

Державний торговельно-економічний університет
Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему:

**ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ З ПЕРНАТОЇ ДИЧИНИ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ ЇХ
ВИРОБНИЦТВА У МИСЛИВСЬКОМУ РЕСТОРАНІ НА 60 МІСЦЬ**

Студент 4 курсу, 6 групи
спеціальності 181

«Харчові технології»

«Технологія та організація
ресторанного бізнесу»

Тимошенко

Андрій Олексійович

підпис студента

Науковий керівник

д.т.н., проф.

Кравченко

Михайло Федорович

підпис керівника

Гарант освітньої

програми

д.т.н., проф.

Гніцевич Вікторія

Альбертівна

підпис гаранта

Київ 2023

Державний ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Освітній ступінь «бакалавр»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітня програма «Технологія та організація ресторанного бізнесу»

ЗАТВЕРДЖУЮ

В.о. зав. кафедри _____ Д.В. Федорова

« _____ » _____ 2022 р.

ЗАВДАННЯ

на випускню кваліфікаційну роботу студентіві

ТИМОШЕНКУ АНДРІЮ ОЛЕКСІЙОВИЧУ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускної кваліфікаційної роботи:

Технологія страв з пернатої дичини та організація їх виробництва у мисливському ресторані на 60 місць

Затверджена наказом ректора від «01» листопада 2022р. № 2898

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 02. 06. 2023 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до роботи:

Мета випускної кваліфікаційної роботи: аналіз технології страв з використанням пернатої дичини та організація їх виробництва у мисливському ресторані.

Об'єкт дослідження: технологічні та організаційні засади впровадження страв з використанням різних видів пернатої дичини у роботу закладу.

Предмет дослідження: перната дичина, цех обробки птиці.

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	Кравченко М.Ф.		
2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції	Кравченко М.Ф.		

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

Зміст.

Вступ.

1. Технологія виробництва страв з пернатої дичини у мисливському ресторані на 60 місць.

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва харчової продукції з пернатої дичини у мисливському ресторані.

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології страв з пернатої дичини.

1.3. Інновації в технології виробництва страв з пернатої дичини.

1.4. Розробка технології продукції з пернатої дичини.

2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції з пернатої дичини у мисливському ресторані на 60 місць.

2.1. Концептуальне меню мисливського ресторану.

2.2. Організація процесу виробництва страв з пернатої дичини.

Резюме проєкту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

6. Календарний план виконання проекту:

№ з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проекту	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Технологія виробництва харчової продукції	03-28.04.2022	
2	Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції	02-23.05.2023	
6	Оформлення ВКР	24-26.05.2023	
7	Презентація ВКР	29-30.05.2023	
8	Подання ВКР на кафедру	02.06. 2023	
9	Захист ВКР в ЕК	Червень 2023 р.	

7. Дата видачі завдання: 15 березня 2023 року

8. Науковий керівник випускної кваліфікаційної роботи _____ М.Ф. Кравченко

9. Гарант освітньої програми _____ В.А. Гніщевич

10. Завдання прийняв до виконання студент _____ А.О. Тимошенко

11. Відгук наукового керівника випускної кваліфікаційної роботи

Науковий керівник випускної кваліфікаційної роботи

_____ (підпис, дата)

Відмітка про попередній захист

_____ (ПП, підпис, дата)

12. Висновок про випускню кваліфікаційну роботу

Випускна кваліфікаційна робота студента Тимошенка А.О. може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми _____

В.А. Гніщевич

В.о. завідувача кафедри _____

М.Ф. Кравченко

« _____ »

20 _____ р.

Державний торговельно-економічний університет

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНУ КВАЛІФІКАЦІЙНУ роботу

Студента: Тимошенка Андрія Олексійовича

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Технологія та організація ресторанного бізнесу»

Технологія страв з пернатої дичини та організація їх виробництва у
мисливському ресторані на 60 місць

Керівник роботи: д.т.н. проф. Кравченко Михайло Федорович

Термін захисту 20.06.2023 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано випускну кваліфікаційну роботу: «Технологія страв з пернатої дичини та організація їх виробництва у мисливському ресторані на 60 місць», яка містить два розділи: «Технологія виробництва страв з пернатої дичини у мисливському ресторані на 60 місць» та «Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції з пернатої дичини у мисливському ресторані на 60 місць».

У розділі «Технологія страв з пернатої дичини та організація їх виробництва у мисливському ресторані на 60 місць» проведено аналіз виробів з пернатої дичини та їх поживну цінність.

В розділі 2 розроблено основні концептуальні рішення мисливського ресторану на 60 місць, концептуальне меню та структуру виробничого процесу. Підібрано виробниче устаткування та розраховано площу.

Випускна кваліфікаційна робота викладена на ___ сторінках пояснювальної записки та містить 12 таблиць.

Ключові слова: технологія, перната дичина, харчова продукція, мисливський ресторан.

Annotation

According to the topic and task, the graduation thesis titled "Technology of Poultry Game Dishes and Their Production Organization in a 60-seat Hunting Restaurant" has been completed. The thesis consists of two sections: "Technology of Poultry Game Dishes in a 60-seat Hunting Restaurant" and "Organization of the Technological Process for Production and Marketing of Poultry Game Food Products in a 60-seat Hunting Restaurant."

The first section analyzes poultry game products and their nutritional value.

The second section develops the main conceptual decisions for a 60-seat hunting restaurant, including the conceptual menu and the structure of the production process. The selection of production equipment and calculation of the required space are also included.

The graduation thesis is presented in a ___ page explanatory note and contains 12 tables.

Keywords: technology, poultry game, food products, hunting restaurant.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	9
РОЗДІЛ 1. Технологія виробництва страв з пернатої дичини у мисливському ресторані на 60 місць	11
1.1. Загальна характеристика процесу виробництва харчової продукції з пернатої дичини у мисливському ресторані	11
1.2. Аналіз рецептурного складу та технології страв з пернатої дичини	15
1.3. Інновації у технології виробництва страв з пернатої дичини	19
1.4. Розробка технології продукції з пернатої дичини	22
РОЗДІЛ 2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції з пернатої дичини у мисливському ресторані на 60 місць	28
2.1. Концептуальне меню мисливського ресторану	28
2.2. Організація процесу виробництва страв з пернатої дичини	36
РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ	40
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	43

ВСТУП

Сьогодні відбувається зростання інтересу до гастрономічної культури та її розвитку. Однією з найбільш популярних груп м'яса є перната дичина, яка не тільки має високу харчову цінність, але і може бути підготовлена за допомогою різноманітних кулінарних технологій. У зв'язку з цим, дослідження технології страв з пернатої дичини та організації їх виробництва у мисливському ресторані на 60 місць має велике значення для вдосконалення гастрономічних можливостей та розвитку вітчизняної кухні.

Метою дослідження є розробка технології приготування страв з пернатої дичини, їх оцінка та адаптація до умов мисливського ресторану на 60 місць.

Завдання:

- аналіз літературних джерел щодо приготування страв з пернатої дичини;
- розробка технології приготування страв з пернатої дичини, враховуючи особливості мисливського ресторану;
- проведення органолептичної оцінки розроблених страв та їх порівняння з аналогами;

Об'єктом дослідження є технологія приготування страв з пернатої дичини в мисливському ресторані на 60 місць.

Предметом дослідження є організація виробництва страв з пернатої дичини в мисливському ресторані на 60 місць та їх технологія приготування.

Для досягнення мети дослідження будуть використані такі методи: аналіз наукової та науково-технічної літератури, експериментальні методи дослідження, органолептична оцінка, методи статистичної обробки даних.

Результати дослідження можуть бути використані для удосконалення гастрономічного меню мисливського ресторану на 60 місць та покращення якості приготування страв з пернатої дичини. Розроблена технологія може

статі основою для запровадження нових кулінарних технік та методів виробництва в інших ресторанах та готелях, що спеціалізуються на кухнях з мисливською та рибною тематикою. Крім того, результати дослідження можуть бути корисними для виробників пернатої дичини та постачальників продуктів харчування, які займаються обробкою та зберіганням м'яса диких птахів.



РОЗДІЛ 1. Технологія виробництва страв з пернатої дичини у мисливському ресторані на 60 місць

1.1. Загальна характеристика процесу виробництва харчової продукції з пернатої дичини у мисливському ресторані

Страви з пернатої дичини можуть бути приготовлені з різних видів птахів, таких як качки, гуси, індики, фазани та інші.

За способом обробки тушки птиці бувають напівпотрошені (з видаленим кишкою), потрошені — без внутрішніх органів, крім нирок, легень і сальника, голови, шиї і ніг, потрошені з комплектом потрухів і з шиєю — потрошені тушки, в порожнину яких укладений комплект потрухів (печінка, серце, шлунок).

До підприємств громадського харчування тушки птиці поставляються в замороженому або охолодженому вигляді. Дичина у замороженому вигляді завжди надходить з пір'ям. За розміром її поділяють на велику і дрібну, за якістю — на I та II сорти. Тушки I сорту мають чисте міцне оперення, повні очі; II сорту — злегка забруднене пір'я та незначні пошкодження. Птицю і дичину обробляють у цеху для обробки птиці і субпродуктів або на дільниці обробки птиці в м'ясо-рибному цеху.

Кулінарна обробка як пернатої дичини так і сільськогосподарської птиці проводиться у такій послідовності: розморожування, обсмалювання, потрошіння, промивання і заправлення або приготування напівфабрикатів.

У цеху використовують таке обладнання: виробничі столи, пересувні стелажі, шафу для обсмалювання птиці, розрубувальну колоду, ванни, м'ясорубку або універсальний привід. Обладнання у цеху розташовано за послідовністю операцій для обробки птиці. Птицю розморожують на повітрі в приміщенні цеху за температури 16—18°C або в камерах-дефростерах з температурою 4—8°C і відносною вологістю повітря 85—90%. Для цього тушки очищають від паперу, розкладають на полицях стелажів або столів

спинкою донизу одна до одної або підвішують на гачки так, щоб вони не торкались одна одної. Гусаків та індиків розморожують 8 годин, курей і качок – від 5 до 6 годин.

Перед обсмалюванням тушки обсушуються чистою тканиною або за допомогою потоку теплого повітря, потім натирають висівками або борошном (у напрямку від ніжок до голови) для того, щоб волосинки набули вертикального положення і легше було їх обсмалювати. Птицю обсмалюють недимлячим полум'ям, дуже обережно, щоб не пошкодити шкіру і не розтопити підшкірний жир. У великих підприємствах використовують пристрої УОП-1 і УОП-2. Тушки підвішуються на гачках під витяжною вентиляцією які потім обсмалюють газовим пальником. Недорозвинені пір'їни (колодки) видаляють за допомогою пінцета або маленького ножа.

Перед потрошінням у напівпотрошеної птиці відрубують голову на рівні другого шийного хребця, потім на шиї з боку спинки роблять поздовжній надріз, знімають шкіру з шиї і відрубують шию по останньому шийному хребцю так, щоб шкіра залишилась разом з тушкою. У курей і курчат шкіру знімають з половини шийки, в індиків, качок і гусей — з двох третіх, щоб закрити місце відрубання шийки і волову частину. Кінці крил у птиці (крім курчат) відрубують до ліктьового суглоба, а ніжки — нижче від п'яткового суглоба на 1 см.

Цю операцію проводять на спеціальному столі з умонтованою в нього дисковою електропилкою із захисним кожухом або за допомогою ножа-сікача, середнього ножа кухарської трійки на розрубувальній колоді.

Потрошать птицю на робочих місцях, де встановлюють виробничі столи, на яких розміщують обробні дошки, лотки для птиці і потрухів. Для розрізування черевця використовують середній ніж кухарської трійки або спеціальний ніж з серповидним лезом. Ножем роблять поздовжній надріз у черевній порожнині від кінця грудної кістки (кіля) до анального отвору. Через нього видаляють шлунок, легені, печінку, нирки, а через горловий отвір —

воло і стравохід. Після цього вирізують анальний отвір, жировик і м'якоть, в яку просочилась жовч.

Випотрошену птицю промивають у ваннах з проточною холодною водою (температура води не вища за 15°C). При цьому видаляють забруднені місця, згустки крові, залишки нутрощів. Промиту птицю для обсушування викладають на лотки, які мають сітчасті вставки, розрізом донизу, щоб стікала вода.

Оброблені тушки птиці використовують для варіння, смаження цілими або виготовляють напівфабрикати. Птицю, призначену для теплової обробки в цілому вигляді, спочатку формують (заправляють), щоб надати їй компактної форми для рівномірної теплової обробки і зручності нарізування на порційні шматки. Заправляють птицю і виготовляють напівфабрикати з неї на робочому місці, де встановлено виробничий стіл, на якому розміщують ваги, обробну дошку, лотки для птиці і напівфабрикатів. З інвентаря використовують кухарську голку, ножі кухарської трійки, сікач, мусат.

Дичину обробляють у такій послідовності: розморожують, обскубують, обсмажують, видаляють крильця, шийку, лапки, потрошать і промивають. Розморожують дичину так само, як і птицю. Перед обскубуванням дичину обшпарюють окропом (1—2 хв.). Розпочинають обскубування з шийки птиці. При цьому захвачують за один раз декілька пір'їн і вискубують у напрямку проти їх росту. Для того щоб під час обскубування не розірвалася шкіра, її натягують пальцями лівої руки в місцях вискубування пір'я. Шкіра захищає дичину від висихання при смаженні.

Велику дичину (глухарів, тетеруків, диких качок, гусей та ін.) обробляють так само, як і сільськогосподарську птицю. Дрібну дичину (вальдшнепів, дупелів, бекасів, перепілок) не потрібно обсмажувати, просто знімають шкіру з голови та шийки, видаляють очі і потрошать через розріз з боку спинки (біля основи шиї) – виймають шлунок, легені, серце, воло і стравохід.

Асортимент страв з пернатої дичини у мисливських ресторанах може бути досить різноманітним, залежно від країни та регіону, де знаходиться ресторан, а також від сезону та наявності свіжих продуктів. Однак, у загальному, меню таких ресторанів може містити наступні страви з пернатої дичини:

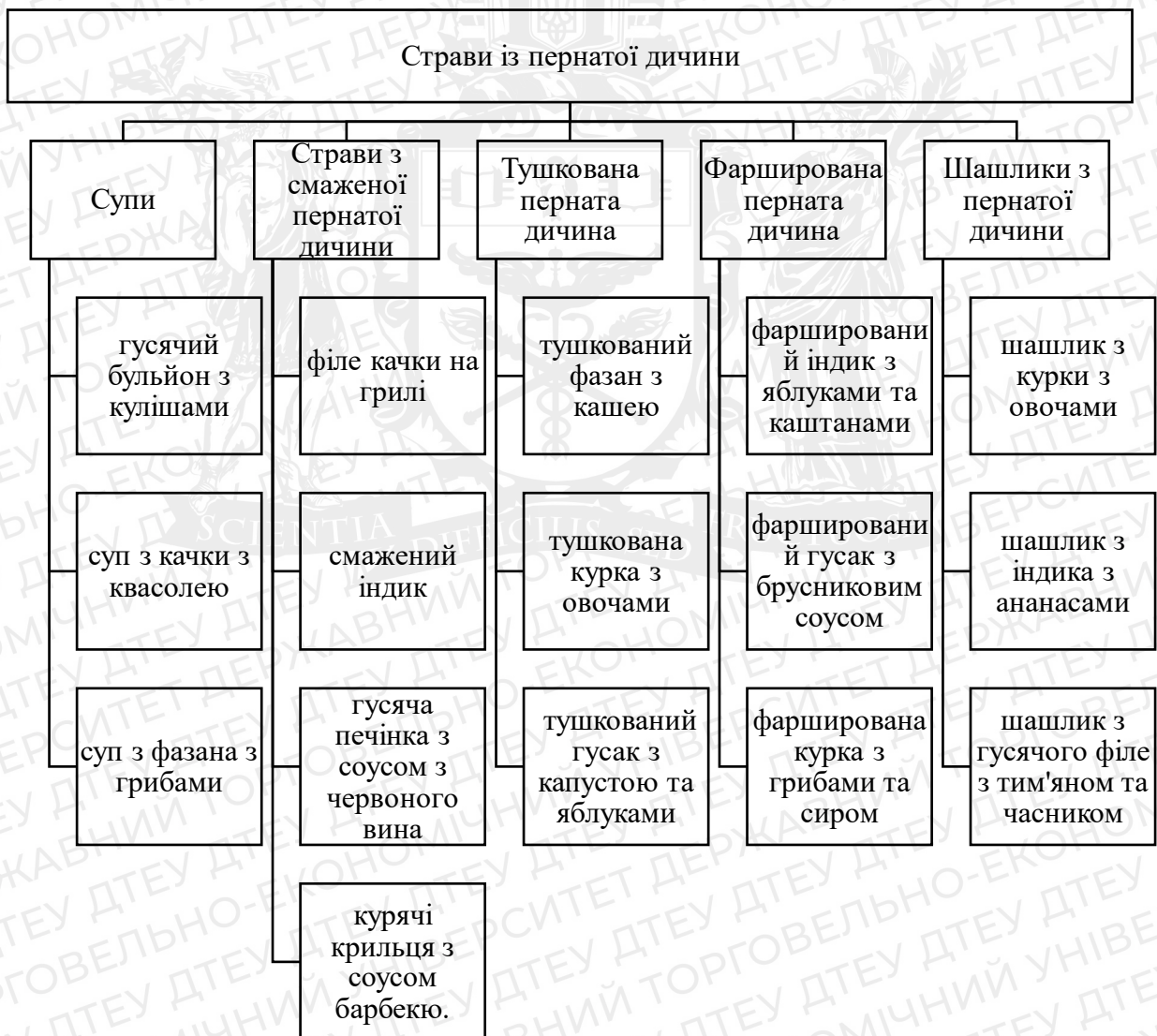


Рисунок 1.1 – Асортимент страв із пернатої дичини у мисливських ресторанах

1.2. Аналіз рецептурного складу та технології страв з пернатої дичини

Страви з пернатої дичини можуть бути приготовлені з різних видів птахів, таких як качки, гуси, індики, фазани та інші.

М'ясо птиці класифікують за:

- Віком (м'ясо від молодої і дорослої птиці);
- Способом обробки (напівпотрошена, потрошена);
- Термічним станом (охолоджена, морожена, остигла);
- Вгодованістю і якістю обробки (I та II категорії);
- Видом (куріпки, гуси, індики, качки);

Технологічне призначення страв з пернатої дичини полягає в тому, щоб збагатити раціон людини вітамінами та білками, зокрема вітаміном В12, якого багато в м'ясі цих птахів. Також, страви з пернатої дичини можуть бути включені в меню під час різноманітних свят та урочистих подій.

М'ясо пернатої дичини містить 23-25% білків, екстрактивні речовини, 1-2% жиру, мінеральні солі (калію, натрію, кальцію, заліза, міді), вітаміни (А, D, РР, групи В)

Асортимент страв з пернатої дичини є дуже різноманітним. Це можуть бути різні види супів, смажена або тушкована дичина, рулети, запіканки, шашлики, фаршировані страви та інші.

Біологічна цінність страв з пернатої дичини також дуже висока, оскільки вони містять повноцінні білки, які складаються з усіх необхідних амінокислот, які людина не може синтезувати самостійно. Це означає, що м'ясо пернатої дичини є важливим джерелом будівельних матеріалів для росту та відновлення клітин нашого організму.

Харчова та біологічна цінність страв з пернатої дичини залежить від методу приготування та складу інгредієнтів, що використовуються. Проте, як

правило, страви з пернатої дичини містять велику кількість білків, вітамінів та мінералів, тому вони можуть бути корисними для здорового харчування.

Страви з пернатої дичини можуть мати важливе місце у харчовому раціоні людини. Вони можуть бути джерелом високоякісних білків, які необхідні для росту та розвитку організму, а також для підтримання здоров'я м'язів, кісток та інших тканин.

Крім того, страви з пернатої дичини можуть містити важливі мікронутрієнти, такі як залізо, цинк та вітаміни групи В. Залізо є важливим компонентом гемоглобіну, який необхідний для перенесення кисню кров'ю. Цинк має важливу роль у функціонуванні імунної системи та розвитку нервової системи. Вітаміни групи В необхідні для підтримання здоров'я нервової системи та метаболізму.

За умови, що пернату дичину готують без додавання шкідливих домішок, таких як консерванти та барвники, вона може бути відмінним джерелом харчових компонентів, необхідних для здорового життя людини. Однак, важливо враховувати, що перната дичина містить значну кількість калорій, тому потрібно вживати її з розумінням та в межах рекомендованої норми. Також важливо забезпечити належне приготування та зберігання пернатої дичини, щоб уникнути ризику захворювання на харчові інфекції.

Нижче наведено базову рецептуру приготування плову з м'ясом пернатої дичини, у даній таблиці наведено 5 різних видів птиці, для приготування цього плову необхідно вибрати лише один вид м'яса який буде складовою цієї страви, у той час як інші будуть опціональним вибором формуючи 4 інші рецептури плову.

Інгредієнти	БРУТТО	НЕТТО
Індичка	235 г.	171 г.
Качка	300 г.	192 г.
Гусак	318 г.	208 г.

Фазан	1/3 шт.	181 г.
Рябчик або куріпка сіра	3/4 шт.	167 г.
Маргарин столовий	20 г.	20 г.
Журавлина	60 г.	60 г.
Цибуля ріпчаста	24 г.	24 г.
Морква	25 г.	20 г.
Томатне пюре	10 г.	10 г.
Крупа рисова	65 г.	65 г.
Маса тушкованого м'яса	-	125 г.
Маса готового рису з овочами	-	200 г.
Вихід	-	325 г.

Дичину ріжуть на порції (по одному шматку) та обсмажують до утворення кірочки, посипають сіллю, перцем, кладуть у посудину та додають пасеровані, дрібно порізані моркву та цибулю, томатне пюре заливають гарячим бульйоном або водою і дають закипіти (кількість рідини наливають із розрахунку норми води для приготування розсипчастої каші), потім додають промиту рисові крупу та варять до згущення. Після цього ємність з пловом ставлять на 40-50 хвилин у жарову шафу.

Пернату дичину поділяють на:

Лісову (глухарі, тетерюки, рябчики, білі куріпки, фазани);

Степову (куріпки сірі, перепілки);

Гірську (куріпки гірські, індики гірські);

Водоплавну (гуси, качки);

Болотну (кулики, бекаси).

Перната дичина надходить у пері замороженою, за розміром її поділяють на:

Велику (куріпка, рябчик, тетерів, глухар, фазан, гуска, качка);

Дрібну (перепели, вальдшнеп, дупель, бекас та інші).

Аналіз технологічного процесу виробництва фазана наведений в таблиці 1.2.

Таблиця 1.2. Аналіз технологічного процесу виробництва базового продукту

Найменування технологічної операції	Мета, що досягається	Параметри технологічної операції	Фізико-хімічні процеси, що відбуваються
Приймання сировини	Отримання сировини для виробництва фазану	Перевірка якості, ваги та кількості сировини	-
Механічна кулінарна обробка сировини з отриманням напівфабрикатів	Отримання напівфабрикатів з сировини	Перерізання, розмелювання та формування сировини у відповідні напівфабрикати	Зміна розміру, форми та структури сировини
Теплова обробка напівфабрикатів	Теплова обробка напівфабрикатів	Приготування продукту	Приготування напівфабрикатів за допомогою теплової обробки (варіння, смаження тощо). Карамелізація цукрів, денатурація білків, зміна текстури та смакових якостей продукту.
Реалізація	Продаж готового продукту	Упакування та доставка готового	-

		продукту до споживача	
--	--	-----------------------	--

Таблиця 1.2 містить аналіз технологічного процесу виробництва базового продукту. В таблиці представлено чотири технологічні операції, що виконуються на різних етапах виробництва.

Приймання сировини - це перший етап виробництва, який передбачає прийом сировини для виробництва страви. Операція має на меті перевірку якості, ваги та кількості сировини.

Механічна кулінарна обробка сировини з отриманням напівфабрикатів передбачає перерізання, розмелювання та формування сировини у відповідні напівфабрикати. Ця операція має на меті отримання напівфабрикатів з сировини.

Теплова обробка напівфабрикатів - це операція, яка передбачає приготування страви. Приготування напівфабрикатів здійснюється за допомогою теплової обробки, наприклад, варіння, смаження тощо. Ця операція сприяє карамелізації цукрів, денатурації білків, зміні текстури та смакових якостей продукту.

Реалізація - це останній етап виробництва, який передбачає продаж готового продукту. Операція має на меті упакування та доставку готового продукту до споживача.

У таблиці також вказано параметри технологічних операцій, що включають перевірку якості, ваги та кількості сировини, порізки, розмелювання та формування сировини у відповідні напівфабрикати та теплову обробку напівфабрикатів за допомогою варіння, смаження тощо.

1.3. Інновації у технології виробництва страв з пернатої дичини

Інновації, які можуть бути реалізовані при виробництві страв з пернатої дичини, можуть включати:

1. Коригування рецептури для підвищення харчової цінності та збільшення кількості поживних речовин, які містяться в продукті. Наприклад, додавання в рецептуру більшої кількості білка або жирів, що містять більше ненасичених жирних кислот, може покращити якість продукту.

2. Використання нетрадиційних для цієї групи харчових продуктів сировини або добавок. Наприклад, додавання куркуми або інших приправ може додати більше смаку та кольору до продукту, а використання меду в рецептурі може підвищити його корисні властивості.

3. Впровадження інноваційних способів оброблення сировини або продукту. Наприклад, використання високої температури для підсушування м'яса може зменшити його вологість та збільшити тривалість зберігання, а також покращити смак та текстуру продукту.

4. Використання нових видів устаткування для поліпшення ефективності виробництва. Наприклад, використання автоматизованих ліній для обробки та фасування м'яса може зменшити час та зусилля, необхідні для виробництва продукту, та знизити витрати на робочу силу.

5. Використання нових технологій, таких як інтернет речей (IoT), для відстежування та контролю якості продукту на всіх етапах виробництва та поставки. Наприклад, моніторинг температури та вологості в холодильнику під час зберігання продукту може допомогти виявляти та усувати можливі проблеми з якістю, що може покращити безпеку та якість продукту для споживачів.

6. Використання нових методів вирощування пернатої дичини, які дозволяють зменшити вплив на навколишнє середовище та підвищити екологічність продукту. Наприклад, використання більш ефективних технологій годівлі та управління відходами може допомогти зменшити вплив виробництва на довкілля та зробити продукт більш екологічним.

7. Використання інноваційних упаковок, які дозволяють продукту зберігатися довше та захищають від забруднення та пошкодження. Наприклад,

використання вакуумної упаковки може допомогти зберегти свіжість продукту та зменшити кількість відходів.

8. Використання інформаційних технологій для покращення ефективності виробництва та зменшення витрат. Наприклад, використання систем автоматичного контролю за запасами сировини та продукту може допомогти зменшити витрати на складське господарство та оптимізувати виробництво.

Узагальнюючи, інновації в виробництві страв з пернатої дичини можуть охоплювати різні аспекти виробництва, від рецептури та обробки до упакування та управління виробництвом. Впровадження інновацій може покращити якість продукту, підвищити ефективність виробництва та зменшити вплив на довкілля, що робить його більш конкурентоздатним та стійким на ринку.

На сьогоднішній день інновації в харчовій промисловості пропонують широкий спектр можливостей для покращення якості продуктів та забезпечення споживачів їжею з високою харчовою цінністю. Найбільші перспективи в цьому напрямку можна виділити наступні:

1. Розширення асортименту продуктів шляхом використання нових видів сировини, зокрема рослинного походження, що дозволяє покращити якість продукту та забезпечити споживачів продуктами з високим вмістом фітонутрієнтів.

2. Використання новітніх технологій обробки сировини та виробництва продуктів, наприклад, використання ультразвукових технологій, нанотехнологій, ензимних технологій тощо. Це дозволяє підвищити якість продукту та збільшити термін зберігання.

3. Збагачення продуктів необхідними вітамінами, мікроелементами та іншими корисними речовинами. Наприклад, додавання в продукти вітаміну Д, який допомагає зміцнити кістки та зуби, може підвищити їх корисні властивості.

4. Використання нетрадиційних джерел білка, наприклад, комах та морських водоростей. Це дозволяє підвищити харчову цінність продукту та зменшити вплив виробництва на довкілля.

Робоча гіпотеза щодо досягнення поставленої мети полягає в тому, що впровадження інновацій в виробництво харчової продукції може значно покращити якість та харчову цінність продукту, збільшити асортимент продуктів та забезпечити споживачів різноманітною та здоровою їжею. Крім того, застосування інноваційних технологій може допомогти зменшити витрати на виробництво та зберігання продукту, збільшити термін зберігання та підвищити економічну ефективність виробництва.

Отже, розвиток технології харчової продукції можливий завдяки використанню нових технологій та нетрадиційних джерел сировини, збагаченню продуктів корисними речовинами та розширенню асортименту продуктів. Впровадження інновацій дозволить підвищити якість та харчову цінність продукту, збільшити асортимент продуктів та забезпечити споживачів здоровою та різноманітною їжею.

1.4. Розробка технології продукції з пернатої дичини

За основу для розробки рецептур нових страв з пернатої дичини можна взяти базові рецептури та вдосконалити їх так щоб вони підходили до заданих критеріїв ресторану в якому вони будуть подаватися.

Таким чином маючи базові рецептури для приготування плову з м'ясом пернатої дичини можна створити нові версії цієї страви, у новій рецептурі плову буде додатковий етап маринування м'яса, але на відміну від використання звичайного оцту для маринування можуть бути використані натуральні соки кислих ягід такі як: журавлина, чорниця, вишня, та інші.

Позитивною стороною у використанні маринаду є те що маринування м'яса надає йому декілька особливих якостей таких як:

Текстура м'яса (кислота або ферменти які містяться в маринаді допомагають розкласти колагенні волокна роблячи м'ясо ніжнішим);

Покращує смак та аромат за рахунок використаних ягід;

Підвищує соковитість (маринади допомагають утримувати вологу);

Підвищує тривалість придатності для вживання (кислота та спеції в маринаді мають консервуючі властивості які можуть знизити ризик розмноження шкідливих бактерій та довше зберегти м'ясо свіжим)

Плов з м'ясом індички.

Інгредієнти	БРУТТО	НЕТТО
Індичка	235 г.	171 г.
Маргарин столовий	20 г.	20 г.
Журавлина	60 г.	60 г.
Цибуля ріпчаста	24 г.	24 г.
Морква	25 г.	20 г.
Томатне пюре	10 г.	10 г.
Крупа рисова	65 г.	66 г.
Маса тушкованого м'яса	-	135 г.
Маса готового рису з овочами	-	200 г.
Вихід	-	330 г.

Плов з м'ясом качки.

Інгредієнти	БРУТТО	НЕТТО
Качка	300 г.	192 г.
Маргарин столовий	20 г.	20 г.
Журавлина	60 г.	60 г.
Цибуля ріпчаста	24 г.	24 г.

Морква	25 г.	20 г.
Томатне пюре	10 г.	10 г.
Крупа рисова	65 г.	67 .
Маса тушкованого м'яса	-	135 г.
Маса готового рису з овочами	-	200 г.
Вихід	-	330 г.

Плов з м'ясом гусака

Інгредієнти	БРУТТО	НЕТТО
Гусак	318 г.	208 г.
Маргарин столовий	20 г.	20 г.
Журавлина	60 г.	60 г.
Цибуля ріпчаста	24 г.	24 г.
Морква	25 г.	20 г.
Томатне пюре	10 г.	10 г.
Крупа рисова	65 г.	68 .
Маса тушкованого м'яса	-	135 г.
Маса готового рису з овочами	-	200 г.
Вихід	-	330 г.

Плов з м'ясом фазану

Інгредієнти	БРУТТО	НЕТТО
Фазан	1/3 шт.	181 г.
Рябчик або куріпка сіра	3/4 шт.	167 г.
Маргарин столовий	20 г.	20 г.
Журавлина	60 г.	60 г.
Цибуля ріпчаста	24 г.	24 г.

Морква	25 г.	20 г.
Томатне пюре	10 г.	10 г.
Крупа рисова	65 г.	69 .
Маса тушкованого м'яса	-	135 г.
Маса готового рису з овочами	-	200 г.
Вихід	-	330 г.

Плов з м'ясом рябчика або сірої куріпки

Інгредієнти	БРУТТО	НЕТТО
Рябчик або куріпка сіра	3/4 шт.	167 г.
Маргарин столовий	20 г.	20 г.
Журавлина	60 г.	60 г.
Цибуля ріпчаста	24 г.	24 г.
Морква	25 г.	20 г.
Томатне пюре	10 г.	10 г.
Крупа рисова	65 г.	70 .
Маса тушкованого м'яса	-	135 г.
Маса готового рису з овочами	-	200 г.
Вихід	-	330 г.

Дичину ріжуть на порції (по одному шматку) та маринують протягом 7 годин у пюре з журавлини, по закінченню маринування м'ясо обсмажують до утворення кірочки, посипають сіллю, перцем, кладуть у посудину та додають пасеровані, дрібно порізані моркву та цибулю, томатне пюре заливають гарячим бульйоном або водою і дають закипіти (кількість рідини наливають із розрахунку норми води для приготування розсипчастої каші), потім додають

промиту рисові крупу та варять до згущення. Після цього ємність з пловом ставлять на 40-50 хвилин у жарову шафу.

У наведених вище рецептурах використовується в якості маринаду сік журавлини, але як вже було зазначено для цього підійде будь-який сік кислих ягід який, в залежності від самих ягід, буде надавати страві нового унікального смаку та аромату.

Також не слід забувати про величезний асортимент прянощів які можуть надати страві нового вигляду та зробити її ще більш цікавішою та витонченою.

Звичайні приправи, такі як сіль, перець і паприка, є поширеними і відомими, але інколи хочеться спробувати щось нове і незвичайне. Ось кілька прикладів незвичайних приправ, які можуть додати цікавість та унікальний смак до будь-якої страви:

Ялівець: Ялівець - це шишка певних видів хвойних дерев, яка має сильний аромат та хвойний смак. Він може бути доданий до маринадів для м'яса або риби, а також використовується для ароматизації глазурей або соусів. Ялівець часто зустрічається в скандинавській та германській кухні.

Лаванда: Лаванда - це ароматична рослина з фіолетовими квітами, яка має ніжний і трохи цитрусовий смак. Вона може бути використана для ароматизації солодких страв, напоїв або десертів. Також її можна додавати до салатів, маринадів для м'яса або як приправу до сиру.

Сумах: Сумах - це сушений і змелений плід рослини з роду Rhus. Він має кислу смакову ноту і додає цікавий акцент до страв. Сумах часто використовується в середньосхідній та південно-азіатській кухні, особливо в салатах, маринадах та соусах.

Кафір-лаймовий лист: Цей ароматичний листок, що використовується в

південно-східноазіатській кухні, має освіжаючий цитрусовий аромат. Він може бути доданий до каррі, супів, маринадів або використовуватися для ароматизації рису або морепродуктів.

Розмарин із золотими шишечками: Розмарин - це популярна приправа, але варто спробувати використати розмарин, у якого на кінцях гілок з'явилися золотисті шишечки. Вони мають сильніший аромат та привабливий вигляд. Розмарин з золотистими шишечками можна додавати до м'ясних страв, супів, салатів або використовувати як гарнір для подачі страв.

Ці незвичайні приправи можуть додати унікальність і оригінальність до вашого кулінарного досвіду, дозволяючи вам спробувати нові смаки та створювати захоплюючі страви. Завжди пам'ятайте про правильну дозування та сумісність приправ з іншими інгредієнтами для досягнення гармонійного смаку.

SCIENTIA DIFFICILIS SED FRUCTUOSA

РОЗДІЛ 2. Організація технологічного процесу виробництва та реалізації харчової продукції з пернатої дичини у мисливському ресторані на 60 місць

2.1. Концептуальне меню мисливського ресторану

Меню є візитною карткою закладу, тому папка з меню має бути красиво і добротно оформлена, воно має узгоджуватися із загальною концепцією закладу ресторанного господарства оскільки концепція базується на очікуванні споживачів, то меню повинно не тільки задовольнити а навіть перевершити їх очікування.

До розробки і створення меню слід підходити творчо, тоді воно не тільки інформувати споживачів про наявність страв та напоїв ай спонукатиме до більшого замовлення, тобто впливатиме на прийняття рішення про покупку перетворюючись таким чином на елемент реклами закладу ресторанного господарства.

Зміст меню залежить від типу закладу ресторанного господарства, його розробка вважається складною справою тому що має бути враховано багато чинників вид і кількість продуктів які мають використовуватися для приготування страв, що в свою чергу впливає на визначення виду і кількості обладнання та розміру виробничих приміщень для його розміщення, чисельності та кваліфікації працівників, рівня їх професіоналізму а також вибору форми обслуговування, наприклад обслуговування готовими стравами з подачею в одно- або багатопорційному посуді чи з безпосереднім приготуванням страв у залі тощо.

Крім того важливе значення має цінова політика, необхідно враховувати харчову цінність страв і раціон харчування людей різного віку та професії професійної зайнятості.

Відповідно до типу і класу закладу ресторанного господарства розробляється асортиментний перелік страв та напоїв який при відкритті закладу погоджується з територіальними органами санітарно-епідемічний епідеміологічного контролю.

При розробці меню враховують також контингент споживачів наявність, продуктів сезон, трудомісткість приготування страв, кваліфікацію кухарів, наявність обладнання, посуду, інвентарю, вартість харчування тощо.

За розробку меню відповідає завідувач виробництва, у формуванні асортименту страв та напоїв можуть брати участь: шеф-кухар інженер-технолог. Розроблене меню підписує директор підприємства, завідувач виробництва, бухгалтер.

У меню вільного вибору вказують повну назву страви або напоїв та ціну, в соціально орієнтованих закладах зазначають також вихід однієї порції. Якщо у закладах ресторанного господарства готують фірмові страви то в меню їх записують першим, у вузькоспеціалізованих підприємствах в основному представлені страви що визначають спеціалізацію закладу а також ті що доповнюють основний асортимент.

Меню повинно плануватися, розроблятися і оформлюватися з розрахунку саме на того споживача, на якого заклад ресторанного господарства планує зробити основну ставку.

Тип меню, його склад і ціни мають відповідати також рівню обслуговування, атмосфері залу, часу виконання замовлення тощо. Меню містить перелік страв у певній послідовності їх вихід та ціну. Бажано щоб кожний пункт ресторанного меню не тільки називав конкретну страву а й надавав додаткову інформацію про її інгредієнти.

Розробка страв і затвердження документації здійснюється в три етапи. На першому етапі на кожен страву, кондитерській чи кулінарний виріб, розробляється технологічна картка, якій присвоюється порядковий номер.

На другому етапі проводиться контрольна перевірка якісних показників запропонованої страви, уточнюються технології приготування, складається акт контрольного приготування фірмових страв.

На третьому етапі рецептура затверджується керівником підприємства ресторанного господарства та погоджуються з головним державним санітарним лікарем. Відповідним чином оформлений фірмові страви включаються в меню.

Мисливський ресторан є особливим типом ресторану, який відрізняється від інших ресторанів у багатьох аспектах.

1. Формат:

Мисливський ресторан - це ресторан, спеціалізований на стравах з м'яса диких тварин, які зазвичай були здобуті під час полювання. У такому ресторані можна знайти великий вибір м'яса з різних видів диких тварин, таких як олень, кабан, зайці, бізони, косулі та інші. У мисливському ресторані можуть бути також страви з риби та морепродуктів.

2. Клас:

Мисливський ресторан - це зазвичай ресторан вищого класу, з вишуканим інтер'єром та високою якістю обслуговування. У такому ресторані зазвичай встановлюються великі та розкішні столи, які прикрашені мисливськими трофеями, такими як роги, шкури та інші прикраси. Офіціанти та персонал ресторану одягаються в традиційний мисливський одяг, що створює відповідну атмосферу.

3. Гастрономічне спрямування:

Мисливський ресторан славиться своїм унікальним гастрономічним досвідом, який включає у себе різноманітні страви з диких тварин, а також відмінний вибір вин та алкоголю, що відповідає стилю ресторану. Часто такі ресторани пропонують свіжі продукти з місцевого мисливства та риболовлі, що робить їх унікальними.

4. Вимоги до стилю та атмосфери:

Мисливський ресторан зазвичай має високий рівень вимог до стилю та атмосфери. Він створюється з метою забезпечити гостям унікальний та ексклюзивний досвід, який поєднує в собі гастрономічні насолоди зі специфікою мисливського життя. Атмосфера ресторану створюється за допомогою відповідного дизайну та оформлення, що передає стиль та естетику мисливського життя. В такому ресторані можна знайти прикраси, такі як оленьча голова, роги, шкури та інші атрибути, що створюють відповідну атмосферу. Додатково, мисливський ресторан може мати тематичні вечори, на яких можна знайти різні розваги та розважальні шоу.

Узагалі, мисливський ресторан є особливим місцем, яке пропонує своїм гостям унікальний та ексклюзивний досвід. Він відрізняється від звичайних ресторанів за своєю концепцією, форматом, класом, гастрономічним спрямуванням та атмосферою. Якщо ви шукаєте нові враження та хочете скуштувати дещо нове, мисливський ресторан стане ідеальним місцем для відвідування.

Форми та методи обслуговування у мисливському ресторані можуть відрізнитися від тих, які використовуються в звичайних ресторанах. Основна мета обслуговування в мисливському ресторані полягає в тому, щоб забезпечити гостям максимально комфортні умови та допомогти їм насолоджуватися унікальним досвідом.

Однією з форм обслуговування є сервіс "а ля карт", коли гості самостійно обирають страви з меню та замовляють їх. Такий сервіс підходить для тих, хто бажає більшої свободи та незалежності у виборі страв та напоїв.

Іншою формою обслуговування є сервіс "дегустаційний меню", коли гостям пропонується випробувати різні страви та напої, які підібрані відповідно до тематики ресторану та смакових уподобань гостей. Такий сервіс може бути більш зручним для тих, хто хоче спробувати більше різноманітних страв та напоїв.

У мисливському ресторані можуть бути застосовані такі методи обслуговування, як "сервіс відкритої кухні", коли гості можуть спостерігати за

процесом приготування їжі, або "сервіс з приватним кухарем", коли кухар знаходиться в залі та готує страви прямо перед гостями.

Крім того, у мисливському ресторані можуть бути використані такі методи обслуговування, як "сервіс з вина", коли спеціально підібрані вина пропонуються до кожної страви, або "сервіс з коньяком", коли гостям пропонують різноманітні види коньяку.

Основні послуги, які надає мисливський ресторан, включають:

1. Гастрономічне меню зі спеціально підібраними стравами, які приготовані з дикої тварини або інших мисливських продуктів.
2. Комфортні умови та стильний дизайн ресторану, який підкреслює тематику мисливства.
3. Професійне обслуговування та висока якість страв.
4. Приємна та затишна атмосфера, яка дозволяє гостям насолоджуватися їжею та спілкуванням.

Додаткові послуги, які можуть бути надані в мисливському ресторані, включають:

1. Організацію мисливських експедицій та туристичних поїздок, під час яких гості можуть побачити тварин у їхньому природному середовищі.
2. Проведення дегустацій вина та коньяку, які підібрані спеціально для кожної страви.
3. Організацію мисливських забав та ігор, які допоможуть гостям поглибити своє знайомство з мисливством та отримати незабутні враження.
4. Послуги приватної кухні, коли кухар готує страви прямо перед гостями, що дозволяє їм спостерігати за процесом приготування та задавати запитання.
5. Організацію корпоративних заходів, бенкетів та інших святкувань в унікальній атмосфері мисливства.

Узагалі, мисливський ресторан може надати багато різноманітних послуг та виходити за рамки звичайного ресторанного бізнесу, щоб забезпечити своїм гостям незабутні враження.

Для визначення прогнозованої добової динаміки завантаженості залу у мисливському ресторані на 60 місць необхідно провести аналіз даних про оборотність місць за різні години дня. Оскільки обід і вечеря є основними часами харчування, розглянемо прогнозування залежності оборотності від часу для цих двох періодів.

Обід (12:00-15:00):

Години: 12:00, 13:00, 14:00, 15:00

Час харчування, хвилин: 60

Оборотність місць за 1 год.: 1

Таким чином, прогнозована добова динаміка завантаженості залу на обід складається з наступних даних:

Таблиця 2.1 – Прогнозована добова динаміка завантаженості залу на обід

Години	Час харчування, хвилин	Оборотність місць за 1 год.	Коефіцієнт заповнення	Кількість споживачів, осіб
12:00	60	1	50%	$0.5 * 60 = 30$
13:00	60	1	38%	$0.20 * 60 = 23$
14:00	60	1	32%	$0.17 * 60 = 19$
15:00	60	1	33%	$0.17 * 60 = 20$

Вечеря (18:00-22:00):

Години: 18:00, 19:00, 20:00, 21:00, 22:00

Час харчування, хвилин: 60

Оборотність місць за 1 год.: 1

Прогнозована добова динаміка завантаженості залу на вечерю:

Таблиця 2.2 – Прогнозована добова динаміка завантаженості залу на вечерю

Години	Час харчування, хвилин	Оборотність місць за 1 год.	Коефіцієнт заповнення	Кількість споживачів, осіб
18:00	60	1	83%	$1.3 * 60 = 50$
19:00	60	1	70%	$1.1 * 60 = 42$
20:00	60	1	57%	$0.9 * 60 = 34$
21:00	60	1	45%	$0.7 * 60 = 27$
22:00	60	1	40%	$0.5 * 60 = 24$

Отже, прогнозована загальна кількість споживачів на ці години буде складати: 269 осіб

На другому етапі визначається прогнозована кількість реалізованої продукції, яка розраховується на підставі коефіцієнту споживання окремих груп страв та прогнозованої чисельності споживачів за день (табл. 2.3)

Таблиця 2.3 – Прогноз денного обсягу реалізації продукції за групами

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв групи, порцій
Супи	0,2	74
Салати	0,1	33
Основні страви з м'яса	0,4	132
Основні страви з риби	0,2	74
Десерти	0,1	33

Далі розробляється концептуальне меню та виробнича програма закладу (табл. 2.4).

Таблиця 2.4 – Розрахункове меню (виробнича програма) закладу

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій
М'ясні страви:		
Дике каченя з ягідним соусом	500	10
Теріякі з олениною	600	10
Стейк з кабана з печеними овочами	700	8
М'ясна дошка з вишневим джемом	800	12
Мисливська паста з білочкою	400	6
Рибні страви:		
Сом з часником та зеленню	600	8
Філе форелі з печеними овочами	500	10
Рибна тарілка з копченою скумбрією та маринуваним лососем	700	12
Супи:		
Суп з дичини з борошніаними кульками	800	10
Запечений гарбузовий крем-суп з креветками	600	8
Грибний крем-суп з лососем та молодим картоплею	700	10
Салати:		
Салат з руколою та журавлинним соусом	500	8
Салат з вяленим кабанчиком та мигдалем	600	10
Салат зі свіжим огірком та твердим сиром	400	6
Десерти:		
Яблучний пиріг з клюквою та корицею	500	8
Смородиновий тірамісу	600	10
Гарбузовий панакота зі згущеним молоком	400	10

Напої:

1. Мисливський глінтвейн зі спеціями та фруктами (склянка 250 мл)
2. Домашнє яблучне вино (склянка 200 мл)
3. Чай з лісовими ягодами та медом (чашка 200 мл)
4. Кава з молоком або кремом (чашка 200 мл)

На додаток до основного меню можна також пропонувати сезонні страви та напої, наприклад:

1. Гарячий шоколад з маршмеллоу та корицею взимку
2. Свіжий салат з огірків та помідорів влітку
3. Каша з топінамбурами та в'яленим беконом восени
4. Медове пиво з травами та фруктами весною

Також, можна розглянути можливість підготовки бенкетного меню для великих груп, яке буде включати у себе мисливські страви великого обсягу та напої, що підійдуть для святкового заходу або бенкету.

2.2. Організація процесу виробництва страв з пернатої дичини

Організація виробничого процесу цеху з виробництва пернатої дичини складається з наступних етапів:

1. Приймання сировини:

- Приймання та перевірка поставок пернатої дичини (курки, індички, качки тощо).
- Вимірювання кількості та якості сировини.
- Зберігання сировини у холодильних камерах або холодильниках до початку обробки.

2. Обробка сировини:

- Усунення пір'я та внутрішніх органів.

- Промивання дичини для видалення залишків крові та інших забруднень.
- Поділ дичини на частини або порціонування за вимогами клієнтів.
- Маринування або обприскування дичини спеціальними соусами або прянощами для підвищення смакових якостей.

3. Кулінарна обробка:

- Обсмажування, запікання або варіння дичини з використанням різних технологій готування (гриль, смаження, випікання тощо).
- Додавання інгредієнтів для створення соусів або гарнірів.
- Контроль температури та часу готування для досягнення оптимальної якості страв.

4. Упаковка та маркування:

- Упаковка готової продукції відповідно до встановлених стандартів та вимог клієнтів.
- Нанесення маркування на упаковку з вказанням назви продукту, складу, дати виготовлення, терміну придатності та інформації про виробника.

5. Зберігання та доставка:

- Розміщення упакованої дичини в холодильних камерах або морозильних камерах для збереження свіжості та продовження терміну придатності.
- Організація доставки готової продукції до магазинів, ресторанів або клієнтів за допомогою власного автотранспорту або залучення служб доставки.

6. Контроль якості:

- Проведення регулярного контролю якості на кожному етапі виробничого процесу.
- Використання вимірювальних інструментів та лабораторних тестів для перевірки характеристик продукції.

- Відстеження дотримання санітарних та гігієнічних норм виробництва.

Організація виробничого процесу цеху з виробництва пернатої дичини повинна здійснюватись відповідно до вимог нормативно-правових актів та стандартів, які регулюють виробництво продуктів харчування, а також з урахуванням внутрішніх вимог компанії.

Крім того, організація виробничого процесу повинна передбачати ефективне використання обладнання та інструментів, забезпечення безпеки праці, дотримання вимог щодо гігієни та якості продукції, а також мінімізацію відходів та екологічний підхід до виробництва.

Для ефективної організації виробничого процесу можна використовувати різноманітні методи управління, такі як LEAN, Kaizen, 5S, ЛТ та інші, що дозволяють зменшити витрати на виробництво, збільшити продуктивність праці та покращити якість продукції.

Важливим елементом організації виробничого процесу є контроль за якістю продукції, який включає перевірку сировини та готової продукції на відповідність вимогам стандартів якості та безпеки.

Також необхідно пам'ятати про важливість розвитку та підвищення кваліфікації персоналу, який бере участь у виробничому процесі. Регулярні навчання та тренінги допоможуть підвищити ефективність роботи та забезпечити високу якість продукції.

Отже, організація виробничого процесу цеху з виробництва пернатої дичини - це складний процес, який вимагає дотримання багатьох вимог та стандартів, а також залучення кваліфікованого персоналу та використання сучасних методів управління виробництвом.

Цех з виробництва пернатої дичини потребує такого обладнання:

Виробничі столи – 3 шт (1500 x 1000 мм)

Пересувні Стелажі – 3 шт (700 x 400 мм)

Шафу для обсмалювання птиці – 1 шт (1000 x 500 мм)

Шафу для розморожування птиці – 1 шт (750 x 550 мм)

Розрублювальну колоду – 1 шт

Ванни – 2 шт (600 x 600 мм)

М'ясорубка – 1 шт

Таким чином площа яку займає обладнання складає 7 м².

Площа цеху розраховується з урахуванням потреби вільного простору для переміщення робочих і зберігання сировини . Для цеху з виробництва пернатої дичини рекомендується врахувати 4-7 м² на одного працівника.

Таким чином, площа цеху буде розраховуватись за формулою:

Площа цеху = (1.2....1.6)*Обладнання + (4....7)*N. Де N – кількість особового складу у цеху при максимальній завантаженості залу.

Площа цеху = 1.4 * 7 + 5 * 2 = 20 м².

Загальна площа цеху буде складатися з наступних зон:

1. Зона прийому замороженої дичини
2. Зона для розморожування дичини
3. Зона мийки та санітарних приміщень: площа для мийних установок, мийок та санітарних приміщень для забезпечення вимог гігієни.
4. Зона обробки птиці (видалення нутрощів, пір'я, порізка).
5. Зона для обсмалення птиці.

Таким чином увесь процес механічної обробки пернатої дичини буде відбуватися в одному цеху площа якого повинна бути не меншою ніж 20 м².

встановлюються додаткові приміщення для зберігання сировини та готової продукції.

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ

Страви з пернатої дичини можуть бути приготовлені з різних видів птахів, таких як качки, гуси, індики, фазани, курки та інші.

За умови, що пернату дичину готують без вживання шкідливих домішок, таких як консерванти та барвники, вона може бути відмінним джерелом харчових компонентів, необхідних для здорового життя людини. Однак, важливо враховувати, що перната дичина містить значну кількість, тому потрібно вживати її з розумінням та в межах рекомендованої норми. Також важливо забезпечити належне приготування та зберігання пернатої дичини, щоб уникнути ризику захворювання на харчові інфекції.

Функціонально-технологічні властивості пернатої дичини, визначаються складом його м'яса та місцем утримання. Як правило, м'ясо фазана має високу якість та відмінні смакові якості. Завдяки вмісту білків, жирів, вітамінів та мінералів, перната дичина може бути корисним продуктом харчування для людей.

Однією з основних вимог до якості птиці, як і будь-яких інших продуктів є його свіжість. Свіжа тушка птиці повинна мати яскраво-бордовий колір м'яса без ознак запаху, а також повинна бути еластичною та не піддаватися легкій деформації. Крім того, важливо звернути увагу на термін придатності та умови зберігання продукту.

До інших вимог до якості дичини можна віднести його розмір та вагу. Великі тушки можуть бути недостатньо м'ясистими, тоді як надто малі тушки можуть бути занадто сухими та безсмаковими. Крім того, важливо звернути увагу на обробку птиці перед його використанням, такі як зняття шкірки, зняття грудинки та внутрішніх органів.

Робоча гіпотеза щодо досягнення поставленої мети полягає в тому, що впровадження інновацій в виробництво харчової продукції може значно покращити якість та харчову цінність продукту, збільшити асортимент продуктів та забезпечити споживачів різноманітною та здоровою їжею. Крім

того, застосування інноваційних технологій може допомогти зменшити витрати на виробництво та зберігання продукту, збільшити термін зберігання та підвищити економічну ефективність виробництва.

Розвиток технології харчової продукції можливий завдяки використанню нових технологій та нетрадиційних джерел сировини, збагаченню продуктів корисними речовинами та розширенню асортименту продуктів. Впровадження інновацій дозволить підвищити якість та харчову цінність продукту, збільшити асортимент продуктів та забезпечити споживачів здоровою та різноманітною їжею.

Мисливський ресторан є особливим місцем, яке пропонує своїм гостям унікальний та ексклюзивний досвід. Він відрізняється від звичайних ресторанів за своєю концепцією, форматом, класом, гастрономічним спрямуванням та атмосферою. Якщо ви шукаєте нові враження та хочете скуштувати дещо нове, мисливський ресторан стане ідеальним місцем для відвідування.

У мисливському ресторані можуть бути застосовані такі методи обслуговування, як "сервіс відкритої кухні", коли гості можуть спостерігати за процесом приготування їжі, або "сервіс з приватним кухарем", коли кухар знаходиться в залі та готує страви прямо перед гостями.

У мисливському ресторані можуть бути використані такі методи обслуговування, як "сервіс з вина", коли спеціально підібрані вина пропонуються до кожної страви, або "сервіс з коньяком", коли гостям пропонують різноманітні види коньяку.

Мисливський ресторан може надати багато різноманітних послуг та виходити за рамки звичайного ресторанного бізнесу, щоб забезпечити своїм гостям незабутні враження.

Організація виробничого процесу цеху з виробництва пернатої дичини повинна здійснюватись відповідно до вимог нормативно-правових актів та стандартів, які регулюють виробництво продуктів харчування, а також з урахуванням внутрішніх вимог компанії.

Організація виробничого процесу цеху з виробництва пернатої дичини - це складний процес, який вимагає дотримання багатьох вимог та стандартів, а також залучення кваліфікованого персоналу та використання сучасних методів управління виробництвом.

Для розміщення всього обладнання та забезпечення вільного простору для виробництва пернатої дичини цех повинен мати площу близько 40 м². Також слід врахувати, що площа цеху може бути більшою, якщо встановлюються додаткові приміщення для зберігання сировини та готової продукції.



СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: Навч. посібник. К. Центр учбової літератури. Фірма Інокс, 2008. 376с.
2. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа : Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навчальний посібник. Київ,2007.382с.
3. Архіпов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. Навч.пос. – К.: Інкос, 2008. – 384 с.
4. Доценко В.Ф. Технологія продукції ресторанного господарства: навчально-наочний посібник.Київ,2021.292 с.
5. Доцяк В.С. Технологія приготування їжі з основами товарознавства продовольчих товарів: підручник. Київ, 2014. 400 с.
6. Захарчук В.Г., Кунділовська Т. А., Гайдукович Г. Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса, 2016. 479 с.
7. Іванова О.В., Капліна Т.В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник.Суми , 2011. 399 с.
8. Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Михайлов В.М. Технологія приготування їжі: українська кухня : навч. посіб. Харків,2019. 679 с.
9. Ростовський В.С., Новікова О.В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів:навчальний посібник .Київ, 2015. 574 с.
- 10.Салавеліс А. Д.,Колесніченко С.Л.,Козонова Ю.О.,Поплавська С.О.Технологія продукції ресторанного господарства : підручник .Одеса, 2017. 312 с.
- 11.Шалимінов О.В. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. Київ, 2014. 1008 с.

12. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі : навчальний посібник. Київ 2003. 506 с.
13. Здобнов А.І. , Циганенко В.А. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. Київ, 2009. 680 с.
14. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник. Київ, 2011. 584 с.
15. Захарчук В.Г. , Кунділовська Т.А. , Гайдукович Г.Є. Технологія продукції ресторанного господарства : навчальний посібник. Одеса, 2016. 479 с.

