ЗРГ.

2.1. Концептуальне меню закладу

2.2. Організація процесу виробництва харчової продукції.

Резюме проєкту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

6. Календарний план виконання проєкту:

№ з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проєкту	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Технологія виробництва харчової продукції	13.12. – 30.12.2021	
2	Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції	10.01. – 26.01.2022	
6	Оформлення ВКР	27.01. – 28.01.2022	
7	Презентація ВКР	01.02. – 03.02.2022	
8	Подання ВКР на кафедру	05.02.2022	
9	Захист ВКР в ЕК	Лютий 2022 р.	

Київський національний торговельно-економічний університет
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНУ КВАЛІФІКАЦІЙНУ
РОБОТУ

Студентки: Шолудько Вікторії Михайлівни

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Ресторанні технології»

ТЕМА РОБОТИ: «ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ З
ВИКОРИСТАННЯМ ТЕХНОЛОГІЇ СООКВАС ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ЇХ
ВИРОБНИЦТВА В МОНОРЕСТОРАНІ НА 100 МІСЦЬ»

Керівник роботи: к.т.н. доц. Васильєва Олена Олександрівна

Термін захисту “ _____ ” січня 2022 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано випускнну кваліфікаційну роботу: «Технологія страв із м'яса птиці з використанням технології сооквас та організація їх виробництва в моноресторані на 100 місць», яка містить два розділи: «Технологія виробництва харчової продукції страв із м'яса птиці» та «Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції в умовах закладу ресторанного господарства».

У першому розділі роботи наведена загальна характеристика процесу виробництва харчової продукції страв із м'яса птиці у закладах ресторанного господарства, іновачії в технології виробництва харчової продукції. Також розроблено технологію приготування страв із птиці з використанням технології сооквас.

В другому розділі розроблено концептуальне меню закладу, та організація процесу виробництва харчової продукції.

Випускна кваліфікаційна робота викладена на ___ сторінках пояснювальної записки та містить ___ таблиць і ___ рисунків, ___ додатків.

Ключові слова: моноресторан, технологія сооквас, страви із м'яса птиці.

The summary

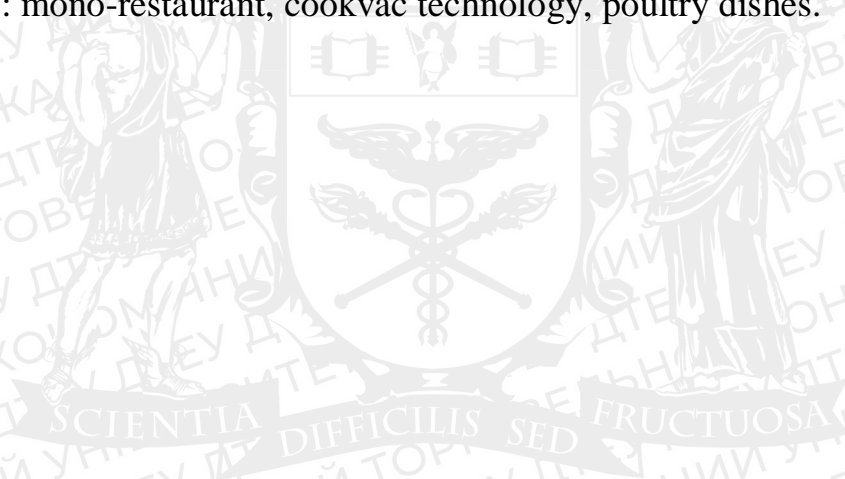
According to the theme and task, the final qualifying work was performed: "Technology of poultry dishes using cookvac technology and organization of their production in a mono-restaurant for 100 seats", which contains two sections: "Technology of food production of poultry dishes" and "Organization of the technological process of production and sale of food products in the restaurant business."

The first section presents a general description of the process of food production of poultry dishes in restaurants, innovations in food production technology. The technology of cooking poultry dishes using cookvac technology has also been developed.

In the second section the conceptual menu of the institution and the organization of the food production process are developed.

The final qualifying work is presented on ___ pages of the explanatory note and contains ___ tables and ___ figures, ___ appendices.

Keywords: mono-restaurant, cookvac technology, poultry dishes.



Технологія страв із м'яса птиці з використанням технології Cookvac та організація їх виробництва в моноресторані на 100 місць

Зміст

ВСТУП.....	
РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ СТРАВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ	
1.1. Загальна характеристика процесу виробництва харчової продукції страв із м'яса птиці у закладах ресторанного господарства	
1.2. Аналіз рецептурного складу та технології харчової продукції	
1.3. Інновації в технології виробництва харчової продукції.....	
1.4. Розробка проєкту технології харчової продукції.....	
РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ В УМОВАХ ЗРГ	
2.1. Концептуальне меню закладу	
2.2. Організація процесу виробництва харчової продукції.....	
РЕЗЮМЕ ПРОЄКТУ (ВИСНОВКИ)	
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	
ДОДАТКИ	

ВСТУП

Актуальність теми. М'ясо є одним з найбільш повноцінних і популярних продуктів харчування населення. Харчова та біологічна цінність м'яса забезпечується його багатим хімічним складом, особливо білковою частиною. Він дуже засвоюваний і поживний.

Поєднуючи м'ясо з овочами, які використовуються як гарнір або тушковані, до мінеральних компонентів м'ясних страв додають лужні сполуки для досягнення оптимального співвідношення кальцію і фосфору та посилення вітамінної активності. Гарнір з круп і макаронів збагачує м'ясні страви вуглеводами, вітамінами та мінералами.

Більшість м'ясних страв подають із різноманітними соусами (хрін, гірчиця, гриби, цибуля, часник, м'ята, щавель, чорнослив), які покращують смак і зовнішній вигляд.

Залежно від способу термічної обробки гарячі м'ясні страви поділяють на відварені, смажені, тушковані та на грилі.

У процесі теплової обробки м'яса білки, жири, мінеральні речовини зазнають складних змін. Повноцінні білки м'язових волокон при нагріванні втрачають здатність вбирати воду, маса м'яса зменшується.

Метою роботи є розробка страв із м'яса птиці з використанням технології Cookvac та організація їх виробництва в моноресторані на 100 місць

Об'єкт дослідження - технологія страв із м'яса птиці з використанням технології Cookvac.

Предмет дослідження - теоретичне та методичне дослідження технології страв із м'яса птиці з використанням технології Cookvac.

Методи дослідження - фізико-хімічні, мікробіологічні, органолептичні.

РОЗДІЛ 1. ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ СТРАВ ІЗ М'ЯСА ПТИЦІ

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва харчової продукції страв із м'яса птиці у закладах ресторанного господарства

Основну частку переробленої птиці складають кури і курчата, які за переважальною продуктивністю діляться на м'ясні, яєчні і м'ясо-яєчні.

Актуальність використання у харчовій промисловості м'яса птиці та великий попит споживачів на страви з м'яса птиці формує нагальну проблему селекційної роботи. Заслужують на увагу селективні види та підвиди птиці з низьким вмістом жиру і дуже смачним м'ясом, яке має характерний присмак дичини [1].

Перепілки відносяться до дрібних представників класу курячих. Найбільш поширені підвиди звичайної перепілки - європейська або японська. Шляхом селекції отримано кілька порід японських перепілок – «Мармурова», «Фараон» та ін. Жива маса півнів домашньої перепілки складає близько 110 г, а перепілок - до 150 г. Японські домашні перепілки починають нести яйця у віці 50 - 60 днів. Яйцєносність домашньої перепілки за рік досягає 300 яєць масою по 10 – 12 г кожне [2].

Розрізняють перепілки м'ясних і яйцєносних порід. М'ясо цесарок трохи нагадує дичину, хоча воно біле. У них добре розвинуті грудні м'язи і містять на 10 – 15% м'яса більше від курей, однак менше води й жиру. М'ясо загорських білогрудих та сибірських білих цесарок за смаком більше нагадує м'ясо курки.

Страви з птиці смачні, поживні і легко засвоюються організмом. Вони містять багато повністю засвоюваних білків, жирів, вітамінів і екстрактів. Що стосується вмісту харчової цінності, то найціннішим є філе птиці. Порівняно з м'ясом яловичини, кількість мішечних волокон (колагену) у тканині м'яса птиці менша. Дієтичне м'ясо курки, перепілки широко використовується у лікувальному харчуванні.

Харчова цінність м'яса птиці характеризується кількістю і співвідношенням білків, жирів, вітамінів і мінералів, ступенем їх засвоєння

організмом людини, також визначається енергетичним вмістом і смаком м'яса. М'язова тканина має найвищу харчову цінність, оскільки містить більшість повноцінних білків, найбільш придатних для незамінних амінокислот людського організму [3].

М'ясо птиці є важливою складовою харчування людини. М'ясо птиці поживне і легко засвоюється (93%), містить білок (15-22%), жир (5-39%), мінеральні солі, екстракти, вітаміни А, D, РР і групи В.

Жир птиці плавиться при низьких температурах (23-39°C) і багатий насиченими кислотами. Під час термічної обробки відбувається термічне окислення жирів, що формує смакові та харчові якості готової страви.

У складі мінеральних речовин: солі калію, натрію, фосфору, кальцію, заліза і міді. М'ясо птиці містить багато екстрактів, тому курячий бульйон особливо ароматний, покращуючи травлення [3].

Амінокислотний склад м'яса птиці представлений різноманітними амінокислотами. Найважливішими з них є лізин (8,7%), лейцин (7,8%), ізолейцин (3,6%) і валін (4,8%). У м'ясі птиці бракує білка (еластину, колагену) 1,5%, яловичини 3% і свинини 5%. Біологічна ефективність є показником якості жирової складової харчових продуктів і відображає вміст поліненасичених жирних кислот, містять усі незамінні амінокислоти [4].

Показники якості птиці залежать від складу і властивостей сировини, умов і режимів технічної обробки і зберігання. Хімічний склад м'яса залежить від віку, товщини, статі, типу корму птахів і співвідношення тканин, що входять до нього. Вода, білки, жири, екстракти, мінерали та ферменти [5].

Вода міститься в м'язовій тканині у зволоженому або вільному стані. Кількість варіюється в межах 47-78%, залежно від маси та віку птиці. Зі збільшенням частки жирової тканини та віку птиці вміст води в м'ясі зменшується, оскільки основним запасом води є білок.

Білок підвищує харчову цінність м'яса. Їх вміст у м'ясі птиці більш ніж на 20% вище, ніж у забійних тварин інших видів. М'ясо птиці має відносно низький рівень сполучної тканини, що призводить до високого

рівня повноцінного білка (міозину та актину). Білок птиці містить повний набір незамінних амінокислот. Для м'яса бройлерів і гусака таке співвідношення є оптимальним для організму людини.

Ліпіди м'яса птиці представлені гліцидами, фосфоліпідами та холестерином. Тригліциди (власне жири) у найбільшій кількості містяться в м'ясі водоплавної птиці, дещо менше їх у курятині – 82...90% (залежно від селективного виду), вміст фосфоліпідів – 12-15%. Особливістю жирової тканини птиці є високий вміст ненасичених жирних кислот (69–70%), зокрема поліненасичених.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології харчової продукції

Біологічна цінність м'яса птиці залежить від збалансованості білкового складу, засвоюваності та амінокислотного складу. Біологічна цінність визначається з урахуванням відсутності шкідливого впливу (безпеки), харчової цінності, біологічної активності та сенсорних властивостей [6].

Смак і запах є основними показниками якості м'яса і формуються певними пропорціями екстрактів, які схильні до окислення, не стійкі до високих температур і різко змінюють свої властивості. На смак і запах впливають вік, стать та частка м'ясної тканини [7].

Як базова рецептура з м'яса птиці було обрано рецептура № 729 «Курча-табака» за Збірником рецептур страв і кулінарних виробів для підприємства ресторанного господарства.

Таблиця 1.1

Аналіз базової рецептури страви «Курча-табака»

Найменування рецептурних компонентів	Вимоги до рецептурних компонентів	Вміст, %	Механічна кулінарна обробка
Курчата	м'ясо птиці має білий колір, шкіра жовтувата, природний смак і запах, в міру пружкої консистенції, без затхлого запаху, не липке.	83,4	обробляють тушку курчати, розрублюють по грудній кістці вздовж, ніжки заправляють у кишеньку, надають приплюснutoї форми
Масло	смак і запах - чистий, добре виражений вершковий з присмаком пастеризації і (або)	3,6	-

	кисломолочний, в міру солонуватий для солоного масла		
Сметана	повинна мати чистий кисломолочний смак з вираженим присмаком і ароматом пастеризації, однорідну густу консистенцію, без крупинок	1,0	-
Сіль	сипучий кристалічний продукт без домішок, не пов'язаних із здобиччю. Смак – солоний, без додаткових присмаків	0,6	-
Перець	сипучий продукт без домішок, не пов'язаних із здобиччю. Смак – пекучий, без додаткових присмаків	0,01	-
Часник	непошкодженими; доброякісними (тобто без ознак гниття і псування); чистими (практично без слідів сторонніх речовин)	5,2	-
Вода кип'ячена	відсутність накипу темно-сірого кольору	6,19	-
Всього		100	-

У таблиці 1.2. наведено основні фізико-хімічні процеси, що відбуваються з основними речовинами харчового продукту.

Таблиця 1.2

Аналіз технологічного процесу виробництва страви «Курча-табака»

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
<i>Підготовка курчати:</i>			
обсмалювання	Зниження мікробного обсіменіння	$t = 110...120^{\circ}\text{C}$ $\tau = 8...10$ хв	
мийка	Зниження мікробного обсіменіння	$t = 18...20^{\circ}\text{C}$ $\tau = 30...60$ с	Часткове видалення водорозчинних речовин
очищення	Надання певної форми напівфабрикату	-	Порушення цілісності структури
розрізання	Надання певної форми	-	Обробляють тушку курчати, розрублюють по грудній кістці

			вздовж, ніжки заправляють у кишеньку
натирання	сіль, часник	-	-
<i>смаження</i>	доведення до стану кулінарної готовності	$t = 130...160^{\circ}\text{C}$ $\tau = 10...15$ хв	Зміна маси та об'єму продукту, перерозподіл вологи, її часткове випаровування, часткове руйнування вітамінів, втрата мінеральних речовин, формування смако- ароматичного комплексу за рахунок теплової деструкції вуглеводів,
<i>порціонування та оформлення страви</i>	Підготовка до реалізації	$t = 70...75^{\circ}\text{C}$ $\tau = 60...90$ хв	Часткова втрата вологи при остиганні

1.3. Інновації в технології виробництва харчової продукції

Сучасні заклади ресторанного бізнесу використовують різноманітні інноваційні технології та прийоми при виробництві страв та напівфабрикатів з м'яса птиці. Так, науковці Харківського державного університету харчування та торгівлі розробили ряд інноваційних технологій для приготування страв та напівфабрикатів з м'яса птиці [8].

Метою роботи було вдосконалення технології приготування страв на основі курки (курячий «попкорн»). У процесі досліджень розроблено ряд рецептур промислового виробництва «попкорну» шляхом введення до його складу рослинних інгредієнтів, багатих каротиноїдами [9].

Для забезпечення високої якості функціонально-технічних показників «попкорну» з точки зору зберігання, виробництво цієї продукції забезпечується за допомогою «активної упаковки» [10].

Серія технологій з використанням вакууму було розроблено у Національному університеті харчових технологій [11]. Технологія

«SousVide» - це один із сучасних методів, який зараз дуже популярний в Україні та за кордоном.

«SousVide» (під вакуумом) – це спосіб приготування у вакуумно запечатаній пластиковій упаковці з чітким температурним режимом, який важливий для м'язових частин м'яса, оскільки змінюють структуру міофібрил, білків саркоплазми та сполучної тканини. Упаковка зберігає вологу під час приготування, запобігти випаровуванню, надає страві соковитості текстури, підвищує смакові характеристики та подовжує термін зберігання. Продовжувати та виключати ризик повторного забруднення під час зберігання.

Цікавим є також вакуумне приготування продуктів - технологія Cookvac та інноваційні технології просочування маринадами [12].

У технічному вигляді - Cookvac - унікальний гастрономічний винахід іспанських кухарів.

Технологія Cookvac - інноваційна технологія приготування страв з використанням вакууму та комбінації параметрів тиску та температурних режимів, відповідно до обраної сировини. У технічному вигляді – це технологічне обладнання з терморегуляцією тиску, кисню та температури.



Рис.1.1.Технологія *Cookvac*

Інноваційна технологія Cookvac за умови використання комбінації параметрів тиску створюю «ефект губки», тобто продукт під дією тиску поглинає рідину (маринад), забезпечуючи поєднання інгредієнтів і смаків.

Ефект просочення здійснюється на клітинному рівні - через пори маринад проникає у продукт та покращує органолептичні показники якості готової страви.

Приготування у вакуумі - це можливість створення технологічних параметрів приготування при температурі нижче 100°C. Відсутність Недостатня кисню припиняє процес кислотного окислення білку та втрати кольору продукту [13].

1.4. Розробка проєкту технології харчової продукції

Для приготування страв з м'яса птиці з використанням технології Cookvac використовують класичні технологічні операції: механічна кулінарна обробка, теплова обробка, оформлення, подавання. Тушку перепілки розрізають, уздовж грудної кістки, надають тушці плоскої форми, натирають сіллю, перцем, часником, змащують сметаною і маринують 20 хв. Напівфабрикат вакуумують та готують в апараті Cookvac при температурі 97°C...99 °C, протягом 30...35 хв. Подають з листям салату та соусом. Технологію Cookvac використовують при маринуванні напівфабрикату – перепілка-Фірмова.

Для приготування сметанного соусу (натурального), борошно пасерують без масла, охолоджують, змішують із маслом, кладуть у сметану доведену до кипіння, розмішують, заправляють сіллю, перцем та цукром, варять 3...5 хв., проціджують і доводять до кипіння.

Технологічна карта розробленої страви наведено в таблиці 1.3

Таблиця 1.3

Технологічна карта страви «Перепілка Фірмова»

№ н./п.	Найменування сировини	Маса сировини, г			
		На 1 порцію		На 10 порцій	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Перепілка	275	265	2750	2650

2	Сіль	4	4	40	40
3	Суміш перців	2	2	20	20
4	Часник	5	5	50	50
5	Сметана	50	50	500	500
	Вихід	-	250	-	2500

Таблиця 1.4

Технологічна карта «Соус сметанный»

№ н./п.	Найменування сировини	Маса сировини, г			
		На 1 порцію		На 10 порцій	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1	Сметана	50	50	500	500
2	Борошно	2,5	2,5	25	25
3	Масло вершкове	2,5	2,5	25	25
4	Сіль	0,4	0,4	4	4
5	Перець білий	0,2	0,2	20	20
6	Цукор	1	1	10	10
	Вихід	-	100	-	1000

Органолептичні показники якості

Зовнішній вигляд: перепілка розрізна по грудній кістці, обсмажена з обох боків.

Колір: коричневий, золотистий, на розрізі – білий.

Консистенція: м'яка.

Запах: властивий даному виду м'яса, відчувається запах часнику.

Смак: властивий даному виду м'яса, в міру солоний.

Харчова та енергетична цінність

В 100 г. продукту міститься:

білки – 78,95 г.; жиру – 65,91 г.; вуглеводи – 1,38 г.; $E_{\text{ц}} = 210$ ккал.

Технологічну схему приготування страви наведено на рисунку 1.2.

		курчати, розрублюють по грудній кістці вздовж	
маринування	$\tau=20$ хв		Вакуум, з використанням технології Cookvac
смаження	$t= 60...90^{\circ}\text{C}$ $\tau=15...25$ хв	Зміна маси та об'єму продукту, перерозподіл вологи, її часткове випаровування, часткове руйнування вітамінів, втрата мінеральних речовин, формування смако- ароматичного комплексу за рахунок теплової деструкції вуглеводів	в апараті Cookvac
порціонування та оформлення страви	$t= 70...75^{\circ}\text{C}$ $\tau=60...90$ хв	Часткова втрата вологи при остиганні	Ложка (або лопатка) для порціонування, тарілка столова обідня

Таким чином нами було розроблено технологію страв з м'яса птиці - «Перепілки Фірмова із соусом молочним» з використанням інноваційної технології Cookvac, основні технологічні операції : маринування та смаження - передбачали використання технології Cookvac, яка дозволила скоротити час приготування страви, покращити органолептичні показники якості, розширити асортимент страв з м'яса птиці.

РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЯ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА ТА РЕАЛІЗАЦІЇ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ В УМОВАХ ЗРГ

2.1. Концептуальне меню закладу

Концептуальний формат – моноресторанів – популярний та відомий у світі та Україні. Філософію «моноресторану» було закладено всесвітньо відомими ресторатором Михайло Зельманом, які висловив основну парадигму монозакладів ресторанного бізнесу – «Моно – продукт, стиль, концепт».

Нами розроблено проект моно ресторану – ключовий продукт – страви з м'яса птиці. Нами було проаналізовано існуючі заклади міста Києва, потенційні конкуренти нового закладу.

Аналіз маркетингових досліджень дозволяє стверджувати що концепт моноресторанів досить відомий і існує багато закладів ресторанного бізнесу, які вже сформували у потенційних споживачів знання про переваги моно закладів ресторанного господарства. Тому вважаємо що моноресторан, «якірним продуктом» в якому буде страви з м'яса птиці - зацікавить потенційних споживачів. Новий ресторан моно страв з м'яса птиці має назву «ChickenKyiv».

Дизайнерський інтер'єр закладу оформлений в українському. Ресторан спеціалізуються на приготуванні авторських сучасних українських страв. Основний акцент зроблено на стравах з птиці, курчати, каплунів, а також на десертах з яєць. Торговельний зал буде виконаний в класичному стилі, у закладі меблі матимуть світло-вишневий колір, серед меблів дерев'яні стільці, столики з дерев'яною поверхнею на 2, 4 та 6 персон. У торговельній залі також будуть допоміжні столики для офіціантів.

У закладі буде запропоновано такі додаткові послуги:

- страви на виніс; бронювання місць в залах закладу; проведення майстер-класів для дітей.

Провівши маркетингові дослідження виявлено, що саме на такий асортимент додаткових послуг буде попит. Продукція даного закладу ресторанного господарства значно відрізнятиметься від продукції

конкуренції широким асортиментом страв з освіжаючим ефектом, що буде мати попит споживачів особливо у літні спекотні дні.

Спеціалізація закладу буде в основному спрямовуватися на виготовлення страв, напоїв за новими технологіями, а саме з використанням екологічно чистих продуктів і новітнього устаткування. Режим роботи закладу встановлено з 10:00 до 23.00 без вихідних та перерв, обґрунтовуючи це тим, що досліджуваний район – житловий, тому найбільша відвідуваність очікуватиметься переважно у вихідні дні та вечірні години по будням.

Таблиця 2.1

Характеристика моноресторану «ChickenKyiv»

Тип ЗРГ	Клас	Місткість	Основні споживачі	Вид обслуговування	Метод обслуговування	Особливості послуг	Режим роботи
Ресторан	Вищий	100	Мешканці готелю та гості міста	«А ля карт»	Обслуговування офіціантами	Українська кухня	11.00 – 23.00

Метод обслуговування ресторану «ChickenKyiv» - самообслуговування та офіціант.

Кількість споживачів, яких обслуговують за кожну годину роботи залу, розраховують за формулою:

$$N = P * 60/t * Kз,$$

P – кількість місць у залі; t – тривалість посадки, хв.; Kз – коефіцієнт завантаження залу за кожну годину.

Співвідношення 60/t характеризує кількість посадок за 1 годину. Кількість споживачів за день визначають, як суму кількості споживачів за кожну годину роботи обіднього залу, тобто:

$$N = \sum P * 60/t * Kз$$

Таблиця 2.2

Графік загрузки залу моноресторану «ChickenKyiv» на 100 місць

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за 1 год. (разів)	Середнє завантаження залу, %	Кількість відвідувачів, осіб
11 – 12	30	2,0	0,1	20
12 – 13	30	2,0	0,1	20
13 – 14	60	1	0,4	40
14 – 15	60	1	0,2	20
15 – 16	60	1	0,1	10
16 – 17	120	0,5	0,5	25
17 – 18	120	0,5	0,5	25
18 – 19	120	0,5	0,7	35
19 - 20	120	0,5	0,7	35
20 – 21	120	0,5	0,7	35
21 – 22	120	0,5	0,4	20
22 - 23	120	0,5	0,1	5
ВСЬОГО відвідувачів за день				290

Таблиця 2.3

Прогнозування денного обсягу реалізації продукції за групами

Група страв/виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість порцій
Солодкі страви:	2,65	914
-десерти	1,52	524
-морозиво	0,66	228
-смузі	0,47	162
Гарячі напої та холодні кавові:	0,44	152
-чай	0,23	79
-кава	0,22	76
Холодні напої, л	0,70	242
Тістечка, шт.	0,55	190
Разом, порції		1346

При складанні меню враховують наступні фактори: тип закладу ресторанного господарства; контингент відвідувачів; сезон; попит споживачів; страви в меню включають з різних видів сировини і різними способами теплої обробки.

Таблиця 2.4

Меню моноресторану «ChickenKyiv»

№ рецептури	Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви		
	Салат «Чеширський кіт» (мікс салатів, буженина, помідор, твердий сир, фірмова заправка)	250
	Салат «Мартовський засець» (мікс салатів, помідор, перець, олія соняшникова)	250
	Салат з лососем та сиром фета (мікс салатів, лосось, сир фета, помідор, перець, маслини)	250
	Салат з курячої печінки (печінка куряча, помідор, спаржева квасоля, печериці, яйця перепелині)	250
Холодні страви і закуски		
	Мясна тарілка (ковбаска домашня, буженина, запечена куряча грудка)	300/60
	Смажене філе сьомги під маринадом	160
	Філе куряче під майонезом	135
	Овочева тарілка (огірок, помідор, перець)	300
	Сирна тарілка (сири камамбер, пармезан, дорблю з медом та грецьким горіхом)	180/30/50
	Сало домашнє з часниковими грінками	180/50
	Салат «Язикатий кіт» (мікс салатів, язик телячий, гриби лісові мариновані, помідор черрі, сир пармезан, яйце перепелине, фірмова заправка)	250
	Салат «Від білого кролика» (капуста, морва, олія)	250
Супи		
	Борщ український з салом	300/50
	Суп картопляний з грибами	300/50
	Солянка м'ясна	300/50
	Сирний крем-суп з грінками	300/50
Основні страви		
	Шашличок з курячих сердечок в беконі з соусом	175/50
	Філе судака на овочах гриль	100/100/50
	Ковбаски курячі з соусом барбекю	200/50
	Запечена куряча грудка в грибному соусі	200/50
	Котлети курячі парові	150
	Тефтелі з дикої качки	115
	Картопля смажена з грибами	200/60
	Індичка під гранатовим соусом	180/50
Гарніри		

	Рис припущений	150
	Картопля відварна	150
	Овочі гриль (баклажан, цукіні, перець, помідор, цибуля, печериці)	300
	Рис з овочами	200
Солодкі страви		
	Лимонний мусс	100
	Суфле шоколадне	300
	Яблука печені	80/30
	Млинці з фруктами	200/50
Гарячі напої		
	Чай чорний	350
	Кава американо	110
	Капучино	150
Холодні напої		
	Сок-фреш	180
	Узвар	250
	Вода моршинська газована/негазована	500
Кондитерські та хлібобулочні вироби		
	Хліб пшеничний	1/25
	Чизкейк чорниця	90
	Вишневий джаз	150
	Шоколадний мус Краклен	150
	Вертушка с марципаном	65
	Топфен з сиром	85

2.2. Організація процесу виробництва харчової продукції

Сировина і напівфабрикати, які надходять на підприємство, будуть зберігатися у збірно-розбірних охолоджувальних камерах: овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені та напоїв, молочно-жировій та гастрономії.

Для ефективного функціонування складського господарства проектового закладу необхідний персонал у складі завідуючого складом (комірник), вантажника та прибиральника. Комірник працює п'ять днів на тиждень. Він слідкує за відпусканням товарів зі складу, веде облік товарно-матеріальних цінностей за допомогою комп'ютерної програми автоматизації складського обліку „S-House”. На вихідних обов'язки зав. складом виконує адміністратор закладу з причини низького робочого навантаження останнього в ранкові години та економії людських ресурсів.

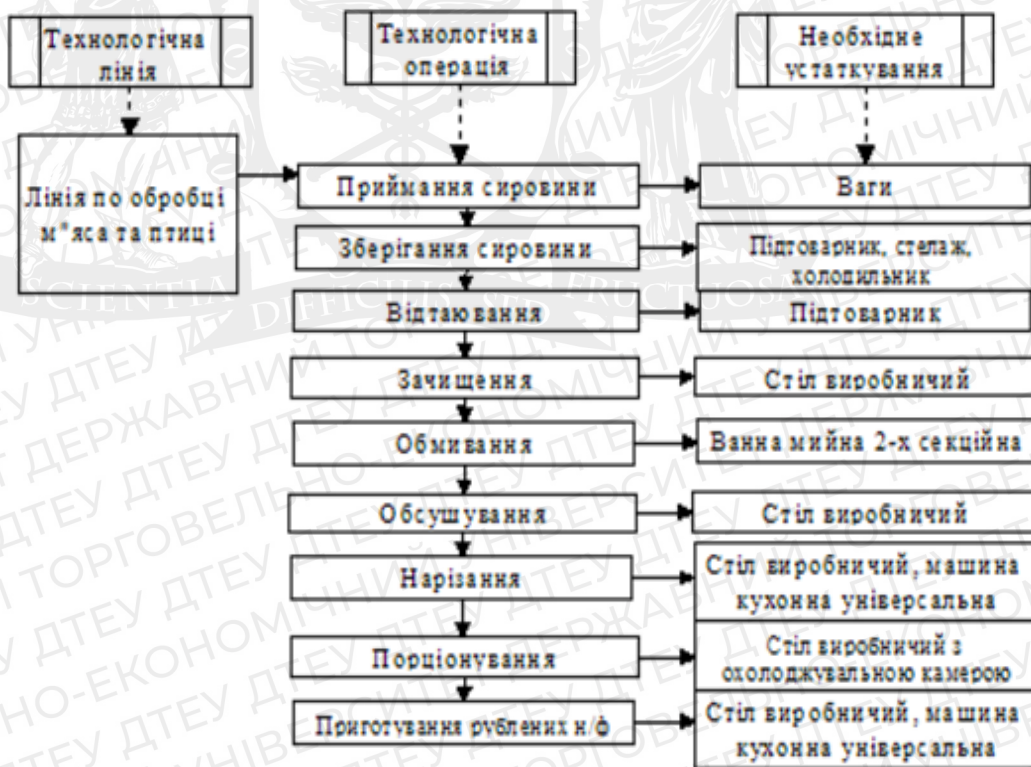


Рис. 2.2. Структурно-технологічна схема виробничого процесу

Для розрахунку площі гарячого цеху складаємо таблицю з переліком всього устаткування, яке буде розміщено в ньому (табл.2.5).

Таблиця 2.5

Перелік обладнання гарячого цеху

Тип устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм	
			довжина	ширина
Плита електрична (4комфорки)	654 EV	2	600	650
Пароконвектомат	G 423 M	1	670	700
Фритюрниця електрична	OGH	1	650	700
Універсальна кухонна машина	П-П	1	1100	800
Шафа холодильна	SF55MP	1	700	700
Стіл виробничий	СПР	3	1200	800
Ванна мийна	1ВМП	1	600	600
Марміт електричний настільний	MHE-45	1	840	630
Гриль електричний	FRB3	1	850	610
Кип'ятильник	KHE-25M	1	450	350
Ваги електроні	AB-5	1	350	325
Стелаж	СТ	1	1200	600
Бачок для відходів	БО-300	1	300	300
Раковина для миття рук		1	500	400

Підбір устаткування здійснюється відповідно до регламентованих норм технічного оснащення закладу і враховуючі денну виробничу програму і програму майбутніх періодів. Для раціональної організації робочих місць та забезпечення безперебійної роботи м'ясо-рибного цеху їх необхідно обладнати наступним інвентарем:

Таблиця 2.6

Інвентар і кухонний посуд цеху

№	Інвентар, посуду	Кількість	Призначення
1	Сокира	1	Для розрубання тушок
2	Ніж-рубак (великий і малий)	2	Для нарубування шматочків м'яса
3	Обвалювальні ножі (великий і малий)	2	Для обвалювання м'яса
4	Ніж для виймання кісток	2	Для виймання скелету риби

5	Ніж для оброблення риби	2	Для зрізання плавників
6	Шкребок для риби	2	Для видалення луски
7	Ножиці сікачі	2	Для оброблення птиці
8	Пінцет	1	Для видалення пір'я
9	Мусат	2	Для заточки ножів
10	Ножи кухарські	3	Для нарізання м'яса
11	Обробні дошки	4	Для подрібнення сировини
12	Бак для кісток	3	Для тимчасового зберігання кісток
13	Бак для відходів	4	Для тимчасового зберігання відходів

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Технологічний процес виготовлення готової кулінарної продукції відбувається в виробничому цеху. В проектованому закладі для виробництва готової кулінарної продукції передбачені наступні виробничі приміщення:

➤ виробничий цех, в якому здійснюється приготування коктейлів та соків, десертів, а також відбувається їх оформлення. В цьому приміщенні передбачений стелаж, на який виставляються готові страви. Цей стелаж виконує функції роздавальні;

Організація технологічних процесів виробництва готової кулінарної продукції закладу наведена в таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Організація технологічних процесів виробництва готової кулінарної продукції закладу

Назва цеху	Технологічні процеси	Технологічні операції	Посуд та обладнання	Необхідне устаткування
Виробничий цех	Приготування страв	Миття Нарізання Очищення Збивання Охолодження Оформлення Порціонування Розігрівання	Виробничий стіл із мийною ванною Морозильна шафа Холодильна шафа Блендер Міксер Збивальна машина	Ножі, дошки, ваги, плівка харчова
	Приготування соків та смузі	Нарізання Вичавлювання Заморожування	Виробничий стіл, Слайсер Соковижималка Морозильна шафа	Ножі, дошки, стакани

Для безперебійної роботи закладу потрібно організувати роботу 2-х бригад кухарів, які працюватимуть тиждень-через-тиждень. Отже у штаті закладу буде 8 кухарів.

Таблиця 2.7

Характеристика немеханічного устаткування

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Призначення
Виробничий стіл	AISI 340	4	Для заправлення салатів, для порціонування страв, для очищення і нарізання невеликої кількості овочі
Стелаж	Abat СК-7-4	2	Для короткочасного зберігання продуктів
Ванна мийна	ВМП-7-2-5 PH, Abat	1	Для миття овочів та фруктів
Виробничий стіл з охолоджувальною поверхнею	HICOLD SN 22/TN	1	Для короткочасно зберігання швидкопсувних продуктів
Стелаж пересувний	UNIT	1	для короткочасного зберігання продуктів

Таблиця 2.8

Розрахунок корисної площі гарячого цеху

Тип устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа обладнання, м ²
			довжина	ширина	
Плита електрична (4комфорки)	654 EV	2	600	650	0,78
Пароконвектомат	G 423 M	1	670	700	0,46
Фритюрниця електрична	OGH	1	650	700	0,45
Універсальна кухонна машина	П-П	1	1100	800	0,88
Шафа холодильна	SF55MP	1	700	700	0,49
тіл виробничий	СПР	3	1200	800	2,88

Ванна мийна	1ВМП	1	600	600	0,36
Марміт електричний настільний	МНЕ-45	1	840	630	-
Гриль електричний	FRB3	1	850	610	0,51
Кип'ятильник	КНЕ-25М	1	450	350	-
Ваги електроні	АВ-5	1	350	325	-
Стелаж	СТ	1	1200	600	0,72
Бачок для відходів	БО-300	1	300	300	0,09
Раковина для миття рук		1	500	400	0,2
Разом площа устаткування					7,82
Площа цеху $S_{ц} = 7,82/0,3$					26

У торговельній залі ресторану будуть розміщені двомісні та чотиримісні столи, стільці ресторани, вішалки для одягу.

Так як проєктований заклад є рестораном, то велика кількість підсобних столів і сервантів просто не потрібна. Офіціантам буде достатньо 1-2 шт для зручності при обслуговуванні під час святкових заходів. Візки для офіціантів будуть відсутні взагалі.

Таблиця 2.9

Добір меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування у ресторані

Тип меблів/вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість, шт.
Сервант для офіціантів	1100x700	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	1
Стіл підсобний	500x800	Для обслуговування споживачів	2

В ресторані здійснюється обслуговування офіціантами. При частковому обслуговуванні в проєктованому ресторані офіціанти доставлятимуть продукцію з роздавальної в торговельну залу та ставитимуть страви на стіл споживачам. За столом споживачі обслуговуватимуть себе самі. При прийомі ж замовлення, відвідувачі вибирають з меню ті страви і напої, які бажають. Замовлення передається на кухню і відразу ж

починається приготування та сервіровка замовлених страв і напоїв.

В ресторані 1 офіціант здатен обслуговувати 15-20 відвідувачів, отже кількість обслуговуючого персоналу складає 3 чол. Кількісний та якісний склад обслуговуючого персоналу відповідно місткості залу і форми обслуговування в закладі.



РЕЗЮМЕ ПРОЄКТУ (ВИСНОВКИ)

Харчова цінність м'яса птиці характеризується кількістю і співвідношенням білків, жирів, вітамінів і мінералів, ступенем їх засвоєння організмом людини. Це також визначається енергетичним вмістом і смаком м'яса. Показники якості птиці залежать від складу і властивостей сировини, умов і режимів технічної обробки і зберігання. Хімічний склад м'яса залежить від віку, товщини, статі, типу корму птахів.

Серед інноваційних ресторанних технологій найбільш цікавою є технологія з використанням вакууму - технологія Cookvac.

Було розроблено інноваційну технологію приготування страви з мяса птиці – «Перепілка Фірмова» з сметанним соусом - з використанням технології Cookvac. Розроблено технологію та запропоновано технологічні параметри та режимі приготування нової страви. Проаналізовано харчова та біологічна цінність нової страви, доведено актуальність впровадження страв з м'яса птиці (перепілки) у меню ресторану української кухні.

Розроблено концептуальне меню закладу ресторанного господарства, надано загальну характеристика процесу виробництва харчової продукції у закладах ресторанного господарства.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Арсеньева Л.Ю. Технологія ресторанної продукції функціонального призначення / Л.Ю. Арсеньева – К.: НУХТ, 2011. - 137 с. 15.
2. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Текст] / В.В. Архіпов, В.А. Русавська – К.: ЦУЛ, 2009. – 342 с.
3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства [Текст] / В.В. Архіпов – К.: Інкос, 2007 – 280 с.
4. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания / М.И. Белошапка. – М.: Изд. Центр «Академия», 2006. – 224 с.
5. Бойко М. Г. Організація готельного господарства: підручник / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 448 с.
6. Босак А.О. Управління бізнес-процесами / А.О. Босак // Вісник КНТЕУ. – 2018. – № 1 (117). – С.81-84.
7. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр – ИНФРА, 2011. – 560 с.
8. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення. - 2-ге вид., переробл. і доповн. / Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О., Марцин Т.О., Демічковська М.П. та ін. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013.-772 с.
9. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. В. Шалімов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2007. – 848 с.
10. Мазаракі А. А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства [Текст] / А.А. Мазаракі, Н.П. Благополучна, І.І. Гайовий, О. М. Григоренко – К.: Київ. Нац. Торг.-екон.ун-т., 2007. – 632 с.
11. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навчальний посібник [Текст] / Л.М. Мостова, О.В. Новикова – К.: Ліра- К, 2010. – 388с.
12. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства:

Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н.О. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К.: центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

13. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства: навч. посіб./ О.В.Новікова, Л. О. Радченко, К. П. Вініченко та ін. – Х.: Світ книг, 2014. – 411 с.

14. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: навч. посіб./ Л.О.Радченко, О.В.Новікова, Л. Д. Льовшина та ін. – Х.: Світ книг, 2012. – 288 с.

15. П'ятницька Г. Інноваційні ресторани технології: основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г. П'ятницька, Н. П'ятницька. – К.: Кондор-Виробництво, 2013. – 250 с.

16. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.] // За ред. Мазаракі А.А. – К.: Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 307 с.

17. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л.А. Радченко. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2003. – 352 с.

18. Ростовський В.С. Прогресивні ресурсозберігаючі технології в харчовій промисловості: Навч. посіб. / В.С. Ростовський, Н.В. Олейник. – К.: Кондор, 2009. - 136 с.

19. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах ресторанного сервісу. Ресторанна справа: Довідник офіціанта. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2010. – 304 с.

20. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко, М. И. Пересичный. – К.: А.С.К., 2004. – 656 с.

21. Сімахіна Г.О. Інноваційні технології та продукти. Оздоровче харчування: навч. посіб. / Г.О. Сімахіна, А.І. Українець. – К.: НУХТ, 2010. - 294 с.

22. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005. – 566 с.

23. Черевко О.І. Технологічне проектування підприємств харчування: Навч. посібник / О.І.Черевко, Л.М.Крайнюк, Л.О. Касіна та ін. / Харк. держ. ун-т харч.та торг. – Харків: ХДУХТ, 2005. – 295 с.

24. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. / Г.І. Шумило. – К.: «Кондор», 2012. – 504 с.



ДОДАТКИ

ПОГОДЖЕНО
Головний державний санітарний
лікар _____
назва адміністративної території

_____ (підпис)
« _____ » 20 _____ р
М.П. _____

ЗАТВЕРДЖЕНО
Керівник _____
/найменування суб'єкта
господарювання
у закладах ресторанного господарства/

_____ (підпис)
М.П. _____

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 1 НА НОВУ СТРАВУ «ПЕРЕПІЛКА-ФІРМОВА»

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини,г				Технологічні вимоги до сировини
		На 1 порцію		На 10 порцій		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1	Перепілка	275	265	2750	2650	Поверхня тушок має бути без колодочок, волосків, без слизу, суха. М'язова тканина щільна, пружна. Запах свіжого м'яса
2	Сіль	4	4	40	40	Кристали, білого кольору, без сторонніх домішок.
3	Суміш перців	0,5	0,5	5	5	Дрібномелена суміш, з специфічним запахом.
4	Часник	5	4	50	40	Білий, без пошкоджень та ознак гниття
5	Сметана	50	50	500	500	Біла, однорідна, густа
6	Соус сметанный	50	50	500	500	Білого кольору, однорідний,

					густий.
	Вихід		373,5		3735
					Вихід

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № 2
«СОУС СМЕТАННИЙ»**

№ п/п	Найменування сировини	Маса сировини,г				Технологічні вимоги до сировини
		На 1 порцію		На 10 порцій		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1	Сметана	50	50	500	500	Біла, однорідна, густа
2	Сіль	0,4	0,4	4	4	Біла, кристалічна, без сторонніх домішок
3	Борошно	2,5	2,5	25	25	Повинно бути сухим, м'яким, білого або ледь кремуватого кольору
4	Масло вершкове	2,5	2,5	25	25	Однорідне, пластичне, на розрізі слабо блискуче, сухе.
5	Перець білий	0,2	0,2	2	2	Дрібномелений, з специфічним ароматом, без сторонніх домішок
6	Цукор	2	2	20	20	Білий кристалічний порошок без сторонніх домішок
	Вихід		57,4		574	Вихід

Опис технологічного процесу

Для приготування цієї страви в обробленій перепілці розрізають грудку уздовж грудної кістки, надають тушці плоскої форми, натирають сіллю, перцем та часником, змащують сметаною і маринують 20 хв. Для маринування використовують технологію Cookvac.

Органолептична оцінка

Зовнішній вигляд: перепілка розрізна по грудній кістці, обсмажена з обох боків.

Колір: коричневий, золотистий, на розрізі – білий.

Консистенція: м'яка.

Запах: властивий даному виду м'яса, відчувається запах часнику.

Смак: властивий даному виду м'яса, в міру солоний, без сторонніх присмаків.



