

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

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

на тему:

«РОЗРОБКА ІННОВАЦІЙНОЇ ТЕХНОЛОГІЇ СТРАВ З ПЕЧЕРИЦЯМИ У  
ЗРГ М. ЖИТОМИРА»

(за матеріалами кафе «Гетьман»)

Здобувача вищої освіти  
2 курсу, групи РТ- 21 з (м),  
спеціальності 181  
«Харчові технології»  
освітньої програми  
«Ресторанні технології»

Гебрич  
Ольги  
Олександрівни

Науковий керівник  
кандидат технічних наук

Крижак  
Лілія  
Миколаївна

Гарант  
освітньо-професійної  
програми кандидат  
технічних наук, доцент

Семко  
Тетяна  
Василівна

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ТА ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	6
1.1 Дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності закладу.....	6
1.2 Дослідження конкурентів закладу ресторанного господарства.....	11
1.2.1 Обґрунтування маркетингової стратегії закладу, що проектується...	12
РОЗДІЛ 2. ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	14
2.1 Аналіз концептуальних засад діяльності закладу ресторанного господарства.....	14
2.2 Характеристика виробничого процесу закладу.....	17
2.2.1 Виробнича програма закладу.....	20
2.2.2 Склад приміщень на основі структурно-технологічної схеми виробництва у закладі ресторанного господарства.....	23
2.2.3 Технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції.....	31
2.2.4 Загальна характеристика і класифікація групи страв із печерицями...	36
2.3 Характеристика процесу надання послуг у торговельній залі ЗРГ.....	42
РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТНОСПРОМОЖНОСТІ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ .....	45
3.1 Розроблення та впровадження новітніх рецептур ресторанної продукції.....	45
3.2 Характеристика контрольно-критичних точок технологічного процесу виготовлення розробленої продукції.....	52
3.3 Обґрунтування рентабельності розробленої продукції.....	55
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	60
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ .....	61
ДОДАТКИ.....	71

## ВСТУП

*Актуальність теми* визначається тим, що з кожним роком у місті Житомир з'являються все більше закладів ресторанного господарства, кожен з яких характеризується неповторністю та новизною як у форматі закладу чи його концептуальній складовій, новизною в обслуговуванні чи новизною у формуванні меню, тощо. У місті наявна широка мережа закладів ресторанного господарства для різних категорій споживачів з різними ціновими пропозиціями. Гнучка політика підприємств ресторанного бізнесу дозволяє задовольнити бажання великої кількості споживачів. Середня вартість за комплексний обід по місту Житомир становить 75 грн.; середній рахунок вечері на двох 575 – 600 грн. усіх людей. Особливою популярністю користуються заклади ресторанного бізнесу з атмосферою автентичності як в обслуговуванні, так і в кухні. Відповідно до опитування, наведеному у звіті з дослідження туристичної привабливості міста Житомир, перспективними напрямками у сфері ресторанного бізнесу будуть цікаві, тематичні кафе та ресторани з автентичними кухнями та з дієтичними пропозиціями. Все це визначає актуальність проектування комплексного закладу ресторанного господарства з буковинською кухнею.

*Мета дослідження* – обґрунтування комплексного закладу ресторанного господарства у місті Житомир з розробкою та впровадженням новітніх технологій у приготуванні інноваційних страв з печерицями.

*Завдання дослідження* полягають в наступному:

- провести маркетингові дослідження ринку ресторанних послуг міста Вінниці із дослідженням ринку споживачів міста Житомир та основних конкурентів проєктованого закладу ресторанного господарства;
- на основі проведених маркетингових досліджень визначити основні концептуальні засади проєктованого комплексного закладу ресторанного господарства з буковинською кухнею;
- розробити проєкт виробничого процесу закладу ресторанного

господарства;

- розробити меню та виробничу програму комплексного закладу ресторанного господарства;
- на основі сформованого меню провести розрахунок необхідної кількості сировини для виготовлення продукції проектного закладу ресторанного господарства;
- обґрунтувати структуру та склад основних приміщень закладу ресторанного господарства;
- розробити модель обслуговування в проектованому закладі ресторанного господарства;
- обґрунтувати систему управління закладом ресторанного господарства та провести необхідні розрахунки рентабельності розробленої продукції.

*Об'єкт дослідження* – технологічний процес розробки новітніх технологій приготування страв з печерицями у закладах ресторанного господарства буковинської кухні.

*Предметом дослідження* випускної кваліфікаційної роботи є теоретичне та практичне обґрунтування комплексного закладу ресторанного господарства у м. Житомир.

*Методи дослідження.* При виконанні даного випускної кваліфікаційної роботи використовувались наступні методи дослідження: метод синтезу та аналізу, узагальнення, статистичні методи та методи економіко-математичного аналізу.

*Наукова новизна* передбачає розробку новітніх технологій приготування страв з печерицями в закладах ресторанного господарства.

*Практична цінність* – полягає в впровадженні новітніх технологій приготування страв з печерицями в закладах ресторанного господарства міста Житомир.

*Апробація наукових досліджень.* Основні висновки та результати дослідження пройшли апробацію (заочна форма) на XI Всеукраїнській студентській науково-практичній конференції «Актуальні проблеми

ефективного соціально-економічного розвитку України: пошук молодих» (м. Вінниця, 23 квітня 2022 р.), ІХ Всеукраїнській науково-практичній Інтернет-конференції «Менеджмент ХХІ століття: сучасні моделі, стратегії, технології» (м. Вінниця, 6 жовтня 2022 р.).

Структура роботи. Кваліфікаційна робота складається зі вступу, 3-х розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел (56 позицій), додатків. Основний текст роботи викладено на 60 сторінках. Робота містить 7 рисунків, 10 таблиць, 15 додатків.



# РОЗДІЛ 1

## МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ТА ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

### 1.1 Дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності ресторану

Ресторанне господарство є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому між закладами та підприємствами постійно існує боротьба за оптимальне позиціювання на ринку та найбільш перспективні його сегменти; за пошук нових та утримання постійних клієнтів. Ресторатори у конкурентній боротьбі за споживачів використовують різні інструменти: авторську, креативну та кухню ф'южн спрямування, в останні роки – молекулярну; високоякісне спеціалізоване та поліфункціональне устаткування; висококласні посуд та аксесуари сервірування; сучасний дизайн; музичне обслуговування, в тому числі шоу-програми, пропонують послуги сомельє, фумельє, бариста, впроваджують різні дисконтні програми та інші атрактивні елементи тощо [42, с. 165].

Аналіз останніх тенденцій на ринку ресторанних послуг м. Вінниці показав про стрімкий розвиток концептуальних закладів ресторанного господарства різних національних кухонь та, так званих, тематичних ресторанів. На ринку ресторанних послуг міста представлені такі види кухонь: італійська, грузинська, індійська, східна, американська та європейська кухні. Слід зазначити, що домінуючою є все таки європейська кухня, що спричинено смаками та попитами споживачів.

Впродовж останніх років у місті Житомир відкрилося чимало закладів ресторанного господарства нових форматів. Так, в 2020 році відкрився кафе-бар «Времена года», впродовж 2022 року відбулося відкриття ресторану «Єрван» з цікавим поєднанням грузинської та кримсько-татарської кухонь

та інші. Загальна кількість закладів ресторанного господарства станом на кінець 2020 року становить 200 підприємства, що на 6 % менше кількості закладів 2022 року. Впродовж останніх років особливо популярними серед молоді є кав'ярні (зернова кава практично витіснила розчинну, фаст-фуди і стріт-фуди).

Структура ресторанного бізнесу широко представлена ресторанами, фастфудами, піцеріями, барами, пабами, кав'ярнями, кондитерські тощо. Впродовж 2020 – 2022 років відбулися певні зміни характеру та структури діяльності ресторанного господарства. Стійкі позиції в обслуговуванні клієнтів займає кейтеринг – послуга приміщення сервісу із закладів ресторанного господарства до місця проведення заходу. Ринок кейтерингу не тільки у регіоні, а загалом в Україні, освоєний лише на 3-5%. Під кейтерингом мається на увазі не тільки приготування й доставлення їжі, а й сервірування, оформлення та обслуговування загалом [26, с. 315].

Сьогодні кожен ресторан на Житомирщині відрізняється від інших власним стилем, кожен став візитною карткою гостинності міст регіону та певною формою проведення дозвілля. Основним напрямком розвитку ресторанної сфери є надання он-лайн послуг замовлення у мережі Інтернет та вдосконалення форм розрахунків за ресторанный послуги, зокрема кредитні картки [30, 31].

Необхідність проектування нового закладу ресторанного господарства визначається тим, що гастрономічний туризм на Житомирщині має великі потенційні можливості. Житомирське сало ще не стало туристичним брендом, бракує інтерактивного музею сала. Відсутні місця, де можна проводити ярмарки крафтової продукції, хоча є що запропонувати туристам, для прикладу: солодоші, мед, вінницький хрін та соління. Відсутні гастрофестивалі з місцевою кухнею. Виробники крафтової продукції поки не бачать ресторани як майданчики збуту своєї продукції. Пропонується зінківська ковбаса. Починають розвиватися жмеринські креветки і равлики. Тиманівська каша подається на зареєстровану географічну назву та нематеріальну культурну спадщину, а також картопля по-уланівськи,

картопля з білого рукава, житомирський капуста, вареники з солоним сиром.

Одна страва з різними назвами – бодза, салабан, бадзьоня, що готується у великих казанах, може стати туристичною атракцією. Веренець – кисломолочний продукт. Житомирська ковбаса – підв'ялена ковбаса. Мандзарі. Все це при правильній промоції та цікавій подачі може стати гастрономічним магнітом Житомирщини [25]. В перспективі є популяризація житомирських страв і гастробрендів, створення точок продажу і подачі автентичної продукції подільської кухні через розширення числа місцевих ресторанів, які пропонуватимуть унікальні страви української кухні, в тому числі в розрізі за регіональним аспектом (буковинська, західноукраїнська, подільська і т.д.).

Дослідимо ринок споживачів ресторанної продукції у місті Житомир. На рисунку 1.1 відображено вікову структуру споживачів ринку ресторанних послуг м. Вінниця.

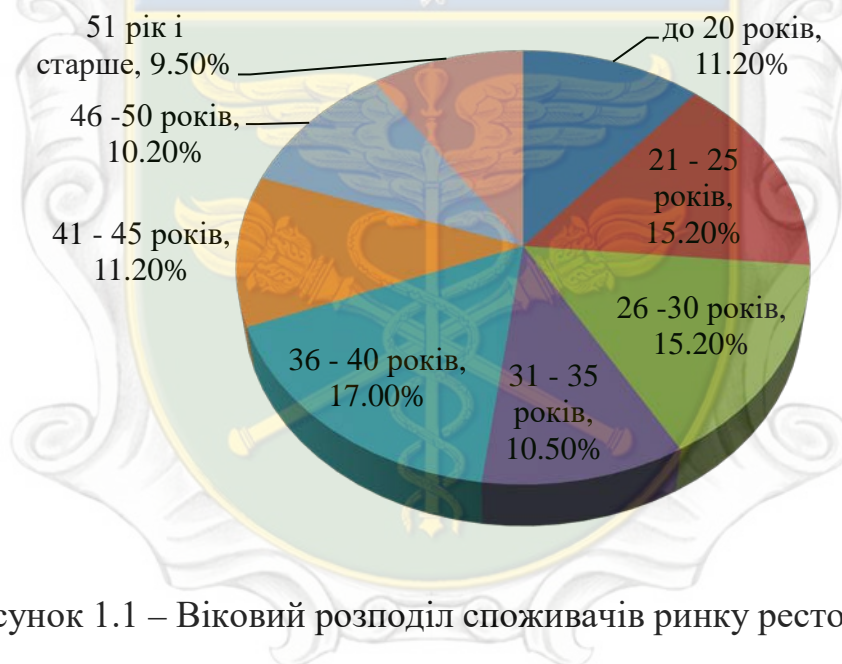


Рисунок 1.1 – Віковий розподіл споживачів ринку ресторанних послуг у м. Житомир

Отримані результати показали, що найбільшу питому вагу займають споживачі віком від 36 до 40 років, що характеризуються стабільністю доходів та відповідною купівельною спроможністю (30% респондентів мають середньомісячний дохід 3 – 6 тис. грн.).



З даного рисунку видно, що основними відвідувачами Житомира є мешканці найближчих до міста областей (Київська, Рівненська, Хмельницька та Вінницька область). Серед іноземців слід виділити відвідувачів з Білорусі, Нідерландів, Грузії, Іраку, Італії, Канади, Лівану, Молдови, Німеччини, Польщі, Російської Федерації, США, Туреччини, Франції, Швеції.

Проведені дослідження показали, що основною метою відвідування міста є пошук розваг та відпочинок, а також відвідування родичів, друзів та знайомих. Щодо другорядних цілей, то: 53% (відвідувачів) – відпочинок (без будь-якої конкретизації занять); 53% – розваги; зокрема, відпочинок на воді (прогулянки на катамаранах, катерах), відвідування парку атракціонів, відвідування кінотеатру, відвідування музеїв, відвідування кафе, ресторанів, шопінг; 50% – огляд міста та його пам'яток: побачити місто, огляд архітектурних та історичних пам'яток, прогулянки містом зокрема, його центральною частиною, прогулянки парком; 12% – відвідини рідних та близьких; 4% – інше [25].

Вагомим етапом маркетингового дослідження є аналіз респондентів за товариством для подорожі (табл. 1.1).

Таблиця 1.1 – Товариство для подорожі відвідувачів м. Житомир

	усі респонденти	мешканці Житомирської обл.	мешканці Києва та Київської обл.	мешканці інших областей	іноземці
Пара (чоловік/дружина, партнер/партнерка)	43,4%	50,5%	32,6%	49,4%	18,2%
Діти (до 15 років)	30,2%	35,0%	12,4%	38,6%	18,2%
Інші члени родини	25,2%	30,1%	14,6%	26,1%	33,3%
Друзі	20,9%	23,3%	36,0%	13,6%	12,1%
Колеги, бізнес-партнери	3,7%	1,0%	5,6%	5,1%	0,0%
Організована група	2,5%	2,9%	5,6%	1,1%	0,0%
Самостійно	15,2%	15,5%	12,4%	13,1%	33,3%

Отримані результати свідчать про перевагу сімейного відпочинку або відпочинку в колі друзів, що вимагає додаткової кількості туристичних атракцій, створення додаткових зон розваг та відпочинку для сімейних пар, дітей та молоді. Розвиток туристичної привабливості міста слід розглядати у

тісному взаємозв'язку із його інфраструктурним забезпеченням. На основі даних рис. 1.3. встановлено, що відвідувачі міста Житомира надають перевагу відвідуванням кафе, барів та фаст-фудам та їжі «to go».

Таким чином, більшість туристів міста є сімейні пари із достатнім рівнем купівельної спроможності, які приїхали до міста із метою відпочинку та отримання нових позитивних вражень.

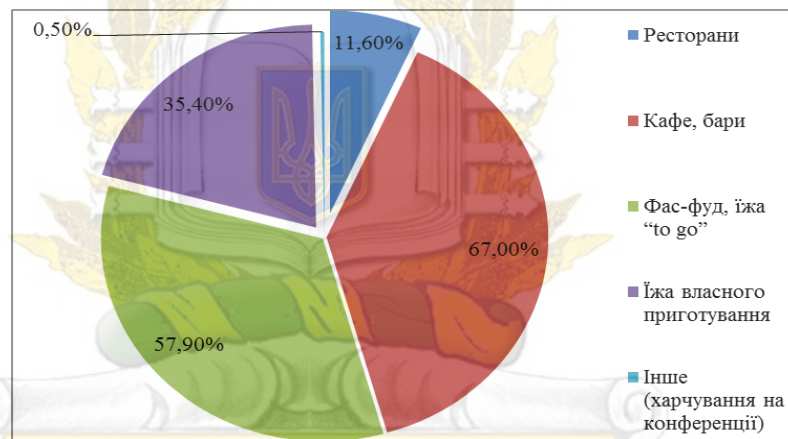


Рисунок 1.3 – Вподобання відвідувачів міста Житомир закладів ресторанного господарства

Саме тому відкриття кафе буковинської кухні «Боровичок» в зоні відпочинку Гагарінського парку є особливо актуальним (рис. 1.4).

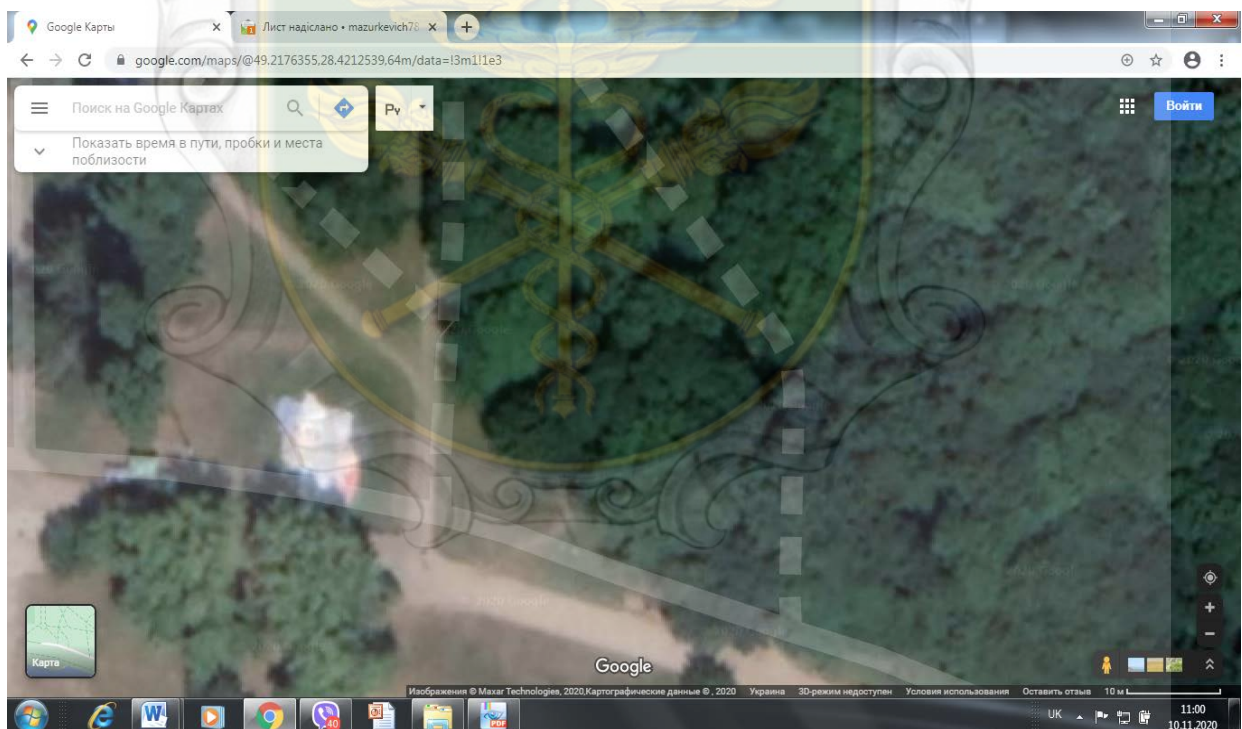


Рисунок 1.4 – Супутникове розташування кафе «Боровичок»

## 1.2 Дослідження конкурентів закладу ресторанного господарства

Основними конкурентами проектного кафе «Боровичок» є заклади ресторанного господарства розташованими в межах 1 – 2 км. Встановлено, що основними конкурентами є: кафе «Валерія», кафе «Rytual'ne», ресторан «Пан Марцепан», ресторан «Вишневий сад» та ресторан / кафе «Полісянка» (табл. 1.2).

Таблиця 1.2 – Аналіз основних конкурентів кафе «Боровичок»

Назва, тип закладу	Послуги	Меню закладу	Адреса закладу	Середній чек, грн. / місткість залу, місць	Режим роботи, год./хв.
1	2	3	4	5	6
Кафе «Валерія»	Їжа на виніс, бронювання, літній майданчик, парковка, дитячі стільчики для годування, жива музика, винний бар, безкоштовний Wi-Fi	Французська європейська, центрально-європейська	м. Житомир, 10А, вул. Гагаріна, 10А,	600 / 80	08.00–00.00
Кафе «Rytual'ne»	Мангал-меню, їжа на виніс, жива музика, парковка, пивбар	європейська, українська	м. Житомир вул. Велика Бердичівська, 97	450 / 120	9.00–21.00
Ресторан «Пан Марцепан»	Кав'ярня-кондитерська, їжа на виніс, бронювання, літній майданчик, парковка, жива музика, лінія швидкого харчування, безкоштовний Wi-Fi	європейська та авторська кухня	м. Житомир вул. Велика Бердичівська, 55	600 / 150	11. <sup>00</sup> –23. <sup>00</sup>
Ресторан «Вишневий сад»	Їжа на виніс, бронювання, літній майданчик, парковка, жива музика, лінія швидкого харчування, безкоштовний Wi-Fi	Українська кухня	м. Житомир вул. Радивилівська, 78	700 / 250	10.00–23.00
Ресторан / кафе «Полісянка»	Їжа на виніс, бронювання, літній майданчик, парковка, жива музика, Wi-Fi	Європейська і українська кухня	м. Житомир 1-й Сінний провулок, 4	500 / 160	10.00–22.00

На основі таблиці 1.2. встановлено, що кожен із даних закладів ресторанного господарства є унікальним та в основному пропонує як страви «на виніс», так і бенкетне меню. Проте, на нашу думку, концепції даних закладів не враховують, що при відвідуванні зон відпочинку важливим є також їжа «to go» та швидке обслуговування. Також необхідно врахувати можливість замовлення не лише комплексного обіду, а й комплексного сніданку з урахуванням дитячого меню. Встановлено, що головним конкурентом є кафе «Rytual'ne», що за розташуванням, меню та ціновим фактором є найбільш привабливим.

### 1.2.1 Обґрунтування маркетингової стратегії закладу, що проектується

Гагарінський парк – міський парк імені Гагаріна у Житомирі – це одне з кращих міст для прогулянок та відпочинку місцевих. Він протягнувся на березі річки Тетерів на площі біля 36 га. Тут знаходяться фонтани, скульптури, незвичні рослини та зона відпочинку [16].

У місті Житомир Гагарінський парк є місцем для комфортного відпочинку з дітьми, занять спортом, ранкових пробіжок. Міський парк культури та відпочинку має гарне географічне розташування, озеро, заліснені території, створено сприятливі умови для розвитку активних видів діяльності, пов'язаних із відновленням духовного та фізичного стану людини. Сьогодні парк активно розвивається. Протягом 2020 – 2022 рр. було проведено надзвичайно велику кількість різноманітних за масштабамі заходів. Серед них День сталої енергетики, двохдобовий забіг, «День води», фестиваль стріт-фуду, «Мистецькі вихідні», змагання з вейпбордінгу тощо.

Принадою даного парку є відкритий мотузковий парк – сучасний спортивно-розважальний комплекс для дітей і дорослих. Це ретельно продумані і ефективно працюючі комплекси з надійною страховкою,

вивіреном дизайном і чіткою логістикою. Тут можна проїхатися велосипедом між деревами, покататися влітку на санчатах, пролетіти на тролєї на висоті 10 метрів, подолати десятки цікавих та оригінальних перешкод.

В парку є також декілька тенісних кортів, ігрові майданчики для дітей, а також тренажери для занять спортом. В 2022 році вздовж берега річки відкрились три басейни з системою фільтрації, що є додатковою атракцією для комфортного сімейного відпочинку. Також надаються послуги з прокату катамаранів та човнів для водних прогулянок на озері. Для тих, хто полюбляє смажити шашлики на природі, виділено кілька зон, спеціально облаштованими мангалами і столиками для відпочинку.



## РОЗДІЛ 2

### ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

#### 2.1 Аналіз концептуальних засад діяльності закладу ресторанного господарства

На основі проведених досліджень встановлено, що на ринку ресторанних послуг основними споживачами є відвідувачі міста. При цьому основним критерієм вибору закладу ресторанного господарства споживачами в місті Житомир є якість кухні, гарний інтер'єр зі зручними меблями та посудом та з доступними цінами. Визначено, що найбільш розповсюдженими є заклади у середньому та низькому ціновому сегменті, які пропонують страви української кухні.

Українська кухня користується широкою популярністю серед слов'янських кухонь. Вона давно одержала поширення далеко за межами України, а деякі страви української кухні, наприклад борщі і вареники, увійшли в меню міжнародної кухні. Українська національна кухня склалася досить пізно, в основному до початку XIX ст. Доти їй важко було відмежувати від родинних їй польської та білоруської кухонь. Це пояснюється тривалістю і складністю процесу формування української нації і української держави, тому що різні частини території її входили до складу різних держав (Литви, Польщі, Угорщини, Румунії). І до цих пір збереглися розходження між блюдами Чернігівщини і Галичини, Полтавщини і Волині, Буковини і Харківщини, Поділля і Закарпаття.

Українська національна кухня склалася досить пізно, в основному – до середини XVIII ст., а остаточно – до початку XIX ст. До тієї пори їй важко було відрізнити від польської і білоруської кухонь. Це зумовлено тривалістю і складністю процесу формування української нації й української держави.

Після монголо-татарської навали на Київську Русь Україна пережила агресію литовських, угорських, польських феодалів, у результаті чого різні частини території її входили до складу різних держав (Литви, Польщі, Угорщини, Румунії).

Оскільки окремі українські території були довгий час роз'єднані, загальноукраїнська кухня створювалася вкрай повільно, лише після об'єднання українського народу. У XVII ст. до складу Росії ввійшли Лівобережна Україна, Київ, наприкінці XVIII ст. – Правобережна Україна. З кінця XVIII ст. південна частина України – Причорномор'я і Новоросія – стали заселятися вихідцями з південних губерній Росії, що асимілювали з корінним населенням.

Таким чином, до початку – середині XIX ст. сформувалася в основному територія України, велика частина української нації була возз'єднана й одержала можливість консолідуватися в одній державі. Це значно полегшило створення і поширення характерних рис загальноукраїнських блюд, хоча розходження між блюдами Чернігівщини і Галичини, Полтавщини і Волині, Буковини і Харківщини, Поділля і Закарпаття збереглися до наших днів [17].

В той же час українська кухня сприйняла деякі технологічні прийоми не лише німецької та угорської кухонь, але й татарської, і турецької, по-своєму частково видозмінивши їх. Так, обсмажування продуктів в перегрітому маслі, що притаманне тюркським кухням, було перетворено на українське «смаження» (тобто, пасерування овочів, які йдуть у борщі або другі блюда), що абсолютно не властиво російській кухні. Пельменеобразне блюдо турецької кухні дюшвара трансформувалось спочатку у вареники, а потім вже в українські вареники з характерними національними наповнювачами – вишнями, сиром, цибулею, шкварками. З німецької кухні було адаптовано дроблення продуктів, що знайшло конкретне вираження в різних українських «січениках» – котлетообразних блюдах з фаршів (січених, подрібнених м'яса, яєць, моркви, капусти, грибів) [29]. Така адаптація та особливості відбору харчової сировини та технології її оброблення зробили українську кухню у результаті вражаюче однаковою і в той же час неповторною, своєрідною.

Своєрідність національної української кухні виражається, по-перше, в переважному використанні таких продуктів, як свинина, сало, буряк (буряк), пшеничне борошно і деяких інших, по-друге, – у таких особливостях технології приготування їжі, як комбінована теплова обробка великої кількості компонентів блюда на тлі одного основного і визначального, чому прикладом служить борщ, де до буряка додають два десятки компонентів, що не пригнічують буряковий смак, а що лише відтіняють і розвивають його.

Як і всяка кухня з багатим історичним минулим, українська, – значною мірою регіональна. Так, західна українська кухня помітно відрізняється від східноукраїнської; вплив турецької кухні на буковинську, угорську, на гуцульську і російської на кухню Слобідської України не підлягає сумніву. Найбільшою різноманітністю відрізняється кухня Центральної України, особливо областей центру Правобережжя. Наприклад, популярний в Україні борщ, наприклад, має масу різновидів, практично в кожній області його готують за своїм, особливим рецептом [13].

Таким чином, українська кухня була створена на базі вже сформованих у кожній з регіональних частин України елементів кулінарної культури. У національну українську кухню не ввійшли традиції давньоруської кухні, зв'язок з якою була втрачена після монголо-татарської навали. Це відрізняє українську кухню від російської і білоруської, де древні традиції, хоча і видозмінювалися, але тим не менше зберігалися протягом багатьох століть.

На формування буковинської кухні впливають такі основні фактори як: територіальне розміщення, кліматичні особливості регіону, господарсько-культурна діяльність етносу. Природний (географічний) ландшафт Буковини визначає рослинно-тваринну основу харчування народів, що проживають на цій території. На початку ХХІ ст. система харчування буковинців, зберігши рослинно-тваринну основу, відбувається на новій якісній основі.

З давніх-давен (ще з трипільської культури) буковинці займалися землеробством і скотарством. Допоміжну роль відігравали збиральництво (гриби, ягоди), мисливство та рибальство. З кінця ХVІІІ ст. важливу роль почали відігравати садівництво, виноградарство, бджільництво. На Буковині



здавна вирощували пшеницю, жито, овес, гречку, просо, ячмінь, горох, квасолю, боби, овочі, фрукти, ягоди. З XVII–XVIII ст. увійшли в побут буковинців і закріпилися в господарській культурі кукурудза, картопля, помідори. На цій території на початку XX ст. посіви конопель переважали над посівами льону, з конопель виготовляли конопляну олію, сім'яне молоко. Молоко і молочні страви буковинці споживали щоденно, крім періоду посту, їх переробляли і заготовляли про запас [48, с. 15-16]

В. Гнатюк згадує, що заможніші селяни на початку XX ст. м'ясо вживали всього 2-3 рази на рік [21, с. 20]: свиней різали до Різдва і до Великодня. Споживали м'ясо і сало свіжим або вудженим.

Систему харчування нації визначає не лише спосіб господарювання людей на цій території, але й розвиток продуктивних сил суспільно-історичного ладу. На початку XX ст. господарювання носило натуральний характер: переробка зерна пшениці, жита, ячменю на крупу і борошно відбувалося вдома за допомогою жорен. Розвиток продуктивних сил визначив появу харчової промисловості та її розвиток. У кінці XX – початку XXI ст. харчова промисловість стає пріоритетною в народному господарстві держави, оскільки задовольняє найнеобхіднішу фізіологічну потребу людей [13, с.16 ].

## 2.2 Характеристика виробничого процесу закладу

Сьогодні буковинська кухня багата, ситна, масна. Як і всюди в Україні, тут споживають багато різного м'яса, сала. У стравах використовують соняшникову олію, вершкове масло, маргарин, майонез, сметану. Полюбляють різноманітні прянощі: цибулю, часник, перець, петрушку, кріп, гірчицю, лавровий лист, кмін, коріандр, гвоздику, корицю, сіль і цедру лимона. Для Буковинської кухні характерним є також використання квасолі, зеленого горошку, помідора, огірка, кабачка, перцю солодкого, моркви,

картоплі, гарбуза. Існують власне регіональні особливості овочевого різноманіття. На Буковині великий вплив справляють молдавські традиції використання кукурудзи, перцю і квасолі. Банош, як і бринзу, на протязі століть готують виключно чоловіки, буковинськи гуцули, тому що вівчарство і все, що з ним пов'язане, - справа чоловіча [41].

Різноманітні кондитерські вироби з дріжджового, прісного, листкового (слоїстого), пісочного, сирного, медового, бісквітного, горіхового тіста. Останнім часом у буковинській кухні зросла кількість рибних продуктів, значно збільшилася доля морепродуктів. На території Буковини здавна проживало багато етносів. Від поляків до буковинської кухні увійшов торт з маком, струдлі; від румунів – гогошари, фріптура, токан. Болгарська кухня залишила буковинцям гувеч. Отже, різноманітність страв та автентичність буковинської кухні визначає необхідність створення закладу ресторанного господарства «Боровичок».

Сформовано формат закладу як гастрономічне кафе буковинської кухні з демократичними цінами та швидким обслуговуванням. Відповідно до чинного стандарту ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства» зазначено, що кафе – це заклад ресторанного господарства із широким асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами [8].

Конкурентними перевагами проектного закладу ресторанного господарства «Боровичок» є:

- меню буковинської кухні із модернізацією його з урахуванням «street food»;
- якість, свіжість і натуральність страв, які приготовані з локальної сировини, значна частка органічної сировини з фермерських господарств;
- демократичні ціни;
- зручний режим роботи;
- домашня атмосфера;
- доставка їжі;

- комплексні сніданки та обіди;
- різноманіття овочевих та грибних страв.

Пропонуємо використовувати для кафе «Боровичок» еkleктичний стиль, що передбачає використання в дизайні інтер'єру закладу різних трендів. Саме тому зараз досить рідко зустрічаються інтер'єри модних закладів, витримані в одному стилі. Зонування простору, поділ на тематичні зали, оригінальне оформлення барної стійки, танцполу, зон відпочинку – так званих «чіл-аутів» – все це дає широкі можливості для реалізації різних стилів і напрямків дизайну інтер'єрів. При гармонійному результаті впізнавана естетика інтер'єру стане справжньою візитною карткою закладу, підкреслюючи і доповнюючи переваги кухні. Адже головне, щоб в закладі завжди була неповторна, особлива атмосфера для відвідувачів.

Конкурентною перевагою проєктованого кафе є нетрадиційний підхід до подачі звичайних страв буковинської кухні, концепції закладу та меню взагалі. Проєктований заклад ресторанного господарства за типом є кафе і включатиме реалізацію страв як в залі, так на винос (їжа «to go»).

Обслуговування плануємо як часткове обслуговування офіціантами, так і самообслуговування, також може бути організоване накривання столів за попереднім замовленням. На столах встановлені прибори зі спеціями та підставка з серветками. Рівень сервісу «добрий».

Узагальнені аспекти концепції проєктованого закладу ресторанного господарства наведено в таблиці А.1 додатку А.

Кафе «Боровичок» повинно бути оснащено системою вентиляції, оснащено стандартними та зручними меблями, що відповідають інтер'єру приміщень закладу. В кафе також передбачається бронювання місць, безкоштовний WI-FI. Серед додаткових послуг кафе «Боровичок» слід виділити: організація комплексних сніданків; організація бізнес-ланчів; постачання їжі, напоїв з обслуговуванням; організація бенкетів; продаж продукції на винос; організація відкритого майданчика для харчування.

Передбачається місткість торгівельної зали на 60 місць та кількість місць на літній терасі – 30 місць, винний бар – 10 місць. Режим роботи

проектованого закладу ресторанного господарства «Боровичок» з 10:00 до 22:00, за попереднім замовленням (наприклад, за умови відвідування туристичної групи – з 8:00). З 12:00 до 15:00 в кафе передбачається можливість замовлення комплексного обіду, меню якого буде розроблено за днями тижня і з урахуванням фактору сезонності.

### 2.2.1 Виробнича програма закладу

Для проектування виробничого процесу закладу ресторанного господарства необхідно визначити прогнозовану кількість споживачів і кількість страв по групах в асортименті, що реалізуються за день закладом ресторанного господарства та розробити розрахункове меню (виробничу програму) відповідно до обраної концепції закладу.

Таблиця 2.1 – Динаміка завантаження залу закладу ресторанного господарства буковинської кухні

Години роботи	Оборотність місяця	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів, осіб
10.00-11.00	1,5	0,2	30
11.00-12.00	1,5	0,2	30
12.00-13.00	2	0,3	60
13.00-14.00	2	0,3	60
14.00-15.00	1,5	0,4	60
15.00-16.00	1,5	0,4	60
16.00-17.00	1,5	0,4	60
17.00-18.00	0,5	0,4	20
18.00-19.00	0,5	0,4	20
19.00-20.00	0,5	0,6	30
20.00-21.00	0,5	0,6	30
21.00-22.00	0,5	0,6	30
Разом			490

Для обчислення прогнозованої кількості відвідувачів закладу необхідно визначити завантаженість торговельної зали закладу ресторанного господарства за розрахунковий день (табл. 2.1).

Визначаємо чисельність споживачів за формулою:

$$N = P \cdot \eta, \quad (2.1)$$

де  $N$  – кількість споживачів за день, чол.;

$P$  – кількість місць у залі, місць;

$\eta$  - середня обіговість місць у залі за день.

$$N = 100 * 4,9 = 490 \text{ споживачів}$$

Враховуючи режим роботи кафе, кількість відвідувачів за кожну годину роботи розраховують за формулою:

$$N_{\text{год.}} = P (60/t) K_{\text{зз}}, \quad (2.2)$$

де  $P$  – кількість місць у торгівельному залі, місць;

$t$  - тривалість посадки, хв;

$K_{\text{зз}}$  – коефіцієнт завантаження торгівельної зали за годину.

При цьому слід враховувати, що середня тривалість відвідування одним споживачем в кафе з обслуговуванням офіціантами становить: в денний час – 40 хвилин, в час бізнес-ланчу – 30 хвилин, в вечірній час – 120 хвилин.

Визначаємо загальну кількість страв, які будуть реалізуватися у залі за формулою:

$$n = N \cdot m, \quad (2.3)$$

де  $N$  – кількість відвідувачів в торговельному залі;

$n$ - загальна кількість страв, страви;

$m$ - коефіцієнт споживання страв.

Результати розрахунку прогнозованої кількості страв по основним групам, представлених в меню, наведено в табл. 2.2.

Таблиця 2.2 – Прогнозована кількість страв по групам закладу за меню вільного вибору страв у кафе «Боровичок»

Назва страв	Кількість відвідувачів	Коефіцієнт споживання	Кількість страв даної групи
Холодні закуски	490	0,42	205
Перші страви		0,73	358
Другі страви		0,98	357
Солодкі страви		0,43	210
		Всього	1130

$$n=490*(0,42+0,73+0,98+0,43) = 1130 \text{ страв}$$

Розраховуємо кількість іншої продукції власного виробництва, використовуючи норми споживання на одного відвідувача. Отримані розрахунки зведемо у таблицю 2.3.

Таблиця 2.3 – Кількість іншої продукції власного виробництва та покупних товарів в кафе «Боровичок»

Найменування продукції	Кількість продукції	
	норма на 1 чол.	на 490 відвідувачів
Гарячі напої, л		
Чай	0,1	49
Кава	0,7	343
Холодні напої, л		
Фруктові води	0,2	98
Мінеральні води	0,1	49
Соки	0,3	147
Хліб пшеничний	0,75	368
Хліб житній	0,25	122
Вино	0,05	25
Всього		1201

Обов'язковою складовою розробки проекту закладу ресторанного господарства є розробка меню, що враховує тип закладу ресторанного господарства, асортиментний мінімум закладу, сезонність та режим роботи закладу. Відповідно з рекомендованим асортиментним мінімумом складаємо меню з вільним вибором страв для проектного закладу ресторанного господарства (табл. Б.1). В додатку Б табл. 2 – 3 наведено меню винного бару та коктейльну карту.

2.2.2 Склад приміщень на основі структурно-технологічної схеми виробництва у закладі ресторанного господарства

Основою проекту закладу ресторанного господарства є технологічна частина, яка включає технологічні розрахунки та структурно-технологічні схеми виробничого процесу ресторану. За допомогою схеми можна

раціонально організувати виробничий процес і визначає оптимальну послідовність процесів обробки сировини, приготування напівфабрикатів та страв та визначити, які саме виробничі приміщення (цехи) необхідні для виконання меню.

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

Структуризацію виробничого процесу проводять відповідно до схеми технологічного процесу в ресторані, за допомогою якої визначають послідовність етапів процесу виробництва продукції та надання послуг у проєктованому закладі, а також об'ємно-планувальних рішень для їх забезпечення.

Схему раціонального виробничого процесу ресторану буковинської кухні наведено в додатку Ж.

В закладі ресторанного господарства плануються за проєктом наступні групи приміщень:

1. Приміщення для прийому та зберігання продуктів (охолоджувані камери для зберігання м'ясних, рибних продуктів та напівфабрикатів; фруктів, зелені, напоїв; молочних продуктів, жирів та гастрономії; харчових відходів; неохолоджувані комори для зберігання сухих продуктів; комори тари, інвентарю та засобів матеріально-технічного обладнання; загрузочна).

2. Група виробничих приміщень включає: заготівельний цех; гарячий, холодний цехи; мийні столового, кухонного посуду, а також тари для напівфабрикатів; приміщення для нарізання хліба; роздавальна; кабінет завідуючого виробництвом.

3. Група приміщень для споживачів (вестибюль, туалети, зали). Ці приміщення зручно зв'язані з приміщеннями вхідних вузлів, тобто заходячи у вестибюль через головний вхід, відвідувач потрапляє до зали ресторану.

4. Група службових та побутових приміщень включає: адміністративні приміщення - приміщення дирекції, каси, бухгалтерії; приміщення для

персоналу - гардероб, душові, туалети для персоналу, кімната для зберігання білизни.

У торгівельній залі відбувається безпосередньо споживання готових страв та кулінарної продукції споживачами. Тут передбачені виходи до туалетних кімнат та гардеробу.

Функціональні групи приміщень, в свою чергу, складаються з ряду окремих приміщень. При розробці планувальних рішень пред'являють певні вимоги наукової організації праці як до функціональної групи приміщень в цілому, так і до окремих груп приміщень, які входять до їх складу, до технологічних процесів, розміщення обладнання та механізації завантажувально-розвантажувальних робіт. Передбачається, що в ресторані гостям будуть пропонувати високоякісні, смачні і одночасно корисні страви.

Складання завідуючим виробництвом є замовлення на сировину, на основі попередньо складених меню. Замовлення передаються начальнику відділу постачання, який складає графік закупок і повністю відповідає за вхідну якість сировини, за терміни постачання, його своєчасність. Постачальник повинен забезпечити точність виконання замовлень на сировину по її видах, кількості, сорту.

Сировина та продукція отримується від постачальників у завантажувальній.

Далі отримана продукція відправляється у складські приміщення (не охолоджувальні комори та охолоджувальні камери для зберігання продуктів, що схильні до псування), де зберігається при оптимальних умовах, режимах та дотримуючись правил товарного сусідства. Потім продукція поступає в заготівельні цехи для першого етапу обробки.

Складські приміщення розміщуються єдиним блоком, мають зручний зв'язок з виробничими цехами. Компонування складських приміщень здійснюється в напрямку руху сировини і продуктів при збереженні найбільш раціонального виконання складських операцій та вантажно-розвантажувальних робіт.



У завантажувальній відбувається приймання сировини, напівфабрикатів, а також матеріально-технічного забезпечення, яке потім направляється у цех або у спеціальний склад для зберігання.

Відповідно до формату виробництва, кафе має такі виробничі приміщення: заготівельний цех (рибний та овочевий); доготівельний цех – холодний і гарячий; приміщення завідуючого виробництвом, який слідкує за процесом роботи ресторану.

Продукція та сировина з відповідних складських приміщень направляється на первинну механічну обробку сировини та виробництво напівфабрикатів в заготівельний цех. Далі отримані напівфабрикати надходять в доготівельні цехи, де завершується технологічний процес приготування страв і кулінарних виробів, як потім надходять для реалізації споживачу. У холодному цеху виробляються холодні страви та закуски, солодкі страви, також відбувається порціонування страв. В гарячому цеху виготовляються перші та другі страви, проводяться процеси смаження, тушіння, запікання, пасерування тощо. Готові страви відправляються до видачі в обідню залу через роздавальню, яка має безпосередній зв'язок з гарячим і холодним цехом, сервізною та мийного столового посуду.

Перелік обладнання із зазначенням площі приміщень наведено в таблицях 1-2 додатку Ж.

Управління є головною ланкою організації закладу ресторанного господарства, який координує не тільки процес виконання функцій закладу, а й організовує саму структуру праці всього персоналу. Власники ресторанів та менеджери незалежних ресторанів мають чудову можливість створити стандарти. Можливість забезпечити свій бізнес унікальними можливостями є однією з головних переваг управління невеликою незалежною організацією. Головною особливістю механізму управління підприємствами ресторанного господарства є вплив закономірностей розвитку ринкової економіки, також це й особливості діяльності самого закладу, шлях його спрямування, попит на ринку інфраструктури, певна індивідуальність та нестандартність [33].

Організаційна структура проєктованого закладу ресторанного господарства буковинської кухні «Боровичок» є відображенням повноважень і обов'язків, які призначаються кожному з його працівників.

Створення такої структури зумовлене передусім необхідністю розподілу прав і обов'язків між окремими підрозділами організації. Передбачається, що організаційна структура кафе «Боровичок» є лінійною (рисунок 3.1).

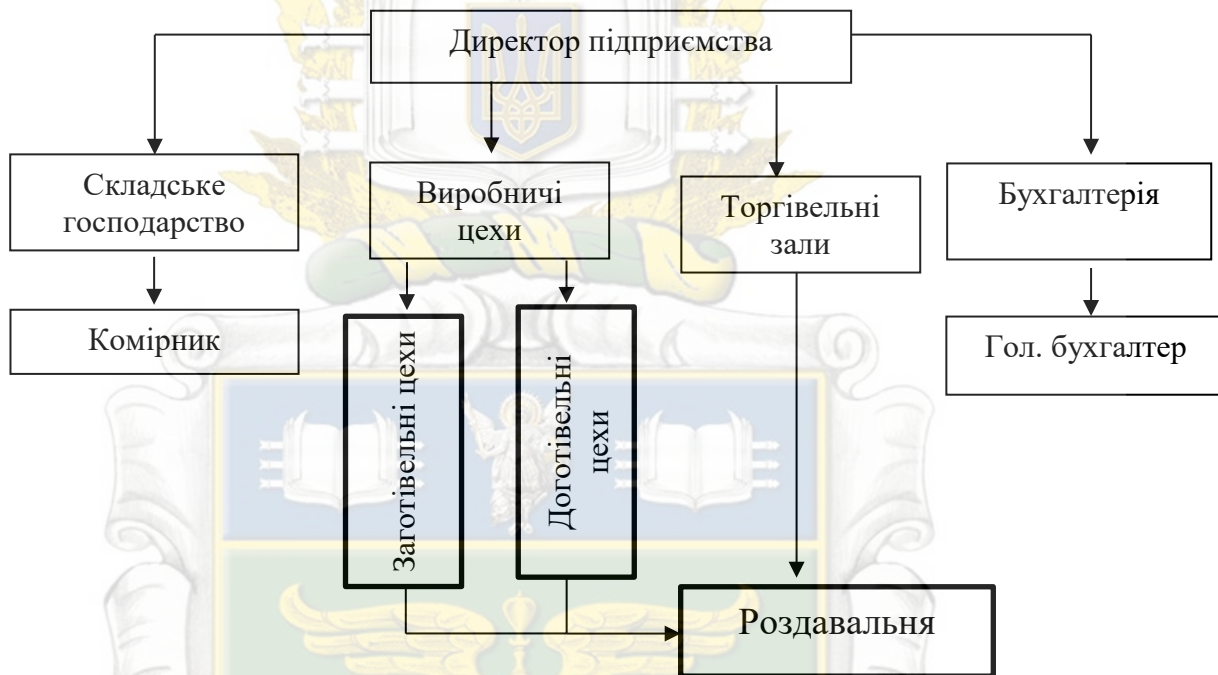


Рисунок 2.1 – Організаційна структура управління проєктованого закладу ресторанного господарства «Боровичок»

Запропонована лінійна структура управління кафе передбачена для того, щоб усі процеси і функції управління зосереджувалися в руках одного керівника. Їй властива простота і чіткість управління, спрямована на пряму (лінійну) послідовність виконання та надання нових функцій, правил і повноважень. Основними перевагами лінійної оргструктури:

- чіткість і простота взаємодії (неможливість отримання підлеглим суперечливих розпоряджень та вказівок);
- відповідальність кожного за виконання свого завдання (надійний контроль та дисципліна);
- оперативність підготовки і здійснення управлінських рішень;

економічність (за умови невеликих розмірів організації).

Головним недоліком даної структури є необхідність високої кваліфікації директора закладом, необхідність володіння високими кваліфікаційних навичок та знань в галузі ресторанного бізнесу, а також мати можливість постійно контролювати та мотивувати працівників всіх відділів щодня.

Основними завданнями управління діяльністю закладу ресторанного господарства є: забезпечення поточного та перспективного планування діяльності, техніко-економічне і соціальне планування, організацію роботи зі стандартизації, обліку і звітності, економічного аналізу.

Оскільки кафе «Боровичок» є невеликим за розмірами, то його бухгалтерія поєднує функції економічного відділу, фінансового відділу, відділу кадрів і власне самого бухгалтерського відділу.

Управління підприємством здійснюється безпосередньо директором. Директор діє від імені підприємства, представляє його у всіх установах, підприємствах та організаціях.

Проектований заклад ресторанного господарства кафе «Боровичок» є складним комплексним об'єктом, до складу якого входять різноманітні приміщення з різним функціональним призначенням. Досягнення цілей підприємства передбачає спільну роботу групи працівників. На підприємстві діє чіткий розподіл праці, створені спеціальні підрозділи, запроваджено певну ієрархію посад, це забезпечує ресторану їхню внутрішню стабільність та є запорукою певного порядку у використанні ресурсів. Директор є особою, яка:

- оформляє документи, необхідні для здійснення діяльності з надання послуг харчування;
- забезпечує надання клієнтам необхідної та достовірної інформації про надавані послуги;
- здійснює організацію, планування і координацію діяльності закладу ресторанного господарства;
- забезпечує високий рівень ефективності виробництва,

- впровадження нової техніки і технології, прогресивних форм обслуговування й організації праці;

- здійснює контроль над раціональним використанням матеріальних, фінансових і трудових ресурсів, проводить оцінку якості обслуговування клієнтів;

- укладає договори поставки продовольчих товарів, контролює терміни, асортимент, кількість і якість їх надходження і реалізації;

- представляє інтереси закладу ресторанного господарства і діє від його імені;

- встановлює службові обов'язки для підлеглих йому працівників і вживає заходів щодо забезпечення їх виконання;

- приймає рішення про призначення, переміщення та звільнення від займаних посад працівників закладу, застосовує міри заохочення працівників, накладає стягнення на порушників виробничої та трудової дисципліни.

Бухгалтер – займається веденням бухгалтерського обліку та звітності, за своєчасним і правильним оформленням бухгалтерської документації, а також:

- контролює раціональність та економність використанням матеріальних, трудових і фінансових ресурсів, правильність відображенням на рахунках бухгалтерського обліку всіх господарських операцій та їх відповідністю законодавству;

- здійснює економічний аналіз фінансово-господарської діяльності за даними бухгалтерського обліку і звітності з метою виявлення та мобілізації внутрішньогосподарських резервів, усунення втрат і невиробничих витрат;

- надає методичну допомогу працівників підрозділів та служб з питань бухгалтерського обліку, контролю, звітності й економічного аналізу;

- складає економічно обґрунтовані звітні калькуляції собівартості продукції (робіт, послуг), проводить розрахунки по заробітній платі, нарахування та перерахування податків і зборів до бюджетів різних рівнів,

платежів у банківські установи;

До обов'язків адміністратора належить :

- контроль за раціональним оформленням залу, барних стійок, вітрин, і т.д;
- перевірку виписаних рахунків та розрахунків з відвідувачами;
- вживання заходів до запобігання і ліквідації конфліктних ситуацій;
- розгляд претензії, пов'язаних з незадовільним обслуговуванням відвідувачів, і проведення відповідних організаційно-технічних заходів;
- приймання замовлень і розробка планів проведення та обслуговування ювілейних урочистостей, весіль, банкетів;
- контроль за дотриманням працівниками організації трудової і виробничої дисципліни, правил і норм охорони праці, техніки безпеки, вимог виробничої санітарії та гігієни;
- інформування керівництва про наявні недоліки в обслуговуванні відвідувачів, та вживання заходів до їх ліквідації;
- складання графіку роботи офіціантів, барменів та інших працівників;
- виконання окремих службових доручень свого безпосереднього керівника.

Офіціант займається:

- сервіруванням столу відповідно до встановлених стандартів;
- контролем за чистотою, станом і комплектністю приладів, посуду та скатертинами та серветками на закріплених за ним столах;
- консультуванням гостей ресторанного закладу про особливості страв та напоїв, пропонованих гостям;
- прийманням замовлень від клієнта кафе;
- подачею страв і напоїв згідно з установленими правилами обслуговування;
- прийняттям заходів, у рамках своєї компетенції, з вирішення проблем, що виникли у клієнта;
- створенням атмосфери гостинності;

- наданням рахунків гостям;
- отриманням плати за рахунками.

Бармен - обслуговує відвідувачів за барною стійкою готовими до вживання алкогольними та безалкогольними напоями, кондитерськими виробами та іншими виробами а також:

- оформляє вітрини та барну стійку, утримує їх у зразковому стані;
- складає та надає в бухгалтерію звіти про рух та залишок товарів, що знаходяться в його розпорядженні.

Шеф-кухар здійснює керівництво виробничо-господарською діяльністю кухні, спрямовує діяльність трудового колективу на забезпечення ритмічного випуску продукції власного виробництва необхідного асортименту та якості у відповідності з замовленнями; складає заявки на необхідні продовольчі товари та сировину, забезпечує їх своєчасне отримання зі складу, контролює терміни, асортимент, кількість і якість їх надходження; складає меню; здійснює постійний контроль за технологією приготування їжі, нормами закладки сировини та дотриманням працівниками санітарних вимог і правил особистої гігієни; складає графік виходу кухарів роботу; контролює правильну експлуатацію устаткування та інших основних засобів; контролює дотримання працівниками правил і норм охорони праці та техніки безпеки, санітарних вимог і правил особистої гігієни, виробничої та трудової дисципліни, правил внутрішнього трудового розпорядку; проводить роботу з підвищення кваліфікації працівників.

Кухар та мангальщик повинні:

- забезпечувати підготовку робочого місця до початку робочого дня, готувати страви , що входить в меню, і готувати обіди для персоналу, строго дотримуючись технологічного процесу і рецептів;
- дотримуватися правил товарного сусідства і ротації продуктів, контролювати терміни реалізації продуктів;
- відпускати готові страви суворо згідно чеків;
- підтримувати чистоту і порядок на кухні і на своєму робочому місці відповідно до вимог СЕС;

- проводити планові інвентаризації;
- своєчасно інформувати адміністрацію про відсутність продуктів,
- про несправності інвентарю, сантехніки.

Кухонний працівник займається підготовкою продуктів для використання, миттям кухонного та столового посуду із застосуванням миючих засобів протягом усього робочого дня, очищенням тарілок і склянок від харчових відходів, доставка чистого посуду на роздавальні столи; дотриманням чистоти на кухні, виконанням доручень кухарів.

Прибиральник проводить прибирання приміщень закладу, витирає пил, підмітає і миє підлоги, сходи, вікна, стіни, плінтуса, стелі в приміщеннях, розставляє урни для сміття, своєчасно очищає і дезінфікує їх; прибирає та дезінфікує туалети та інші місця загального користування.

### 2.2.3 Технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції

Картопля — цінний продукт харчування. На відміну від інших овочів у ній порівняно невеликий вміст води (70-87 %), цукрів (0,5-1,3 %) і найвищий — крохмалю (10-25 %). При зберіганні картоплі крохмаль під дією ферментів частково гідролізується до цукрів, які витрачаються бульбами на дихання. При температурі 0 °С процеси дихання сповільнюються і відбувається накопичення цукрів (до 2,5 %), які надають картоплі солодкого смаку. Картопля містить азотисті (1,5-3 %), мінеральні (0,5-2 %) і пектинові (0,1-0,6 %) речовини, клітковину (0,2-3,5 %), а також повноцінний білок туберин (0,7-2,6 %), який за своїм амінокислотним складом наближається до білка курячого яйця і повністю засвоюється організмом людини, з мінеральних речовин — калій, фосфор, магній, кальцій, натрій, залізо, мідь, цинк та ін.

У картоплі невисокий вміст вітамінів, серед яких переважає аскорбінова кислота (17-20%). Проте у зв'язку з високим споживанням картопля є основним джерелом вітаміну С: 30-80 % добової потреби. Добову

потребу у вітаміні С покриває 250 г картоплі. У невеликих кількостях є вітаміни В1 В2, В6, В9, РР, К, Е, фолієва кислота, каротин.

Білки, вітаміни і мінеральні речовини зосереджені поблизу зовнішнього шару бульби, чим ближче до центра, тим їх менше.

У клітинах картоплі міститься речовина фенольного характеру — амінокислота тирозин, катехіни, хлорогенова кислота та ін., які окислюються під дією кисню повітря в присутності ферменту поліфенолоксидази. При цьому утворюються продукти, що мають темне забарвлення. Щоб запобігти потемнінню обчищеної картоплі, її зберігають у холодній воді (не більш ніж 2-3 год), сульфітують або бланшують.

У шкірочці накопичується отруйний глікозид соланін (0,002-0,1 %), який у значній кількості є у картоплі, що проросла або позеленіла. При варінні соланін переходить у відвар, тому у весняний період не рекомендується варити картоплю у шкірочці і використовувати відвари з обчищеної картоплі.

У раціоні харчування картопля займає друге місце після хліба (серед рослинних продуктів). Енергетична цінність 100 г картоплі 83 ккал., або 347 кДж.

Картопля має велике значення в дієтичному харчуванні. Вона є основним джерелом калію, вміст якого значно більший (до 570 мг в 100 г), ніж у хлібі, м'ясі, рибі. Добову потребу в ньому можна задовольнити споживанням 500 г картоплі. Високий вміст калію зумовлює сечогінні властивості картоплі, тому вона є дієтичним продуктом для людей із захворюваннями нирок і серця. Сирий сік картоплі рекомендується при лікуванні виразкової хвороби шлунка і дванадцятипалої кишки для пониження кислотності шлункового соку. Картопляний крохмаль застосовують як протизапальний засіб при шлунково-кишкових захворюваннях. Тривале споживання крохмалю сприяє зниженню вмісту холестерину в печінці.

За призначенням картоплю поділяють на сорти: столові, універсальні, технічні і кормові. На підприємства надходить картопля столових та



універсальних сортів. Бульби столових сортів мають круглу форму, щільну і тонку шкірку, невелику кількість вічок, білу м'якоть, смачні, містять 12-18 % крохмалю, добре розварюються.

В сучасній українській кухні з грибів готують бульйони, соуси, другі страви, холодні закуски, начинки. Гриби відзначаються великим вмістом екстрактивних та ароматичних речовин, які надають їм приємного смаку й аромату. За хімічним складом вони відрізняються від овочів тим, що містять мало вуглеводів.

Гриби багаті на білки (1,5-7 %), містять вуглеводи (0,2-1,0 %), жири (0,1-0,9 %), мінеральні речовини (0,1-1,0 %), клітковину (фунгін) (0,7-3,5 %), вітаміни А, В, С, О, ферменти.

Засвоюваність та енергетична цінність грибів невисокі. В їжу використовують плодове тіло, яке складається з шапочки і ніжки. Харчова цінність шапочки вища, ніж ніжки, що містить багато клітковини (фунгину). Найцінніші молоді гриби.

Залежно від будови шапочки їстівні гриби поділяють на губчасті (трубчасті), пластинчасті і сумчасті.

Печериці низ шапочки має вигляд пластинок, які радіально розходяться до периферії. На підприємства масового харчування надходять свіжі, сушені, солоні, мариновані та консервовані гриби.

Свіжі гриби печериці, обробляють у такій послідовності: обчищають від листочків, хвої і травинок, відрізають нижню частину ніжки (на відстані 1,5-2 см від шапочки) і пошкоджені місця, зчищають забруднення, сортують і ретельно промивають 3-4 рази.

Великі гриби нарізують або січуть, дрібні і шапочки середніх використовують цілими. Щоб гриби при нарізуванні не розкришувалися, їх відварюють до розм'якшення 4-5 хв.

При обробці печериць видаляють плівку, яка закриває пластинки, зачищають ніжку, знімають шкірочку з шапочки і промивають у підкисленій воді, щоб запобігти потемнінню.

Печериці перебирають, відрізають корінець, замочують у холодній воді на 30-40 хв., промивають кілька разів. Потім гриби варять 10-15 хв. у великій кількості води, щоб видалити отруйну речовину — гелвелову кислоту, яка при варінні переходить у відвар. Відварені гриби промивають гарячою водою, а відвар виливають.

При обробці свіжих грибів необхідно уважно їх відбирати, щоб не попались неїстівні й отруйні, які подібні до них.

#### Технологічна карта

#### Найменування страви: «Картопляники з грибами»

Найменування продукту	Маса, гр.		Технологічні вимоги до сировини
	Брутто	Нетто	
Картопля	241	140	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Яйця	1/10 шт	4	
Маргарин	20	20	
Гриби білі сушені	20	10	
Цибуля ріпчаста	17	14	
Борошно пшеничне	5	5	
Олія	10	10	
Сметана	30	30	
Вихід	-	230	

Технологія приготування. Обчищену картоплю варять, обсушують, протирають. У протерту охолоджену картоплю додають яйця, маргарин, сіль і перемішують до утворення однорідної маси.

З картопляної маси формують кружальця, викладають начинку, формують у вигляді лодочки. Вироби панірують у борошні, смажать з двох сторін.

Начинка: Попередньо замочені гриби відварюють, з'єднують з пасерованою цибулею, заправляють сіллю й перцем.

Правила подавання, зберігання. Подають на мілкій столовій тарілці по 2 штуки на порцію поливають розтопленим маслом. Термін зберігання картопляників фаршированих не більше 30 хвилин.

Використаний інвентар, посуд. Обробні дошки, ножі, каструлі різної ємкості, миски, сковорідки, копистки, ложки столові, сито.

Вимоги до якості. Загальний вигляд – картопляники овальної форми, без тріщин. Консистенція – шкірочка хрумка, на розрізі – пухка, не тягуча. Смак і запах – відповідають смаженим виробам з картоплі. Колір – шкірочка рум'яна, на розрізі – властивий картоплі і начинці.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – форма лодочки, без розривів.

Консистенція – м'яка.

Колір – жовтий.

Смак та запах – в міру солодкий.

Технологічна карта

Найменування страви: «Картопляники з печерицями і розторопшою»

Найменування продукту	Маса, гр.		Технологічні вимоги до сировини
	Брутто	Нетто	
Картопля	241	130	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Яйця	1/10 шт	4	
Розторопша плямиста	10	10	
Маргарин	20	20	
Печериці сушені	20	10	
Цибуля ріпчаста	17	14	
Борошно пшеничне	5	5	
Олія	10	10	
Сметана	30	30	
Вихід	-	230	

Технологія приготування. Обчищену картоплю варять, обсушують, протирають. У протерту охолоджену картоплю додають розторопшу плямисту, яйця, маргарин, сіль і перемішують до утворення однорідної маси.

З картопляної маси формують кружальця, викладають начинку, формують у вигляді лодочки. Вироби панірують у борошні, смажать з двох сторін.

Начинка: Попередньо замочені печериці відварюють, з'єднують з пасерованою цибулею, заправляють сіллю й перцем.

Правила подавання, зберігання. Подають на мілкій столовій тарілці по 2 штуки на порцію поливають розтопленим маслом. Термін зберігання картопляників фаршированих не більше 30 хвилин.

Використаний інвентар, посуд. Обробні дошки, ножі, каструлі різної ємкості, миски, сковорідки, копістки, ложки столові, сито.

Вимоги до якості. Загальний вигляд – картопляники овальної форми, без тріщин. Консистенція – шкірочка хрумка, на розрізі – пухка, не тягуча. Смак і запах – відповідають смаженим виробам з картоплі. Колір – шкірочка рум'яна, на розрізі – властивий картоплі і начинці.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – форма лодочки, без розривів.

Консистенція – м'яка.

Колір – жовтий.

Смак та запах – в міру солодкий.

#### 2.2.4 Загальна характеристика і класифікація групи страв із печерицями

Гриб печериця є справжньою коморою мікроелементів калію, кальцію і фосфору, а також вітамінів групи В. Як дієтичний продукт він не має собі рівних, дозволяючи отримувати необхідні поживні речовини та не перевантажуючи організм калоріями. У кулінарії цей смачний гриб застосовується для приготування різноманітних страв різними способами: печериці смажать, тушкують, маринують, сушать.

В сучасній українській кухні з грибів готують бульйони, соуси, другі страви, холодні закуски, начинки. Гриби відзначаються великим вмістом екстрактивних та ароматичних речовин, які надають їм приємного смаку й аромату. За хімічним складом вони відрізняються від овочів тим, що містять мало вуглеводів.

Гриби багаті на білки (1,5-7 %), містять вуглеводи (0,2-1,0 %), жири (0,1-0,9 %), мінеральні речовини (0,1-1,0 %), клітковину (фунгін) (0,7-3,5 %), вітаміни А, В, С, О, ферменти.

Засвоюваність та енергетична цінність грибів невисокі.

В їжу використовують плодове тіло, яке складається з шапочки і ніжки. Харчова цінність шапочки вища, ніж ніжки, що містить багато клітковини (фунгіну). Найцінніші молоді гриби.

Залежно від будови шапочки їстівні гриби поділяють на губчасті (трубчасті), пластинчасті і сумчасті.

Губчасті гриби — білий гриб, підосичник, підберезник, маслюк, моховик. Низ шапочки цих грибів має вигляд губки, що складається з тонких трубочок, в яких знаходяться спори.

Пластинчасті гриби — сиріжки, лисички, опеньки, печериці, рижики, грузді. Низ шапочки має вигляд пластинок, які радіальне розходяться до периферії. У пластинках знаходяться спори.

Сумчасті гриби — зморшки, сморжі, трюфелі, спори яких знаходяться у спеціальних сумках.

На підприємства масового харчування надходять свіжі, сушені, солоні, мариновані та консервовані гриби.

Свіжі гриби. Білі гриби, підосичники, підберезники, лисички і сиріжки обробляють у такій послідовності: обчищають від листочків, хвої і травинок, відрізають нижню частину ніжки (на відстані 1,5-2 см від шапочки) і пошкоджені місця, зчищають забруднення, сортують і ретельно промивають 3-4 рази. Сиріжки обшпарюють і знімають шкірочку.

У маслюків зачищають ніжки, відрізають шапочки, вирізають зіпсовані і червиві місця, з шапочок знімають слизьку шкірочку, сортують і промивають.

Гриби сортують на великі, середні та дрібні. Великі гриби нарізають або січуть, дрібні і шапочки середніх використовують цілими. Щоб гриби при нарізанні не розкришувалися, їх відварюють до розм'якшення 4-5 хв.

При обробці печериць видаляють плівку, яка закриває пластинки, зачищають ніжку, знімають шкірочку з шапочки і промивають у підкисленій воді, щоб запобігти потемнінню.

При обробці свіжих грибів необхідно уважно їх відбирати, щоб не попались неїстівні й отруйні, які подібні до них.

Отруйні гриби розрізняють за зовнішнім виглядом і за такими чотирма ознаками:

- срібна ложка, опущена у відвар з отруйних грибів, вкривається бурим нальотом;
- цибулина, покладена в гарячий відвар отруйних грибів, чорніє;
- сіль, посипана на нарізані отруйні гриби, жовтіє;
- на розрізі отруйного гриба виступає білуватий сік, причому голубувата м'якоть гриба швидко чорніє.

Отруєння можуть спричинити також загнилі й перестиглі їстівні гриби.

Солоні гриби. Для соління використовують в основному пластинчасті гриби — рижики, грузді, сироїжки, біляки і чорнушки. Перед засолюванням усі гриби, крім рижиків і сироїжок, вимочують у воді для видалення гіркоти. Солять гриби холодним і гарячим способами. При холодному способі гриби укладають у бочку, пересипають сіллю у кількості 4,6-5,2 % маси грибів, перекладають лавровим листом, кропом, перцем та іншими прянощами. При гарячому способі гриби відварюють у підсоленій воді, охолоджують і солять так само, як і при холодному.

Залежно від якості солоні грузді і рижики поділяють на I і II сорти, інші види солоних грибів на сорти не поділяють. Шапочки солоних грибів повинні бути цілими, чистими, діаметром у рижиків і груздів — 4-9 см, у решти — 5-6 см, однорідного забарвлення, яке близьке до натурального кольору гриба; м'якоть щільна, пружна, розсіл мутнуватий, злегка тягучий; смак і запах — кислувато-солодкий з ароматом прянощів.

Мариновані гриби. Для маринування використовують гриби білі, підберезники, підосичники, масляки, опеньки, лисички, сироїжки. Маринування грибів полягає у варінні їх у розчині оцтової кислоти з додаванням солі і прянощів. Готують мариновані гриби стерилізованими і нестерилізованими. Залежно від якості білі мариновані гриби поділяють на I і II сорти, інші види маринованих грибів на сорти не поділяють.

Перед використанням солоні і мариновані гриби відокремлюють від розсолу, сортують за розміром і якістю, видаляють спеції, великі екземпляри нарізують. Дуже солоні або гострі гриби промивають перевареною холодною водою, інколи вимочують. Використовують для приготування соусів, холодних страв і закусок.

Сушені гриби. Сушать білі гриби, підберезники, підосичники, масляки. Всі гриби, крім білих, під час сушіння чорніють, їх називають чорними.

Залежно від якості сушені білі гриби поділяють на I, II і III сорти, чорні на сорти не поділяють. Сушені гриби повинні бути сухими, чистими, цілими, різної форми. Колір шапочки зверху у чорних грибів від жовто-бурого до чорного, у білих — жовтуватий або коричневий різних відтінків.

Низ шапочки у білих грибів I сорту білий, у II — зеленувато-жовтуватий, у чорних — від жовтого до бурого. Довжина ніжки у чорних грибів не більш ніж 3 см, у білих I сорту — 2, II — 3 і III — 1 см.

Сушені гриби повинні злегка гнутися, легко ламатися. Смак і запах специфічний, властивий грибам. Вологи не більше 12-14 %.

Сушені гриби перебирають, промивають кілька разів, замочують у холодній воді на 3-4 год., потім воду зливають, проціджують і використовують для варіння грибів. Гриби після замочування промивають. Світлі смачні й ароматні бульйони виходять при варінні білих, сушених грибів, інші гриби використовують в основному для запікання і приготування начинок.

Гриби можна нарізати соломкою, брусочками, часточками, кубиками. Для підвищення засвоюваності білків грибів їх краще дрібно подрібнювати.

Грибний гуляш. Гриби чистять, дрібно нарізають. Копчену грудинку, вимитий перець та очищену цибулину нарізають кубиками. Помідори нарізають соломкою. Все тушкують протягом 15 хв. Під кінець додають помиту, посічену петрушку.

1 кг свіжих лісових грибів (половина губчатих), 75 г копченої грудинки, 1 стручок солодкого зеленого перцю, сіль, 4 молодих цибулини, 4

помідори, 3 ч. л. солодкого молотого перцю, перець, по 1 маленькій склянці сметани і вершків, 1 ч. л. чебрецю, 1 пучок петрушки.

Запіканка з білих грибів. Гриби чистять, миють і тонко нарізають. Шинку та цибулю нарізають кубиками, часник дрібно січуть. Шинку топлять і пасерують в ній цибулю до золотистого кольору, потім додають гриби, часник, чебрець, сіль і тушкують протягом 5 хв. Посипають молотим червоним перцем та борошном, проварюють на слабкому вогні протягом 1 хв., а тоді заливають вершками. Доводять до кипіння і посипають посіченою петрушкою та тертим сиром. Наповняють фаршем вогнетривку форму і запікають протягом 30 хв. в нагрітій до 180° духовці.

1 кг свіжих білих або інших губчастих грибів (моховики, масляки, підберезники), 2 ч. л. солодкого молотого червоного перцю, 100 г жирної шинки, 2 цибулини, 3 зубчики часинку, 1 ч. л. чебрецю, сіль, 1 ст. л. борошна, 1/4 л вершків, 1 пучок зелені петрушки, 125 г тертого сиру "гауда", 1 ст. л. панірувальних сухарів, 1 ч. л. вершкового масла.

Фаршировані гриби. Гриби чистять і миють. Великі шапки залишають цілими, а решту грибів ріжуть. Великі шапки солять, перчать, протягом 5 хв. обсмажують в гарячій олії і викладають із сковороди. Нарізану кубиками шинку топлять і пасерують в ній нарізану ріпчасту цибулю до жовтого кольору. Додають нарізані чебрець, сіль, перець і протягом 5 хв. тушкують на слабкому вогні. Додають вершки. Фаршем заповнюють грибні шапки.

1 кг свіжих білих грибів, сіль, 2 ст. л. олії, 2 цибулини, молотий чорний перець, 75 г масної шинки, 1 ч. л. чебрецю, 1/8 л сметани.

Капуста тушкована з грибами. Капусту тушкують до напівготовності. Свіжі гриби, нарізані часточками, смажать до готовності. Сушені гриби замочують, варять, нарізують соломкою і обсмажують.

До тушованої капусти додають підготовлені гриби і тушкують до готовності. Подають як самостійну страву.

Капуста тушкована – 200, гриби білі свіжі – 101/77 або печериці свіжі – 164/125, чи гриби білі сушені – 25, олія – 5, маса смажених грибів – 50. Вихід – 250.



Голубці з рисом (перловою крупою) й грибами. На підготовлені листки капусти кладуть начинку, загортають, укладають у сотейник або каструлю, додають окріп і припускають, потім заливають сметанним соусом і тушкують в жаровій шафі до готовності (10-15 хв.).

Відпускають з соусом 2 шт. на порцію.

Приготування начинки: підготовлені свіжі або варені сушені гриби дрібно нарізують і обсмажують з цибулею. Рис або перлову крупу варять до напівготовності, додають гриби з цибулею, сіль, перець, зелень і перемішують.

Капуста білоголова свіжа – 190/152; *для начинки*: рис – 16 або крупа перлова – 15, гриби білі сушені – 10 або гриби білі свіжі – 53/40, цибуля ріпчаста – 30/25, петрушка (зелень) – 3/2, жир тваринний топлений харчовий – 10, маса пасерованої цибулі – 20; маса начинки – 80; маса напівфабрикату – 220; соус сметанний – 75. Вихід – 275.

Гриби в сметанному соусі. Підготовлені зварені гриби нарізують на скибочки або часточки і обсмажують до готовності. Заливають сметанним соусом і проварюють протягом 5-10 хв. Можна покласти пасеровану цибулю (10-20 г на порцію).

Перед подаванням кладуть у баранчик або порціонну сковороду, посипають подрібненою зеленню. Гриби можна подати з відвареною картоплею.

Гриби білі свіжі – 151/115 або гриби білі сушені – 37,5, чи солоні (в бочковій тарі) – 140/115, або печериці свіжі – 247/188, маргарин – 10, маса смажених грибів – 75; соус – 75. Вихід – 150.

Картопля, фарширована м'ясом і грибами. Підготовлену до фарширування картоплю наповнюють начинкою, накривають "кришечкою", змочують в яйцях, білій паніровці, укладають на змащений жиром лист і запікають у жаровій шафі до готовності.

*Приготування начинки*: м'ясо подрібнюють на м'ясорубці, потім обсмажують до готовності на маргарині, додають варені обсмажені гриби,

подрібнений часник, грибний бульйон і спеції, перемішують. Подають картоплю з грибним соусом.

Картопля – 137, маса вареної картоплі – 100; *для начинки*: яловичина (котлетне м'ясо) – 44/32, або свинина (котлетне м'ясо) – 38/32, гриби білі сушені – 3, маргарин столовий – 5, часник – 6/5, бульйон грибний – 5; маса начинки – 50. Яйця – 5, хліб пшеничний – 10, маса напівфабрикату – 165; масло вершкове – 7; маса готової картоплі – 160; соус - 50. Вихід - 160/50.

### 2.3 Характеристика процесу надання послуг у торговельній залі ЗРГ

Просторове розміщення сервісного процесу в проєктованому закладі ресторанного господарства здійснюють у вигляді рисунку 2.1.

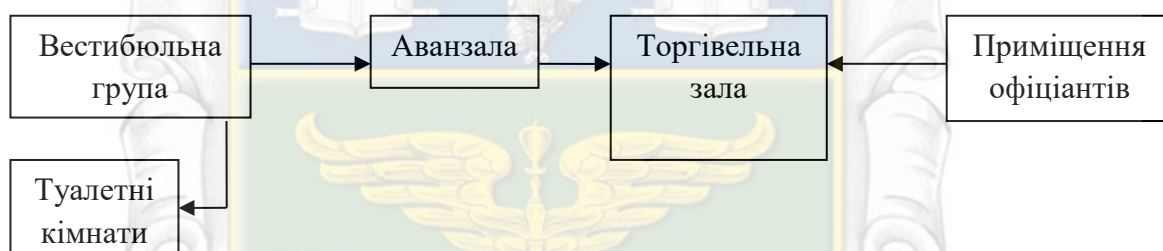


Рисунок 2.4 - Просторове забезпечення сервісного процесу в кафе «Боровичок»

Згідно розробленої концепції закладу ресторанного господарства буковинської кухні кафе «Боровичок» здійснюється часткове обслуговування офіціантами.

Серед послуг закладу ресторанного господарства слід виділити:

- послуги з виготовлення та реалізації кулінарної продукції;
- організація комплексних сніданків;
- організація бізнес-ланчів;
- постачання їжі, напоїв з обслуговуванням;
- організація бенкетів; продаж продукції на винос;

- організація відкритого майданчика для харчування.

Як бачимо з рисунку 2.1 до групи приміщень для споживачів (вестибюль, туалети, зали). Ці приміщення зручно зв'язані з приміщеннями вхідних вузлів, тобто заходячи у вестибюль через головний вхід, відвідувач потрапляє до зали кафе.

На основі нормативів визначаємо площу даних приміщень, для розрахунку використаємо середнє значення коефіцієнтів: площа вестибюльної групи:  $0,3 \times 100 \text{ місць} = 30 \text{ м}^2$ , в тому числі туалетні кімнати –  $8 \text{ м}^2$ ; площа торгового залу:  $1,4 \times 100 \text{ місць} = 140 \text{ м}^2$ ; приміщення для офіціантів –  $5 \text{ м}^2$ ; разом –  $175 \text{ м}^2$ .

На проєктованому закладі ресторанного господарства передбачаємо російський спосіб обслуговування «в стіл», що передбачає розміщення замовлених страв (кілька порцій в одному посуді або однопорційному) на обідньому столі. Цей спосіб порівняно з попередніми передбачає елементи самообслуговування і розміщення красиво оформлених і приготовлених цілими страв на столі, а також національних страв, приготовлених у горщиках. Якщо гості замовили великий асортимент холодних страв, їх розміщують на столі у вазах, овальних і круглих порцелянових блюдах. В усі страви кладуть набори для розкладання: виделку – зубцями вниз, зверху ложку, ручки наборів звернені у бік гостей.

Наступним етапом є розрахунок кількості офіціантів для повсякденного обслуговування. Згідно встановленого нормативу, для обслуговування зали та тераси необхідно 6 чоловік, бармени – 2 чоловіки, мийник столового посуду – 1 працівник. Всього передбачається 9 працівників.

### РОЗДІЛ 3

## ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

3.1. Розроблення та впровадження новітніх рецептур ресторанної продукції

Овочі є найціннішою продуктом харчування. Незамінність овочів в харчуванні визначається тим, що вони є основними постачальниками вуглеводів, вітамінів, мінеральних солей, фітонцидів, ефірних масел і харчових волокон, необхідних для нормального функціонування організму. Саме буковинській кухні притаманне використання рослинної їжі.

Рослинна їжа – високоенергетичний продукт. У процесі фотосинтезу рослини накопичують сонячну енергію і, здійснюючи ряд хімічних перетворень, виробляють аденозинтрифосфорну кислоту (АТФ), яку вживають для синтезу своїх білків, вуглеводів, жирів, відкладаючи частину їх в запас. В організмі людини йде зворотний процес розпаду енергетичних зв'язків рослинної їжі, завдяки якому утворюються вже специфічні для людини вуглеводи, білки, жири.

Овочі є не тільки незамінними продуктами харчування, що підтримує життєві сили людини, а й дієвим лікувальними засобом, визнаним народної та наукової медициною. Харчова цінність і лікувальні властивості овочів обумовлені наявністю в них різноманітних за складом і будовою хімічних речовин, що володіють широким фармакологічним спектром дії на організм і які надають стравам оригінальний смак і аромат. Овочева їжа має переважно лужну реакцію, і її присутність в раціоні встановлює в організмі людини оптимальний кислотно-лужний баланс.

Щодня людині потрібно близько 400 г овочів. Науково обґрунтована річна норма споживання овочів для людини в залежності від регіону

проживання становить від 126 до 164 кг, в тому числі капусти різних видів - 35-55 кг, огірків - 10-13 кг, томатів - 25-32 кг, цибулі - 7-10 кг, моркви - 6-10 кг, буряка столового - 5-10 кг, баклажанів - 2-5 кг, перцю солодкого - 3-6 кг, зеленого горошку і овочевий квасолі - 3-8 кг, плодів баштанних - 20-30 кг, інших овочів - 3-7 кг.

Співвідношення і склад овочів в добовому раціоні населення залежать від кліматичних умов, місця проживання, пори року, виду діяльності та віку людини.

З вживанням в їжу овочів організм людини збагачується необхідними корисними елементами, клітковиною, вітамінами, пектинові волокнами, вуглеводами і органічними кислотами. Всі ці компоненти підтримують і зміцнюють імунітет, нормалізують процес травлення і запобігають розвитку інфекційних захворювань. Овочі, можуть захищати людину від хвороб і їх наслідків, тому що вони містять антиоксиданти, які відновлюють пошкоджені клітини.

Овочеві страви цінують за зміст вітамінів, вуглеводів, мінеральних речовин, органічних кислот, які необхідні для нормальної життєдіяльності організму. Клітковина і бактерицидні речовини (фітонциди) сприятливо впливають на процес травлення. В овочах, особливо в зелені, містяться речовини, що володіють противосклеротическим дією. Білки овочів в основному неповноцінні, але поєднання овочів з м'ясом, рибою підвищує біологічну цінність страв, що готуються.

З овочів готують різноманітні другі страви та гарніри до м'ясних і рибних страв. Залежно від виду теплової обробки розрізняють відварні, припущені, смажені, тушковані, запечені овочеві страви.

Одним з перспективних шляхів поліпшення структури харчування населення, зокрема ліквідації дефіциту мікронутрієнтів, є широке застосування біологічно активних та дієтичних добавок під час приготування їжі. У повсякденному раціоні людини чільне місце посідають страви з овочів, які мають відмінні смакові якості. Але за традиційними технологіями приготування їх поживна цінність характеризується недостатньою кількістю

есенціальних нутрієнтів, а саме білку, харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів.

Шляхом розв'язання цього завдання може стати розробка і провадження новітніх технологій в процесі приготування страв з овочів. Це дає змогу виробляти харчові продукти, збагачені незамінними амінокислотами, мікроелементами, вітамінами і харчовими волокнами.

На сьогоднішній день існує величезний арсенал харчових добавок, однак велика їх частина – синтетичного походження, внаслідок чого використання їх небажане, особливо для дитячого і дієтичного харчування. Крім того, для досягнення необхідної якості виробів доводиться вводити одночасно кілька добавок, що істотно ускладнює технологічний процес і вимагає уважного їх підбору з погляду сумісності, рівномірності розподілення в харчовій системі, вартості й одержуванні сумарного ефекту.

У новітніх технологіях все частіше розробляються технології, які передбачають застосування різних сумішей, начинок тощо. Перевага їх використання при виготовленні страв – підвищення харчової цінності страв, зменшення тривалості технологічного процесу, економія витрат жиру і цукру, розширення асортименту, стабільність якості, збільшення термінів зберігання і зниження витрат при виробництві продукції. Підвищення харчової цінності овочевих страв можна здійснювати регулюванням хімічного складу сировини та введенням біологічно активних добавок, що дозволяють отримати готові вироби лікувального та профілактичного харчування з функціональними властивостями. До такої сировини належить розторопша плямиста (*Silybum marianum*).

Розторопша плямиста відома як лікарської рослини з давніх часів. Відвар плодів розторопші застосовували як лікувальний засіб більше 2000 років тому стародавні греки. До продуктів переробки розторопші плямистої відносяться масло, шрот, макуха і порошок насіння розторопші. Лікарською сировиною служать насіння і коріння. Для лікувальних цілей рослину використовують у вигляді відвару, настоянки або насіння, подрібнених в

порошок. У народній фітотерапії також застосовують відвар коренів і сік листя .

Крім того, розторопша є джерелом поліненасичених жирних кислот, таких як пальмітинова, стеаринова, а головне, лінолева і ліноленова. Вони необхідні для синтезу клітинних мембран. Особливо цінною є лінолева кислота, яка належить до сімейства поліненасичених кислот  $\omega$ -3. В організмі людини вона перетворюється на ейкозопентаїнову (C20:5) і докозогексанову (C22:6), що є попередниками лейкотрієнів, які відіграють важливу роль в утворенні імунітету і диференціації лімоцитів (табл. 3.1). Додавання розторопші до харчових продуктів сприяє збагаченню виробів харчовими волокнами і БАП, яким серед функціональних харчових інгредієнтів належить значна роль.

Таблиця 3.1 – Хімічний склад розторопші плямистої

Найменування показників	Значення показників, %
Білки	17
Жирні кислоти	30
Вітамін Е, К, Д, В	50
Біогенні аміни	1,2
Мінеральні речовини	1,0
Пектин	0,6
Ефірні масла	0,08
Органічні кислоти	0,12

Насіння розторопші, а також у незначній кількості – листя і стебла рослини, містять різні ізомерні форми флаволігнанів. Препарати розторопші плямистої підсилюють утворення і виведення жовчі, секреторну і рухову функції шлунково-кишкового тракту, підвищують захисні властивості печінки по відношенню до інфекції і різного роду отруєнь.

Шрот розторопші – продукт, отриманий після віджимання олії з плодів розторопші плямистої. Переробка шроту – один з напрямків розвитку галузі, що виробляє рослинні масла, так як шрот містить залишкову частку масла та інші поживні та біологічно активні речовини. У шроті розторопші залишається цілий комплекс біологічно активних речовин (вітамінів,

мінеральних речовин, значна кількість харчових волокон і амінокислот) (табл. Б.4).

Олія розторопші плямистої являє собою рідину від жовтого до зеленувато-жовтого кольору. Масло розторопші за вмістом у ньому насичених жирних кислот близько до оливкової, кунжутного, соєвому і кукурудзяному. Однак його складу ненасичених вищих жирних кислот має свої особливості. Вміст олеїнової кислоти майже ідентично такому в соняшниковій і гірчичному маслах. Концентрація ліноленової кислоти досягає  $60,8 \pm 9,9 \%$ , що дещо більше, ніж у кукурудзяному, конопляній, бавовняному та соняшниковій оліях. З есенціальних вищих жирних кислот в невеликій кількості представлена ліноленова кислота (до 1,3 %) в той час як в соняшниковій, бавовняному, арахісовому, оливковій та кунжутному маслах вона відсутня. Перевагою олії розторопші є досить високий вміст токоферолів і каротиноїдів. У маслі розторопші, як і в соняшниковій, оливковій оліях, превалюють найбільш біологічно цінні  $\alpha$ -токофероли. Це не тільки джерело аліментарного забезпечення потреби у вітаміні Е, а й фактор стабілізації самого харчового продукту. Також зазначено високий вміст  $\beta$ -каротину в олії розторопші в порівнянні з іншими харчовими маслами, в яких останній або відсутня, або виявляється в слідові кількостях.

В якості страви, в якій заплановано запровадження даних інноваційних технологій, обрано «Картопляники з грибами». Рецепт продукту – аналога наведено в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2 – Рецепт «Картопляники з грибами»

Найменування продукту	Маса, гр.		Функціональне призначення
	Брутто	Нетто	
Картопля	241	181	Основна сировина
Яйця	1/10 шт	4	Структуроутворювач
Маргарин	45	45	Смакова добавка
Гриби білі сушені	10	20	Основна сировина
Цибуля ріпчаста	17	14	Основна сировина
Борошно пшеничне	5	5	Структуроутворювач
Олія	10	10	
Сметана	30	30	
Вихід	-	230	



Щодо технологічної карти приготування страви, то вона наведена в додатку Г. Схема системних досліджень, які реалізуються в даному проекті наведені в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3 – Схема системних досліджень, що використовуються в даній роботі

Назва елемента системи	Характеристика дослідження
1	2
Об'єкт як система досліджень	Новітні технології страв з овочів
Актуальність проблеми	1. Збагачення вітамінним комплексом страви з овочів 2. Високі споживчі властивості 3. Розширення асортименту
Метод дослідження	Розробка технології або рецептури
Аналіз системи	1. Аналіз технології та рецептурного складу продукту аналога 2. Перспективи підвищення харчової та біологічної цінності
Проблемний елемент системи	Органолептичні показники
Варіанти вирішення	Розробка рецептури приготування страв з овочів
Оптимальне вирішення	Використання використання розторопші плямистої
Алгоритм вирішення	1. Дослідження властивостей продуктів 2. Розробка проекту рецептури та технології 3. Визначення основних показників якості 4. Розробка технологічних проектів
Оцінка реалізації рішень	Розробка техніко-технологічної картки на нову продукцію

Аналіз хімічного складу показав, що досліджена сировина – джерело вуглеводів, вітамінів, функціональних інгредієнтів – харчових волокон, поліфенольних антиоксидантів, мікроелементів та вітамінів.

Для визначення оптимальної кількості порошку з розторопші, яку необхідно вести до складу картопляників, провели дослідження, в результаті яких визначали органолептичні показники. Для цього приготували 5 видів виробів з концентраціями розторопші 15%, 20%, 25%, 35% а також вироби для контролю без її вмісту. За основу було взято традиційну рецептуру приготування картопляників (табл. 3.2).

Розроблена технологія полягає у введенні розторопші на стадії приготування картопляної маси (рис. В.1).

За основу вибору оптимальної концентрації розторопші були прийняті три положення:

- по-перше, кількість добавки має бути достатньою, щоб відчутно позначитися на харчовій цінності;
- по-друге, вона повинна бути такою, щоб передозування не погіршило реологічних властивостей виробу, яке містить добавку;
- по-третє, концентрація добавки має бути такою, щоб вона не робила істотного впливу на колір виробу.

Порівняльна характеристика готових виробів з використанням розторопші наведена в додатку Д.

У результаті порівняння готових картопляників з різною концентрацією розторопші можна зробити такі висновки:

- у виробках з концентрацією розторопші 15% всі органолептичні показники близькі до контролю, але кількість розторопші невелика, а значить, підвищення харчової цінності незначне;
- у виробках з концентрацією розторопші 20% більшість органолептичних показників близькі до контролю, тобто смак, колір виробів не змінюється у гіршу сторону, і кількість розторопші достатня для збільшення харчової цінності;
- у виробках з концентрацією розторопші 25% органолептичні показники значно відрізняються від контролю в бік погіршення, але підвищення харчової цінності значне;
- у виробках з концентрацією розторопші 35% майже всі органолептичні показники (колір, зовнішній вигляд, смак тощо) не відповідають нормативним вимогам, але підвищення харчової цінності найбільше за всі наведені приклади.

Отже, дослідивши органолептичні показники, можна зробити висновок, що найбільш оптимальною концентрацією розторопші у картопляників є 20%. На рисунках Д.1. – Д.3. наведено органолептичні показники та характеристика харчової цінності дослідних виробів.

Результати показали, що внесення розторопші у концентрації 20% підвищує якість готових виробів по фізико-хімічних показниках, причому поліпшуваний ефект залежить від ступеня дисперсності добавки, а також її вологості. Зі збільшенням ступеня дисперсності ефект від внесення розторопші підвищується, що пов'язано з більшою поверхнею зіткнення часток добавки.

Зміна реологічних властивостей клейковини завжди призводить до зміни структурно-механічних властивостей картопляної маси, тому доцільним є вивчення цих властивостей, приготованого з використанням розторопші. Згідно з експериментальними даними, у результаті додавання розторопші в масу в кількості 15...35% до маси виробу змінюється цілий ряд показників.

На підставі отриманих результатів, очевидною є можливість використання насіння розторопші в технології приготуванні страв з овочів й грибів з метою створення покращених, нових виробів із заданими властивостями, що дозволить використовувати їх як для профілактики, так і для нормалізації роботи організму людини.

### 3.2 Характеристика контрольно-критичних точок технологічного процесу виготовлення розробленої продукції

Система якості - це сукупність взаємопов'язаних та взаємодіючих елементів організаційної структури, визначених механізмів відповідальності, повноважень та процедур організації, а також процесів і ресурсів, які забезпечують здійснення загального керівництва якістю та її відповідність встановленим вимогам.

Система якості регламентує практично всю діяльність підприємства, включаючи вивчення ринку, проектування і розробку товарів і процесів виробництва, взаємовідносини з постачальниками, систему контролю,

складування, збуту тощо аж до обслуговування після продажу. Розробка і впровадження такої системи на підприємстві триває зазвичай від 8 до 18 місяців і, за умов її подальшої успішної сертифікації, дає значні результати.

Наприклад, підприємство не повинно сертифікувати продукцію, що виробляється, оскільки передбачається, що її стабільну якість уже гарантовано самою системою. Система управління якістю становить сукупність органів і об'єктів управління, взаємодіючих за допомогою матеріально-технічних та інформаційних засобів під час управління якістю продукції.

Система НАССР пропонує поділити весь процес виробництва на блоки і запровадити системи контролю за потенційними ризиками щодо кожного з цих блоків. Передбачається, що детальний аналіз ризиків, кваліфіковане, відповідальне виконання операцій кожним фахівцем харчового підприємства і ведення документації на всі заходи дадуть змогу мінімізувати вірогідність виробництва неякісної продукції.

Ефективність системи НАССР визначають 7 принципами, на яких базується її використання (рис. 1).

Застосування цих принципів на практиці створює необхідні умови для гарантованого випуску безпечної продукції.

I. Аналіз небезпечних чинників, пов'язаних із виробництвом харчових продуктів, проводиться на всіх стадіях життєвого циклу продукту - від розведення або вирощування до кінцевого споживання, охоплюючи стадії обробки, переробки, зберігання, транспортування та реалізації. Крім того, виявляються умови виникнення небезпечних чинників і вживаються заходи щодо їх контролю на всіх стадіях.

Система НАССР вирізняє три види небезпечних чинників, які можуть вплинути на безпечність продукції: біологічні, хімічні та фізичні.

II. Визначення критичних контрольних точок (точок, де найвища ймовірність виникнення потенційної небезпеки) необхідне для усунення (мінімізації) впливу небезпечних чинників або можливості їх появи.

Система НАССР відносить до контрольних критичних точок передусім ті технологічні операції, які призначені для вилучення небезпечного чинника чи зниження його до допустимого рівня. Наприклад, під час виробництва питного молока контрольною критичною точкою є його пастеризація, мета якої - знищення патогенних мікроорганізмів.

Критична контрольна точка в системі НАССР - це не лише перевірка технологічного процесу, а й контроль для управління безпечністю продуктів.

III. Визначення критичних меж має за мету розмежування допустимих і недопустимих показників. Критичних меж потрібно дотримуватися для того, щоб упевнитися, що критична точка перебуває під контролем.

Критичні межі визначають для того технологічного параметру, який відповідає за усунення небезпечного чинника в ККТ. Наприклад, на стадії пастеризації молока таким параметром є температура. Під час пастеризації молока критичними межами температури пастеризації можуть бути 85°C (нижня межа) і 95°C (верхня межа).

Граничні значення мають задовольняти вимоги урядових технічних (технологічних) регламентів і стандартів або підтверджуватися науковими даними. Офіційні контрольні органи в харчовій галузі надають потрібну для встановлення граничних значень інформацію виходячи з відомих харчових небезпек і результатів аналізу ризику.

IV. Розроблення системи моніторингу дає змогу забезпечити контроль у критичних точках технологічного процесу за допомогою запланованого випробування або спостереження.

Моніторинг у системі НАССР визначають вимірюванням технологічного параметра в ККТ і порівнянням отриманих даних із критичними межами. Система моніторингу повинна надавати своєчасну і достовірну інформацію про вимірюваний параметр.

Існує кілька способів моніторингу граничних меж ККТ. Моніторинг може здійснюватися на неперервній (100%) основі або для окремих партій продукції. Перший спосіб дає динамічну картину виконання, другий - уявлення про весь продукт через моніторинг окремих зразків.

V. Розроблення та застосування коригувальних дій здійснюють для кожної критичної контрольної точки на той випадок, якщо система моніторингу покаже, що вимірюваний технологічний параметр вийшов за критичні межі.

Наприклад, якщо термометр у пастеризаторі молока показує, що температура процесу пастеризації менша за нижню межу ( $85^{\circ}\text{C}$ ), то необхідно завчасно визначити, які коригувальні дії здійснювати, щоб усунути причини відхилення процесу від норми і повернути температуру пастеризації до середини критичних меж.

Настанови Codex Alimentarius щодо застосування системи НАССР визначають відхилення як "невідповідність граничному значенню". Мають бути запроваджені процедури для ідентифікації, ізолювання та оцінки продуктів, коли критичні межі в ККТ перевищуються.

Процедури коригувальних дій необхідні для визначення причини виникнення і запобігання повторному відхиленню, подальшого відстеження через моніторинг і повторну оцінку, забезпечення впевненості в ефективності вжитих заходів.

Дані реєструють у протоколах, що дає можливість перевірити, як виробник контролює відхилення і виконує ефективні коригувальні дії.

Внутрішні аудити як частину перевірки здійснюють для порівняння фактичної практики і процедур плану НАССР. Це систематичні та незалежні перевірки, які передбачають спостереження на місці, опитування працівників та аналіз протоколів для визначення впровадження в систему НАССР процедур і дій плану. Внутрішні аудити здійснюють незалежні особи, не залучені до впровадження системи НАССР.

Калібрування передбачає перевірку приладів чи технічного обладнання на відповідність еталону для забезпечення потрібної точності й вірогідності моніторингу.

Цільовий відбір і випробування передбачають періодичний відбір проб продукту та їх дослідження для перевірки відповідності критичним межам.

Для оцінки ефективності плану НАССР важливе значення мають мікробіологічні дослідження.

Перевірка має здійснюватися відповідно до плану-графіка та щоразу, коли є передумови: результати спостережень на місці, що вказують на можливість порушення критичних меж у ККТ; результати аналізу протоколів, що вказують на непослідовність моніторингу; претензії споживачів або бракування продукції замовниками; нові наукові дані.

Дані перевірок заносять до протоколів, де зазначають методи, дату, відповідальних працівників, організації, виявлені порушення і вжиті заходи.

Впровадження такої системи на підприємстві дає змогу визначати, наскільки добре воно контролює процес виготовлення й оцінити його рівень із досягнення рівня безпеки харчової продукції відповідно до встановлених стандартів.

### 3.3 Обґрунтування рентабельності розробленої продукції

Одним з важливих показників результативної діяльності підприємства в умовах ринку є прибуток - це та частина виручки, що залишається після відшкодування всіх витрат на виробничу й комерційну діяльність підприємства.

Значення прибутку полягає в тому, що він виступає в якості синтетичного показника оцінки господарської діяльності та джерела засобів на розвиток виробництва і матеріального стимулювання. На підприємствах розраховують прибуток від виробництва та реалізації товарної продукції, валовий, операційний та чистий прибуток.

При плануванні прибутку враховуються всі сторони господарської діяльності підприємства: рівень використання основного капіталу, устаткування, технологій, організація виробництва і праці. Абсолютна

величина прибутку відображає результати зниження собівартості та зростання об'єму реалізованої продукції.

Для визначення суми прибутку та рівня рентабельності необхідно визначити собівартість продукції.

Собівартість продукції — це виражені в грошовій формі сукупні витрати на підготовку і випуск продукції. В більш узагальненому вигляді собівартість можна визначити як грошовий вираз величини ресурсів, використаних з конкретною метою. Таке визначення собівартості містить у собі три важливих моменти:

— собівартість відображає, скільки і яких ресурсів було використано у виробництві;

— величина використаних ресурсів представлена в грошовому виразі, що дозволяє розраховувати загальну вартість ресурсів; — конкретна мета використання ресурсів зумовлює необхідність чітко встановити об'єкт собівартості (виробництво чи реалізація).

Калькуляція – це розрахунок собівартості одиниці продукції, виконаних робіт та послуг. По статті "Сировина та основні матеріали" розраховується вартість всієї сировини та основних матеріалів, які входять до складу продукції, що виробляється. Цей розрахунок проводиться прямим шляхом, тобто добутком норми витрат на одиницю продукції на річну виробничу програму і на ціну за одиницю продукції.

Для розрахунку ціни продукції проектного закладу ресторанного господарства необхідно враховувати торговельну націнку. Згідно із нормативами в проектованому закладі ресторанного господарства торговельна націнка становитиме 100%.

Обчислимо ціну продукції, яка формується як сума валової собівартості, торговельної націнки та ПДВ.



Таблиця 3.4 – Розрахунок вартості сировинного набору для виробництва кулінарних виробів

Найменування сировини	Норма витрат на 100 шт. виробів, кг		Планова ціна закупівлі у грн./ кг	Вартість сировини, грн.	
	картопляники з грибами	картопляники з печер. і розторопшою		Картопляники з грибами	Картопляники з печер. і розторопшою
Картопля	24,1	24,1	8	192,8	192,8
Яйця,шт.	1	1	100	100	100
Розторопша плямиста	-	1	730	-	730
Маргарин	4,5	2,0	90	405	180
Печериці сушені	-	2,0	720	-	1440
Цибуля ріпчаста	1,7	1,7	15	25,5	25,5
Борошно пшеничне	0,5	0,5	14	7	7
Олія	1,9	1,0	60	114	60
Сметана	3,9	3,0	150	585	450
Гриби білі сушені	1,0	-	900	900	-
Всього:	-	-	-	2329,3	3185,3
Вартість 1 шт.				23,293	31,853

Визначимо ціну виробу:

$$Ц = С + Н + ПДВ,$$

$$Ц_{\text{картопляники з грибами}} = 23,29 + 23,29 + 9,31 = 55,89 \text{ грн.}$$

$$Н_{\text{картопляники з грибами}} - \text{торговельна націнка} - 100\%;$$

$$Ц_{\text{картопляники з печерицями та розторопшею}} = 31,85 + 31,85 + 12,74 = 76,44 \text{ грн.}$$

$$Н_{\text{картопляники з печерицями та розторопшею}} - \text{торговельна націнка} - 100\%;$$

Таким чином, ціна розробленого продукту – новинки складає 76,44 грн.; базового 55,89 грн.

Зрозуміло, що собівартість нового виробу є суттєво більша, від базового (картопляники з грибами), оскільки для виробництва картопляників

з печерицею та розторопшею використовується відносно дорога сировина – білі гриби та розторопша.

Прибутковість підприємства вимірюється двома показниками – прибутком і рентабельністю.

Рентабельність – це відносний показник ефективності роботи підприємства, який у загальній формі обчислюється як відношення прибутку до витрат (ресурсів). Рентабельність має кілька модифікованих форм залежно від того, які саме прибуток і ресурси (витрати) використовують у розрахунках.

Визначимо рентабельність базового та розробленого виробу

$$R = \frac{Ц-С}{С} \times 100$$

$$R_{\text{картопляник з грибами}} = \frac{55.89-23.29}{23.29} \times 100 = 130 \%$$

$$R_{\text{картопляники з печерицею та розторопшею}} = \frac{76.44 - 31,85}{31,85} \times 100 = 140 \%$$

В результаті обчислення показників прибутку та рентабельності ми визначили про доцільне виробництво картопляників з печерицями та розторопшею. Цей виріб є оригінальним та прибутковим.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Проведені маркетингові дослідження ринку ресторанних послуг в місті Житомир показав, що їх кількість з кожним роком у місті зростає. Причому встановлено, що кожен із наявних закладів ресторанного господарства характеризується неповторністю та новизною як у форматі закладу чи його концептуальній складовій, новизною в обслуговуванні чи новизною у формуванні меню, тощо. У місті наявна широка мережа закладів ресторанного господарства для різних категорій споживачів з різними ціновими пропозиціями. Гнучка політика підприємств ресторанного бізнесу дозволяє задовольнити бажання великої кількості споживачів.

Дослідження показало, що середня вартість за комплексний обід по місту Житомир становить 75 грн.; середній рахунок вечері на двох 575 – 600 грн. усіх людей. Особливою популярністю користуються заклади ресторанного бізнесу з атмосферою автентичності як в обслуговуванні, так і в кухні.

Відповідно до проведеного опитування, перспективними напрямками у сфері ресторанного бізнесу будуть цікаві, тематичні кафе та ресторани з автентичними кухнями та з дієтичними пропозиціями. Все це визначає актуальність проектування комплексного закладу ресторанного господарства з буковинською кухнею та винним баром з плодово-ягідних медових вин.

В проекті проведено аналіз основних конкурентів, серед яких є: кафе «Валерія», кафе «Rytual'ne», ресторан «Пан Марцепан», ресторан «Вишневий сад» та ресторан / кафе «Полісянка». Основними конкурентами проєктованого кафе «Боровичок» є заклади ресторанного господарства розташованими в межах 1 – 2 км, конкурентом є кафе «Rytual'ne», за розташуванням, меню та ціновим фактором є найбільш привабливим.

Також сформовано формат закладу як гастрономічне кафе буковинської кухні з демократичними цінами та швидким обслуговуванням.

Запропоновано до використання в проектованому закладі еkleктичний стиль, що передбачає використання в дизайні інтер'єру закладу різних трендів. Саме тому зараз досить рідко зустрічаються інтер'єри модних закладів, витримані в одному стилі. Зонування простору, поділ на тематичні зали, оригінальне оформлення барної стійки, танцполу, зон відпочинку – так званих «чіл-аутів» – все це дає широкі можливості для реалізації різних стилів і напрямків дизайну інтер'єрів. При гармонійному результаті впізнавана естетика інтер'єру стане справжньою візитною карткою закладу, підкреслюючи і доповнюючи переваги кухні. Адже головне, щоб в закладі завжди була неповторна, особлива атмосфера для відвідувачів.

Щодо впровадження інноваційних технологій при приготуванні овочевих та грибних страв, запропоновано страва «Картопляники з грибами», що містить в своєму складі борошно розторопши. Додавання розторопші до харчових продуктів сприяє збагаченню виробів харчовими волокнами і БАР, яким серед функціональних харчових інгредієнтів належить значна роль.

Розраховано рентабельності та визначено собівартість продукції, таким чином, ціна розробленого продукту – новинки складає 76,44 грн.; базового 55,89 грн.

Зрозуміло, що собівартість нового виробу є суттєво більша, від базового (картопляники з грибами), оскільки для виробництва картопляників з печерицею та розторопшею використовується відносно дорога сировина – печериці та розторопша.

Отже, розроблена нами інноваційна технологія картопляники з печерицями і розторопшою є доцільним та важливим доповненням до асортименту функціональних продуктів для раціону різних груп споживачів.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аналіз мотивації праці на підприємстві. URL: [https://knowledge.allbest.ru/management/2c0b65635a3ad69b4c53a89421216c27\\_0.html](https://knowledge.allbest.ru/management/2c0b65635a3ad69b4c53a89421216c27_0.html) (дата звернення 15.05.2022.).
2. Аналіз, оцінка й основні форми матеріального стимулювання персоналу організації. URL: [https://knowledge.allbest.ru/management/3c0a65635a3ac78a4d43a89421316c36\\_1.html](https://knowledge.allbest.ru/management/3c0a65635a3ac78a4d43a89421316c36_1.html) (дата звернення 15.06.2022.).
3. Андрєєва С., Гринченко О. Сучасні формати закладів ресторанного господарства // *Scientific Collection «InterConf»*. 2022. №. 124. С. 166-172.
4. Актуальні проблеми обліку аналізу та аудиту в Україні. URL: <http://ea.donntu.edu.ua:8080/jspui/bitstream/123456789/11763/1/конферен.2017>. (дата звернення 15.11.2022.).
5. Беднарчик Д. М. Розвиток індустрії гостинності в умовах пандемії. *Організаційний комітет Голова оргкомітету*. 2022. С. 409.
6. Балахонова О.В., Дячук Т.М., Заїкіна М.В. Оцінка перспектив розвитку економічного потенціалу України в ХХІ ст. : мат. міжнародної науково-практичної конференції (Київ, 18–19 листопада 2019 р.). Київ : Київський економічний науковий центр, 2019. Ч. II. С. 49–51.
7. Бородько, С.В. Использование антиоксидантов в пищевой промышленности и их влияние на здоровье человека. З. Гаппаров, М.Г. Київ 2020.
8. Бартнева А. П. Экспорт продукции агропромышленного комплекса. *Актуальные проблемы науки в области АПК*. 2021. С. 86-89.
9. Баркалова М.С. Політика ціноутворення кав'ярень. URL: [http://www.vtei.com.ua/konfa/26\\_02/1/1.pdf](http://www.vtei.com.ua/konfa/26_02/1/1.pdf) (дата звернення 15.11.2021).

10. Бондар В.Д. Використання мотиваційних теорій у діяльності органів місцевого самоврядування. Наукові розвідки з державного та муніципального управління. 2018. Вип. 1. С. 283-293

11. Виханский О.С., Наумов А.И. Менеджмент: учебник для экономических спец. вузов. К.: Высшая школа, 2017. 224 с.

12. Гольцман І.О. Теоретичні засади формування системи мотивації в кадровому менеджменті як важливий чинник забезпечення конкурентоспроможності. URL: <https://www.google.com.ua/url?saw.> (дата звернення 15.11.2021).

13. Гербич О. О. Обґрунтування доцільності використання цукрозамінників. *Актуальні проблеми ефективного соціально-економічного розвитку України: пошук молодих : Зб. матеріалів XI Всеукр. студ. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 23 квітня 2022 р.)*. Вінниця : ВРР ВТЕІ КНТЕУ, 2022. Вип. 153. С. 154-162.

14. Гербич О. О. Інноваційні технології у сфері ресторанного бізнесу. *Менеджмент XXI століття: сучасні моделі, стратегії, технології : Зб. наук. пр. IX Всеукр. наук.-практ. Інтернет-конф. (м. Вінниця, 6 жовтня 2022 р.)*. Вінниця : ВРР ВТЕІ КНТЕУ, 2022. Ч. 2. С. 365-371.

15. Єгоркіна Т.О. Формування мотиваційного механізму на торговельних підприємствах. URL: [http://www.nbu.gov.ua/portal/Soc\\_Gum/Vdnuet/econ/2010\\_4/Egorkina.pdf](http://www.nbu.gov.ua/portal/Soc_Gum/Vdnuet/econ/2010_4/Egorkina.pdf). (дата звернення 19.11.2021).

16. Зленко А.М. Сутність мотивації праці та її роль в забезпеченні ефективного управління трудовими ресурсами. *Економічний вісник університету*. К., 2018. № 2. С. 204 - 207

17. Коваленко О.В., Гоголенко А.В. Дослідження впливу стимулювання персоналу підприємства на продуктивність праці. URL: <http://www.zgia.zp.ua/>(дата звернення 10.12.2021.).

18. Колот А.М. Мотивація персоналу: підручн. Київ: КНЕУ, 2018. 337 с.
19. Кусакін В. Багаторівнева система мотивації. *Управління персоналом*. 2018. №11. URL: <http://www.top-personal.ru/issue.html?1626>. (дата звернення 15.11.2021.).
20. Маклаков С.М. Соціально-економічна мотивація персоналу підприємства в умовах інноваційних змін в економіці : дис. ... канд. екон. наук : 08.00.07. Центральноукр. нац. техн. ун-т. Кропивницький, 2019. 242 с.
21. Маслоу А. Мотивация и личность. *Социология власти*. 2017. № 4. С. 163-180
22. Мачтакова О.Г. Еволюція концепції мотивації як складової стратегічного управління на підприємстві. *Вісник соціально-економічних досліджень: зб. наук. пр. / голов. ред. М.І. Зверяков ; Одеський держ. екон. ун-т. Одеса, 2019. Вип. 40. С. 99-107*
23. Нечаюк Л.І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2020. 396 с.
24. Передумови ефективного мотивування працівників. URL: [https://otherreferats.allbest.ru/management/00937644\\_0.html](https://otherreferats.allbest.ru/management/00937644_0.html) (дата звернення 15.09.2021).
25. Поєдинцева В.В. Соціально-психологічні особливості персоналу підприємств малих та середніх підприємств. *Економіка: проблеми теорії та практики*. 2021. Вип. 181. Т. 1. С. 224—230.
26. Приклади позитивних та негативних цінностей [https://studopedia.com.ua/1\\_67262\\_prikladi-pozitivnih-ta-negativnih-tsinnostey.html](https://studopedia.com.ua/1_67262_prikladi-pozitivnih-ta-negativnih-tsinnostey.html) (дата звернення 01.11.2021.).
27. Просянчук Б. Л. Система мотивації та стимулювання праці, як складова процесу розвитку продуктивних сил. *Бізнес-навігатор*. 2020. № 1. С. 86-93.

28. Психологический словарь под ред. В.П. Зинченко, Б.Г. К: Педагогика Пресс. 2020. 498 с.
29. Радько С.Г. Теоретические основы управления трудовым потенциалом : Учеб. пособ. Санкт-Петербург. : «Просвещение», 2017. 318 с.
30. Система мотивації на підприємстві. URL: <https://ukrbukva.net/page,26,110208-Sistema-motivacii-na-predpriyatii.html> (дата звернення 15.09.2021).
31. Слиньков В.Н. Мотивация, стимулирование и оплата труда: практические рекомендации В. Н. Слиньков. Київ: КНТ, 2018. 336 с.
32. Словарь иностранных слов. под ред. И.В. Лехина и Ф.Н. Петрова. Москва: ЮНВЕС, 2015. 659 с.
33. Стимулювання праці. URL: [https://stud.com.ua/49345/ekonomika/motivatsiya\\_stimulyuvannya\\_pratsi\\_pidpriyemstvi\\_organizatsiyi](https://stud.com.ua/49345/ekonomika/motivatsiya_stimulyuvannya_pratsi_pidpriyemstvi_organizatsiyi) (дата звернення 25.07.2022.).
34. Сучасні системи та форми стимулювання праці. URL: [https://revolution.allbest.ru/management/00796426\\_0.html](https://revolution.allbest.ru/management/00796426_0.html) (дата звернення 05.11.2021.).
35. Удосконалення системи мотивації та стимулювання персоналу. URL: <https://studfiles.net/preview/7914205/page:3> (дата звернення 24.11.2021).
36. Чірікова Н.М. Мотиваційні теорії персоналу і управління мотивацією праці. Молодий вчений. 2018. № 11. С. 109-113.
37. Шекшня С.В. Управление персоналом современной организации. Москва : Бином, 2017. 290 с.
38. Ярмош В.В. Мотивація персоналу на сучасних підприємствах. *Молодий вчений*. 2019. № 1. С. 45-52
39. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підруч. Київ: Центр учбової літератури, 2013. 304 с.



40. Моделювання процесу обслуговування споживачів. Структуризація сервісно-виробничого процесу закладу. URL: <https://studfile.net/preview/9076512/page:22/> (дата звернення: 10.11.2022).

41. Оборотність місця в ресторані та кафе. URL: <https://joinposter.com/ua/post/oborotnist-mistsya-v-restorani-ta-kafe>. (дата звернення 25.08.2022).

42. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: Монографія. К. : КНТЕУ, 2017. 465 с.

43. Павлоцька Л.Ф., Дуденко Н.В., Цихановська І.В., Лазарева Т.А., Александров О.В., Коваленко В.О., Скуріхіна Л.А., Євлаш В.В. Нутриціологія Частина 1. Загальна Нутриціологія : УПА, 2018. 307-309с. (дата звернення 29.03.2022).

44. Пивоваров П.П. Теоретична технологія продукції громадського харчування. Харків: ХДАТОХ, 2019. 116 с.

45. Подрушняк А. Принципи харчування, неякісні продукти. Харчова і переробна промисловість. 2019. №11. 8–9 с.

46. П'ятницька Г. Т. Формування стратегії розвитку підприємств ресторанного господарства. Київ: 20018. 43 с.

47. Розрахунок виробничої програми кафе. URL: [https://vuzlit.com/39963/rozrahunok\\_virobnichoyi\\_programi\\_kafe](https://vuzlit.com/39963/rozrahunok_virobnichoyi_programi_kafe) (дата звернення 11.07.2022).

48. Розробка меню розрахункового дня. URL: <https://studfile.net/preview/5193587/page:6/> (дата звернення: 10.11.2022).

49. Рудавська Г.Б., Тищенко Є.В., Притульська Н.В. Наукові підходи та практичні аспекти оптимізації асортименту продуктів спеціального призначення. Київ: 2018. 371 с.

50. Складання меню та визначення потреби підприємства в сировині, продуктах, закупівельних товарах за товарними групами. URL: <https://studfile.net/preview/5193483/page:2/> (дата звернення: 10.11.2022).

51. Сучасний стан харчування, екології та здоров'я населення України. URL: <http://5fan.info/mernarnameryfsyfs.html>. (дата звернення 12.11.2022 ).

52. ТОВАЖНЯНСЬКИЙ Л.Л., БУХКАЛО С.І., КАПУСТЕНКО П.О. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: підручник. Київ: Центр навчальної літератури, 2005. 496 с.

53. ЮВЭТ-технологии. URL: <http://uvet.info/ru/uvet-technology.html>. (дата звернення 15.11.2022.).

54. Харченко Л. В. Проблема формування позитивного іміджу України в контексті підготовки Євро-2012. *Стратегічні пріоритети*. 2019. №4. С. 107–112.

55. Черваньов Д. М. Менеджмент інвестиційної діяльності підприємств К.: Знання Прес, 2017. 622 с.