

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 САЛАТІВ ДЛЯ  
ПРОФІЛАКТИКИ ЙОДОДЕФІЦИТУ У ЗРГ М. ЖИТОМИРА»

(за матеріалами кафе «Русалка»)

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

Губарева  
Григорія  
Леонідовича

Науковий керівник  
кандидат технічних наук,  
доцент

Крижак  
Лілія  
Миколаївна

Гарант  
освітньо-професійної програми  
кандидат технічних наук,  
доцент

Семко  
Тетяна  
Василівна

Вінниця 2022

## ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
РОЗДІЛ 1. МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ТА ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	5
1.1 Дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності закладу.....	5
1.2 Дослідження конкурентів закладу ресторанного господарства.....	7
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.....	19
2.2.1 Виробнича програма закладу.....	19
2.2.2 Склад приміщень на основі структурно-технологічної схеми виробництва у закладі ресторанного господарства.....	20
2.2.3 Технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції.....	27
2.3 Характеристика процесу надання послуг у торговельній залі ЗРГ.....	32
РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТНОСПРОМОЖНОСТІ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ .....	33
3.1 Розроблення та впровадження новітніх рецептур ресторанної продукції.....	33
3.2 Характеристика контрольно-критичних точок технологічного процесу виготовлення розробленої продукції.....	40
3.3 Обґрунтування рентабельності розробленої продукції.....	42
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	45
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ .....	47
ДОДАТКИ.....	52

## ВСТУП

*Актуальність теми* визначається тим, що в сучасному світі все більше людей приділяють увагу здоровому способу життя і, як наслідок, відбувається популяризація вегетаріанської кухні в закладах ресторанного господарства або її окремих елементів. Головна відмінність вегетаріанського столу – це легкість приготування страв, проте продукти, що входять до складу страв, є значно дорожчими. Кулінарне мистецтво українського народу багате своїми національними і культурними традиціями. Для вегетаріанської кухні характерними є овочеві гарніри, перші страви, велика кількість фруктів та узвари з сухофруктів. У процесі багатовікової історії склалася оригінальна національна кухня, яка зберегла свої самобутні риси до наших днів. Тому проектування комплексного закладу ресторанного господарства вегетаріанської кухні на основі вегетаріанської, що є відображенням національних традицій, і смакового сприйняття, і обумовить актуальність даного проекту [39].

*Мета даного дослідження* – розробити комплексний заклад ресторанного господарства у місті у м. Житомир із впровадженням новітніх технологій рецептур салатів для профілактики йододифіциту.

*Завдання дослідження:*

- дослідити ринок ресторанних послуг у місті Житомир на основі використання маркетингових досліджень;
- дослідити ринок споживачів в районі діяльності кафе вегетаріанської кухні та фреш-бару;
- дослідити основних конкурентів закладу, що проектується;
- визначити концептуальні засади діяльності кафе та фреш-бару;
- спроектувати виробничий процес ресторану із розробкою меню та розрахунком необхідних сировинних запасів;
- змоделювати процес надання послуг у кафе та фреш-бару;

- спроектувати адміністративно-побутові приміщення кафе «Avokado»;
- оцінити організаційно-економічні параметри проекту комплексного закладу ресторанного господарства у м. Житомир.

*Об'єктом дослідження* даного випускного кваліфікаційної роботи є кафе вегетаріанської кухні та фреш-бар з впровадженням новітніх технологій рецептур салатів для профілактики йододефіциту.

*Предмет дослідження:* комплексний заклад ресторанного господарства у місті Житомир.

*Методи дослідження,* які застосовувалися при написанні кваліфікаційного проекту, були: порівняння, дослідно-статистичні, а також методи узагальнення та синтезу.

*Інформаційна база проекту* – посібники та підручники, збірники та матеріали конференцій, періодичні видання, Ногеса, Інтернет.

*Наукова новизна* полягає у впровадженні інноваційних технологій салатів за рахунок розробки власної вдосконаленої страви з додаванням морської капусти – Араме.

*Практична цінність* випускного кваліфікаційного проекту – є впровадження нового продукту вегетаріанської кухні салату морського у кафе «Avokado», що сприяє профілактиці йододефіциту.

*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.), IX Всеукраїнській науково-практичній Інтернет-конференції «Менеджмент XXI 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, додатків. Основний текст роботи викладено на 54 сторінках. Робота містить 5 рисунків, 20 таблиць, 50 позицію літературних джерел, 15 додатків.

## РОЗДІЛ 1

### МАРКЕТИНГОВІ ДОСЛІДЖЕННЯ РИНКУ ТА ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

#### 1.1 Дослідження ринку споживачів в ареалі діяльності закладу

Оскільки м. Житомир був та лишається багатонаціональним, то кухні тут також представлені різноманітні. Станом на сьогоднішній день у Житомирі працює понад 225 закладів ресторанного господарства. З них 93 ресторани, 70 кафе, 33 бари, 29 кав'ярень [18, с. 331-338].

Оцінка ринку ресторанних послуг м. Житомир (рис. 1.1) показала, що в закладах ресторанного господарства міста надають перевагу європейській кухні – 56,2%. В той час як питома вага закладів ресторанного бізнесу з українською кухнею – 25,9%. Останні п'ять років користується популярністю італійська кухня – на рівні 6,3%, грузинська – 6 %, інші – 5,6%.

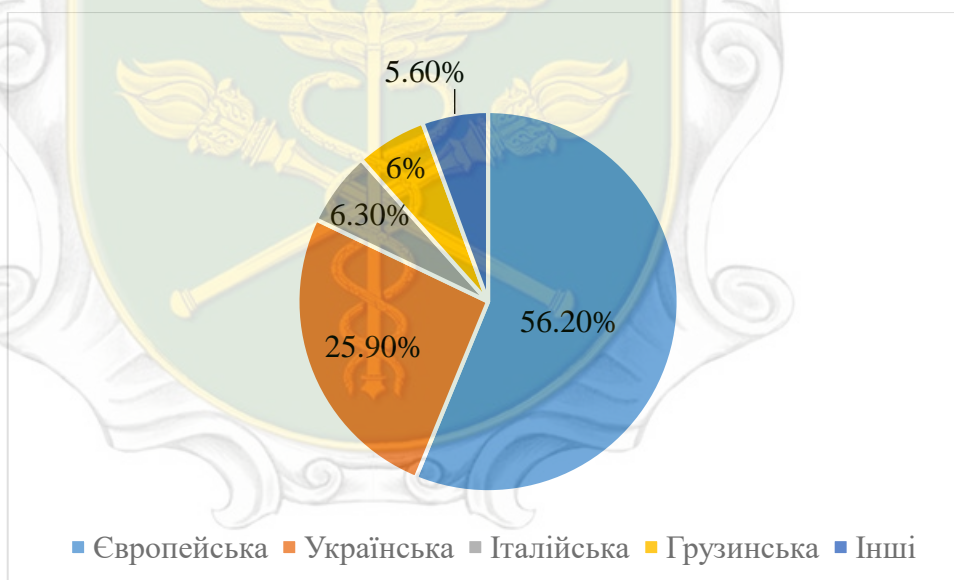


Рисунок 1.1 – Відсоткове співвідношення кухонь ресторанів у  
м. Житомир

Ресторани з італійською кухнею – «Terra Mare», «Aura», «Papa`N», «Pasta e Venio», «Miro safe», «La cucina», «Liguria». Грузинська кухня пропонується у

ресторанах «Асса», «Marani», «Georgian Factory», «Тифліс», «Грузинський дворик». «Анастасія», «Il De Frans», «Dr Grovin», «Fish Avenu 777» – спеціалізуються на середземноморській кухні. Також у Житомирі є заміські комплекси, такі як «Апрель», «Drive Club», на території яких знаходиться басейн.

Можна підібрати заклади з японською, чеською, турецькою та індійською кухнями. Для кожного закладу притаманні національні страви, менеджерський стиль управління процесом, традиції у технології приготування їжі, надання сервісних послуг під час обслуговування.

Результат групування ресторанів за вартісним показником на одну людину виявив: до 10 доларів – 18,9%, від 10 до 20 доларів – 41,6%, від 20 до 30 доларів – 22,8%, від 30 та вище – 16,7% (рис. 1.2).

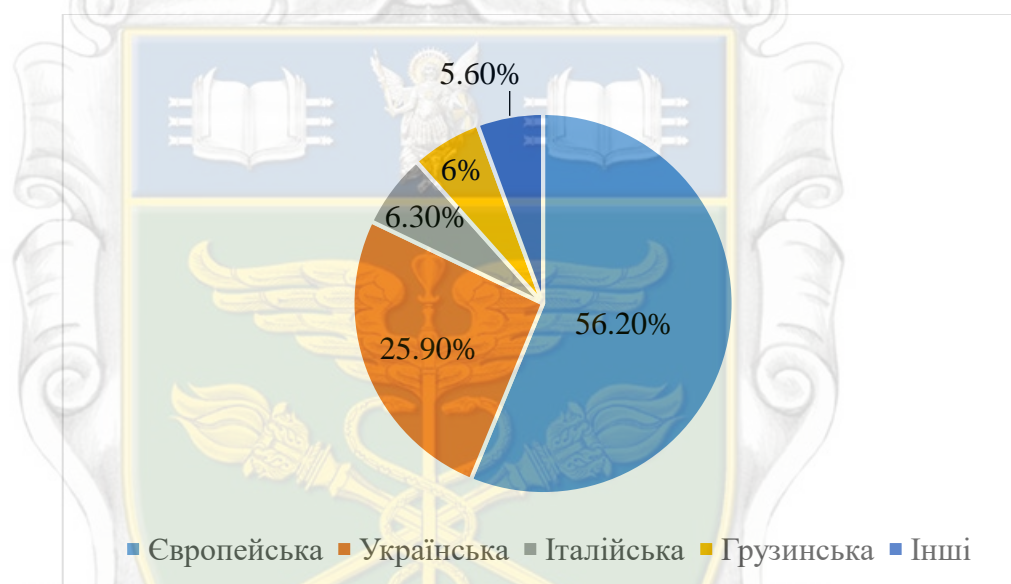


Рисунок 1.2 – Групування закладів ресторанного господарства за вартісним показником

Останнім часом все більш поширеним став безготівковий розрахунок (кредитна карта або PayPas). У ході дослідження було виявлено, що розрахуватися кредитною картою MasterCard можна у 90% закладів, Visa у 89% [38].

Моніторинг соціальних мереж виявив, що понад 80% закладів ведуть у них свої сторінки. Через ці сторінки можна уточнити актуальну інформацію

щодо акційних пропозицій, забронювати столик та замовити страви для «самовивозу».

Перед відкриттям закладу ресторанного господарства необхідно визначити цільову аудиторію ресторану. Чим ширший буде сегмент споживачів тим популярнішим та прибутковішим буде заклад. Знаючи загальну кількість населення міста Вінниця (370665 тис. чоловік) визначається статево-віковий розподіл населення, за яким проводимо дослідження потенційних споживачів. Також проведено соціальне опитування результати якого зазначині у табл. 1.1 (додаток А таблиця А1.1)

В основному споживачі надають перевагу українській кухні. Також маркетингове опитування показало, що населення надає перевагу ресторану вегетаріанської кухні та фреш-бар. За результатами дослідження виявлено, що потенційними клієнтами будуть мешканці мікрорайону та гості міста, а тип та спеціалізація закладу – ресторан вегетаріанської кухні на основі українських традицій з фреш-баром.

## 1.2 Дослідження конкурентів закладу, що проектується

Метою відкриття будь якого закладу ресторанного господарства є забезпечення споживачів у послугах харчування та отримання прибутку. Проведенні дослідження показали, що найбільше навантаження споживачів із достатнім рівнем купівельної спроможності спостерігається в спальному мікрорайоні. Отже, комплексний заклад ресторанного господарства вегетаріанської кухні «Fvokado» з фреш-баром планується відкритися неподалік від парку «Шодуарівский парк» (рис. 1.3).

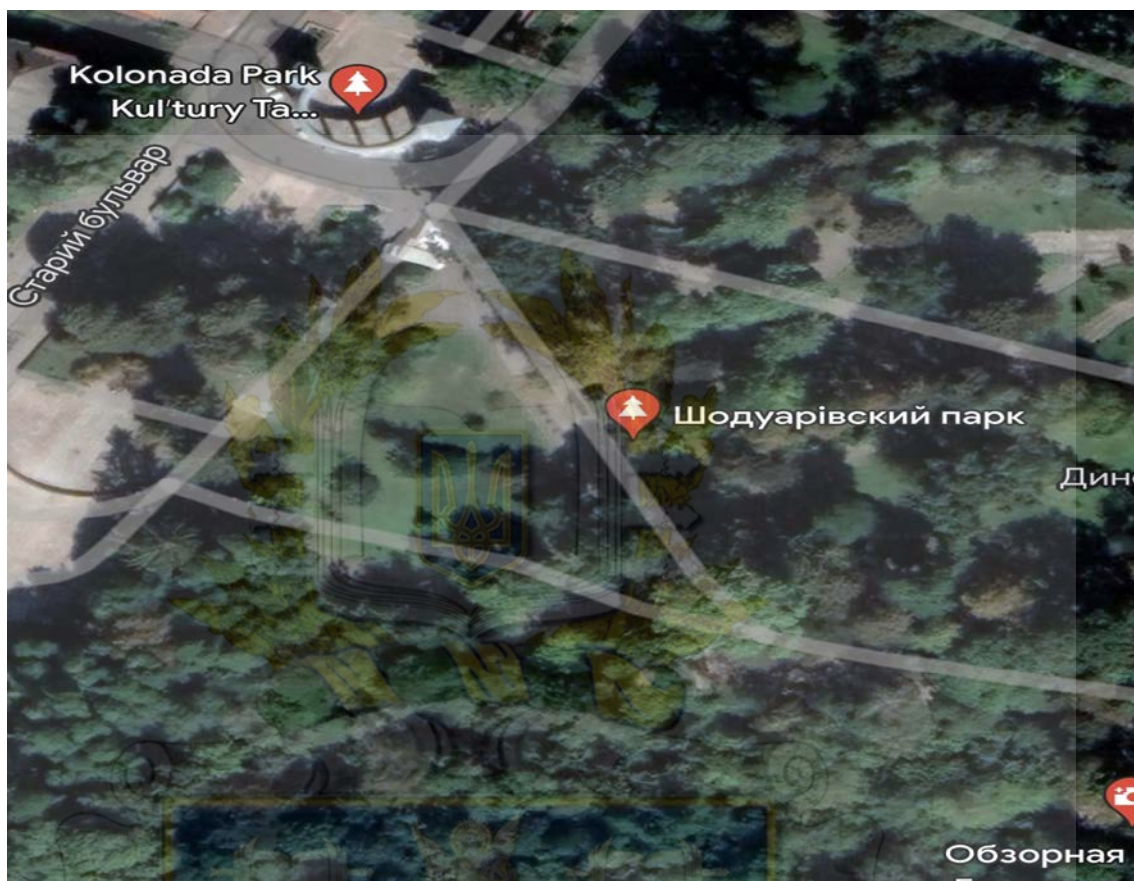


Рисунок 1.3 – Район «Шодуарівського парку», м. Житомир

Безперечно загальноновизнане місце для прогулянок в Житомирі – парк Шодурівський. Він заснований бароном де Шодуаром. Радянська влада всіляко замовчувала факт причетності «ворожого буржуазного елемента» до історії міста. А тіло останнього з роду Шодуарів солдати Червоної армії викинули з сімейної гробниці. А на його місце поклали 1919 року солдата Василя Боженка, якому поставили пам'ятну стелу в Житомирі. Барон Іван Максимільянович Шодуар – поміщик у Волинській губернії, хімік та художник, голова Російського товариства захисту тварин. Його предки отримали титул від баварського короля, а їхній родовий маєток розташовувався у с. Івниця (нині в Андрушівському районі Житомирської обл.) На його кошти у 1903 році в Житомирі збудовано чотириповерховий будинок, в якому пізніше був розміщений краєзнавчий музей. Палац зруйнований в роки Другої світової війни. Разом з ним було знищено чудову бібліотеку, колекцію монет, картинну галерею. Поруч з будинком розкинувся парк з екзотичними рослинами та



мармуровими скульптурами. Власне зараз це і є парк імені Ю.О. Гагаріна. Його старовинний опис нині зберігається в 163 фонді Державного архіву Житомирської області, який дає нам інформацію і про майно поміщика де-Шодуара.

Парк спорудили у бароковому стилі, в ньому зібрано чудові екзотичні рослини з Індії, Північної Америки, Азії, в тому числі й рідкісне дерево гінкго. Цей родич ялин та сосни росте на планеті вже 350 млн. років. За його серцеподібні листочки має назву «деревом кохання». Після революцій та воєн парк барона де-Шодуара втратив свій автентичний вигляд. Проте дещо-таки залишилось – оглядові майданчики, арка на вході, сходи, що ведуть до Тетерева, статуя з бронзи богині Артеміді. На ній все ще є сліди від куль. І звісно ж, є легенда про закопані тут скарби барона. А в 1999 році несподівано в парку відкрилось провалля – це були підвальні поверхи маєтку Шодуара, які зрівняли з землею радянські війська 1943 року. Сподіваємось в майбутньому хтось розкриє ці таємниці!

Наступним етапом данного дослідження є проведення детального аналізу конкурентного середовища діяльності майбутнього проєктованого закладу. В таблиці 1.2 нами проведено порівняльну характеристику основних конкурентів за параметрами: місце знаходження закладу, режим роботи закладу, особливості кухні, методи обслуговування та місткість торгівельної зали.

Таблиця 1.1 – Порівняльна характеристика основних конкурентів  
проектованого ресторану «Avokado»

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 «Tereteniya»	Їжа на виніс, бронювання, літній майданчик, парковка, жива музика, винний бар, безкоштовний Wi-Fi	українська кухня	м. Житомир, вулиця Пушкінська, 24	200 / 50	08.00–21.00
Кафе «Coffee Brew Bike»	Їжа на виніс, бронювання, літній майданчик, парковка,	європейська, українська кухня	Житомир вулиця Велика Бердичівська, 56А	200 / 40	08.00-20.00
Кафе «Rytual'ne»	Мангал-меню, їжа на виніс, жива музика, парковка, пивбар	європейська, українська кухня	м. Житомир вул. Велика Бердичівська, 97	450 / 120	9.00–21.00
Кафе «Sharikava»	Їжа на виніс, жива музика, парковка, пивбар	українська кухня	Житомир Старий бульвар, 6	400 / 48	8.00-22.00
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	600 / 60	10.00–22.00
Кафе «Бородата кава»	Мангал-меню, їжа на виніс, жива музика, парковка, пивбар	європейська кухня	м. Житомир вулиця Чуднівська, 100	300 / 30	8.30-20.00

На основі отриманих даних таблиці 1.2 встановлено, що у Житомирі ресторанів вегетаріанської кухні немає, проте є чимало ресторанів української кухні. Головними конкурентами проектованого ЗРГ з позицій впровадження українських традицій кухні є ресторан / кафе «Полісянка» та «Rytual'ne». На нашу думку, при розробці концепції проектованого закладу ресторанного господарства слід враховувати їх сильні та слабкі сторони діяльності.

Саме проведення SWOT-аналізу дозволить визначити та врахувати наявні конкурентні позиції оцінюваних закладів ресторанного господарства вегетаріанської кухні м. Житомир. Результати проведенного аналізу наведено в таблиці 1.3.

Як бачимо з даної таблиці, основними параметрами для оцінки сильних та слабких конкурентних позицій були: зручність розташування ЗРГ, наявність основних та додаткових послуг закладу, середні чек споживача, якість та спосіб обслуговування, новизна в приготуванні та подачі страв, меню та автентичність кухні.

Таблиця 1.2 – Результати SWOT-аналізу

Назва закладу	Сильні сторони	Слабкі сторони
Ресторан /кафе «Полісянка»	Місце розташування, смачна кухня, різноманітний авторський бар, інтер'єр, високий рівень обслуговування.	Відсутність ліфта на терасу, погана престокованість для людей з особливими потребами
Кафе «Sharikava»	Є вихід до річки, відкритий мангал, сучасне обладнання	Мала паркова, обмежений контингент споживачів, не зручний заїзд.
Кафе «Rytual'ne»	Жива музика, приємна цінова політика	Маленький зал



Рисунок 1.4 – Відображення асортименту ресторану «HEF» у соц.мережі Instagram

Також останнім часом у місті все більше набирають популярність еко-лавки, які спеціалізують на органічній продукції, та продуктах для вегетаріанців. Все більшим попитом почали користуватися доставки їжі та заклади, які спеціалізуються на здоровому харчуванні. Серед них найбільш популярними у

місті Житомир є ресторан здорового харчування «HEF». У даному закладі можна не лише замовити смачний та корисний ланч, а й різноманітні детокс та програми для схуднення.

### 1.2.1 Обґрунтування маркетингової стратегії закладу, що проектується

На основі детального аналізу маркетингового середовища діяльності проєктованого закладу ресторанного господарства сформуємо основну концепцію кафе «Авокадо» - вегетаріанської кухні та фреш-баром.

Кафе надаватиме як основні, так і додаткові послуги. Основними послугами є надання громадянам послуги харчування: обслуговування гостей по меню, комплексні обіди, обслуговування бенкетів. Додатковими послугами є доставка готових страв та за домовленістю напівфабрикатів різного ступеня готовності, розробка меню на тиждень з врахуванням калорійності, консультація дієтолога та виклик таксі за бажанням клієнта.

Кухня буде забезпечена новітнім обладнанням та матиме свій неповторний стиль. Принципами її діяльності стануть якісне обслуговування та якісна продукція, що реалізовуватиметься за доступними цінами. Особливістю закладу, що проєкується, є впровадження новітніх технологій рецептур фруктових салатів вегетаріанської національної кухні для профілактики невротичних станів та деперсій. Для приготування таких салатів будуть використовуватися свіжі фрукти, при цьому особлива увага буде приділятися заміні цукру на природний цукрозамінник, що підвищить біологічну та харчову цінність зазначених салатів.

Для візуалізації закладу нами прийнято рішення назвати комплексний заклад ресторанного господарства «Авокадо».

Кафе «Авокадо» буде відноситись до ресторанів «першого» класу та розрахований на 100 посадочних місць. Приміщення складатиметься з

торгового залу, бару, виробничих, адміністративних, складських, побутових приміщень для персоналу та інших технічних приміщень.

У кафе «Avokado» проводитимуть сімейні свята, бізнес-ланчі та бенкети. Гостей закладу обслуговуватимуть офіціанти та бармени, страви будуть готувати висококваліфіковані спеціалісти. Обслуговуючий персонал матиме фірмовий одяг згідно впроваджених стандартів зовнішнього вигляду та взуття єдиного зразка, що відповідатиме концепції закладу.

У кафе «Avokado» відвідувачам надаватимуться сніданки, обіди (бізнес-ланч) і вечері. Кафе буде обладнаний зручним під'їздом для автотранспорту та паркінгом.

Розробка концепції базується на оригінальних пропозиціях ресторану та унікальних технологіях приготування страв. З вище наведеного концепція майбутнього закладу представлена у додатку А (таблиця А 1.2.).

«Avokado» є поєднання традиційної вегетаріанської кухні з новітніми розробками вегетаріанської кухні, а також впровадження інноваційних технологій приготування салатів для профілактики йододефіциту.

Основними конкурентними перевагами проєктованого кафе «Avokado» є: концептуальне меню, що поєднує неповторність української кухні та сучасні тенденції вегетаріанства, демократичні ціни; наявність фреш-бару; страви, що готуються зі свіжих овочів та фруктів, які вирощені у Житомирській та сусідніх областях; культура обслуговування відвідувачів закладу, заснована на українських традиціях гостинності; надання додаткових послуг (доставка здорового харчування, організація бенкетів).

## РОЗДІЛ 2

### ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ЗАСАДИ ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

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

За визначенням вчених, концепція – це: 1) генеральний задум, що визначає стратегію дій при здійсненні реформ, проектів, планів, програм; 2) система поглядів на процеси і явища в природі та суспільстві [10].

Що стосується ресторанного бізнесу, концепція – це визначена ресторанна ідея, де описані всі складові діяльності ресторану та вміщено, фактично, технічні завдання на розробку технологічних ланцюжків, дизайнерських рішень, торгової марки, стратегії позиціонування, меню, маркетингових та рекламних програм із залучення й утримання клієнтів та інших складових діяльності [5]. Концепція – це вже наступний щабель після розробки ідеї, оскільки обґрунтовує її, і є загальним керівництвом зі створення ресторану, достатнім для розуміння всіма учасниками процесу. Як правило, концепція містить в собі назву ресторану, і поступово починає уособлювати його (хоча іноді навпаки – спочатку з'являється назва, а потім вона вже починає наповнюватися певним змістом).

Концепція – досить докладний документ, але не потрібно вимагати від нього деталізації всіх процесів, що відбуваються в ресторані [5, с. 280]. Вибір правильної концепції є запорукою не лише для створення нового підприємства ресторанного господарства, а й успішності його діяльності, підвищення відвідуваності та рентабельності. Можна виділити три етапи розробки концепції ресторану: вибір теми закладу, вибір назви закладу та передбачення потенційного споживача. Ці три етапи нероздільно пов'язані між собою, і при

гармонійному поєднанні є важливим фактором успішності функціонування підприємства. Складовими кінцевого формату концепції є: інтер'єр закладу; гастрономічна тема; розважальна програма; розташування закладу; реклама; цінова політика; структура потенційних клієнтів. На думку дослідника Л. Херріота, дизайн-проект ресторану, організація, реконструкція, планування та зонування закладу – це одні з найбільш важливих етапів його розвитку.

Темп і ритм розвитку будь-якого сучасного мегаполісу мають істотний вплив на спосіб життя людей, які мешкають в ньому. Наприклад, намагаючись заощадити вільний час хоча б на приготуванні їжі, вони дедалі частіше відвідують кафе та ресторани, забуваючи звернути увагу на їх дизайн. Там, з цікавістю досліджуючи дизайн цього закладу, можна провести і ділову зустріч, і дружнє застілля [9, с. 125]. Ретельно продуманий дизайн допомагає створити відповідний настрій для відвідувачів. Найбільш помітним є вплив атмосфери в так званих “креативних” ресторанах.

Мудрий ресторатор не економить на інвестиціях в інтер'єр. Його бізнес опиниться в небезпеці, якщо відвідувачу з першого погляду «не сподобається» інтер'єр закладу. Клієнт може просто не відбутися, піти, так і не довідавшись, яка в закладі чудова кухня, велика карта вин і наскільки гостинний персонал.

Гастрономічна тема – наступний і важливий етап у втіленні концепції ресторану. Меню концептуально-тематичного закладу повинно відповідати його назві, вподобанням гостя та темі загалом. За висловом знаного львівського ресторатора Марка Зархіна, «Всі страви мусять буди смачними, технологічно та економічно відповідати концепції та можливостям ресторану та декорованими і поданими відповідно до ідеї закладу» [2, с. 61].

Асортимент може бути не надто широким, але найбільш оптимальним у співвідношенні цінової політики та задоволенні потреби споживача. Загалом же, основною стратегією асортиментної політики є введення в меню новинок та фірмових страв і напоїв власного приготування у поєднанні з класичними стравами та напоями й елементами національної кухні. Лише такий заклад зможе задовольнити потреби та привабити не лише зацікавленого туриста, а й

“нагодувати” зголоднілого місцевого жителя і навіть створити базу постійних гостей.

Цінова політика концептуальнотематичного закладу повинна відповідати концепції в цілому, логічно прив’язуватися до меню страв та напоїв, а також дозволяти закладу «отримувати клієнта» в умовах жорсткої конкуренції. Але втілення концепції того чи іншого ресторану неможливе без підкріплення рекламою, різні форми якої застосовуються ресторанами для інформування потенційних та реальних клієнтів про нововведення і події, що відбуваються в даному закладі, а також представлення відвідувачам нових страв, що, зрештою, в кінцевому результаті спрямоване для отримання прибутку.

Для досягнення цих цілей використовуються ньюс-релізи (від англ. news releases) – дані, викладені у вигляді пам’ятки про рекламований ресторан, його меню, послуги, спеціальні пропозиції. Подібні пам’ятки можуть бути також виконані у вигляді сувеніра. Якісно та оригінально надруковане, з назвами страв і цінами, емблемою закладу та фотографіями фірмових страв меню ресторану саме по собі може служити рекламою.

Для туристів є актуальним поєднання пам’яток, проспектів, путівників, дорожніх карт на рекламних матеріалах ресторану. Додатково, для зручності знаходження ресторану, можна розмістити панель – кронштейни, стенди, “живу” рекламу. Інтернет – при грамотному оформленні, “розкручуванні” сайту є особливо ефективним засобом в залученні потенційних клієнтів у кафе.

Сайт повинен регулярно оновлюватися і містити свіжу інформацію про зміни в меню, найближчі концертні програми, дегустації. Добре, якщо сайт припускає деякий інтерактив, наприклад, можливість поставити питання і отримати відповідь, можливість резервування столиків. Чи, скажімо, сам власник або шеф-кухар порекомендує окремі страви з меню. Доцільною є також поштова розсилка, як засіб реклами, зокрема зосереджена для окремих цільових груп гостей закладу з різноманітними привітаннями, інформацією та пропозиціями.



Новим та перспективним є закордонний досвід рекламування ресторанів шляхом розміщення фотографій та автографів знаменитостей, які його відвідували у різний час, а також акцент на кожного гостя як важливу персону з фіксуванням його даних (оригінального підпису, ініціалів, наприклад на випитій пляшці вина, яка зберігатиметься у винному погребі закладу, чи елементах інтер'єру), в межах креативності закладу, що неодмінно виявить у цього гостя інтерес повернутися за деякий час у цей заклад знову і побачити відмітку про себе. Також організація кулінарних і барних шоу, майстер-класів з приготуванням страв та напоїв перед гостями та відвідувачами закладу, або з виїздом за його межі.

Безпрограшним залишається реклама за допомогою елементів декору та інтер'єру закладу, наприклад, з відтворенням світових шедеврів архітектури чи мистецтва. Структуру потенційних клієнтів, гостей, як більш прийнято вживати, говорячи про ресторан як про складову індустрії гостинності, концептуально – тематичних закладів, складають туристи. Саме цю категорію гостей найбільш приваблюють такі заклади у містах відвідувань. Але якщо говорити про заклади, які орієнтуються не лише на ідею в інтер'єрі та розважальній програмі, а також масову рекламу в усіх туристичних інформаційних матеріалах, але й на якісні гастрономічні враження та реальну ціну, отримують постійного гостя, якого цікавить будь-який формат відвідин цього закладу – чи це комплексний обід, чи ділова зустріч, або святкова вечерея чи кавова-перерва. У світі сьогодні безліч ресторанів із цікавими, іноді навіть незвичними та безглуздими ідеями.

В Україні також чимало креативних ресторанів, але безумовно лідером концептуально-тематичних закладів є м. Львів. Саме в цьому місті простежується чітка та гармонійна послідовність усіх складових концепції, від місця розташування таких закладів (здебільшого це стара історична частина міста), інтер'єрів та розважальних програм, які вражають своєю вигадливістю та оригінальністю реалізації, незвичними назвами страв у меню та тематичними подачами, а також цікавими підходами до процесу обслуговування та

розрахунку гостя. Беззаперечними лідерами та найбільш актуальними прикладами концептуально-тематичних закладів Львова є ресторани групи «Фест» («Локаль»), «Кумпель-груп», «Goodfoodhouse». Слід не оминати увагою також і замські ресторани, концепція яких спрямована на створення найбільш комфортних умов відпочинку в гармонії з природою, оздоровленням та цікавими активними розвагами, які важко реалізувати в межах міста.

Обрані ознаки концепції закладу наведені у табл. 2.1.

Таблиця 2.1 – Концепція комплексного закладу ресторанного господарства «Avokado»

Основні концепції	Характеристика ознак
Тип підприємства	Заклад ресторанного господарювання - кафе
Клас закладу	вищий
Кулінарне спрямування закладу	вегетаріанська кухня
Місце знаходження - фактичне	Окремо побудована споруда за адресою. м. Житомир п. Старий бульвар 12
Контингент споживачів	Відвідувачі та мешканці Житомира
Формат закладу	Повно сервісний
Формат виробництва	Повний цикл виробництва на сировині і напівфабрикатах, розроблення і впровадження інноваційної продукції для профілактики йододефіциту
Кількість місць	Кафе – 75 місць, бар – 25
Режим роботи:	12.00 до 23.00
Форма обслуговування	Обслуговування офіціантами
Дизайнерський стиль	Інтер'єр кафе «Avokado» лофт

Активно розвиваються заклади типу чайна, кав'ярня з ціновою політикою асортименту 30-50 грн, де до гарячих напоїв пропонують борошняні та кондитерські вироби, шоколад. Тут стратегічно вигідним кроком є відкриття не одного такого закладу, а декількох, мережі. Досі вільними нішами залишаються спеціалізовані дитячі кафе – дитяча тема присутня в багатьох закладах, але окремої уваги вона практично не заслужила, а також заклади музичної спрямованості (не нічних клубів, а скоріш арт-ресторанів і арткафе), де споживання їжі гармонійно поєднувалося б із мистецькими презентаціями, обговореннями.

## 2.2 Характеристика виробничого процесу закладу

### 2.2.1 Виробнича програма закладу

Першим етапом розробки виробничого процесу є визначення прогнозованої кількості споживачів, а також кількості страв, які реалізуються за день в ресторані «Авокадо», розрахованого на 100 місць, та необхідної для цього кількості продуктів.

Результати обчислення прогнозованої завантаженості торгівельної зали ресторану «Авокадо» наведено у додатку Б в таблиці Б 1.2.

Для розрахунку кількості споживачів, яких обслуговують за одну годину роботи залу, скористаємося формулою 2.1:

$$N_{\text{ч}} = P * \varphi * K_3 = 100 * 1,0 * 0,2 = 20 \quad (2.1)$$

де  $N_{\text{ч}}$  – кількість споживачів, що обслуговуються за кожну годину роботи;

$P$  – місткість зали (кількість місць);

$\varphi$  – оборотність місця за годину;

$K_3$  – коефіцієнт завантаження зали, частка від од.

Відповідно, загальна прогнозована кількість споживачів у ЗРГ «Ревінь» за день становитиме:

$$N_{\text{д}} = \sum N_{\text{ч}} = 392 \text{ осіб} \quad (2.2)$$

Для визначення бобового обсягу к кулінарної продукції по групах у проєктованому закладі «Ревінь», використовуємо значення споживаної кількості страв за одне відвідування ресторану та прогнозованої кількості відвідувачів за зміну роботи зали:

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

де  $n$  – денна кількість страв групи, страв;

$N$  – прогнозована кількість споживачів за зміну роботи зали, осіб;

$m$  – коефіцієнт споживання страв.

Отримані результати денного товарообороту в натуральних одиницях ресторану «Avokado» наведено в таблиці 2.2:

Таблиця 2.2 – Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Холодні закуски	1,9	744,8
Супи	0,18	70,65
Основні гарячі страви та закуски	1,2	470,4
Десерти	0,4	156,8
Гарячі напої	0,2	78,4

Відправною точкою розробки виробничого процесу ресторану є виробнича програма та стратегія виробничо-торгівельної структури закладу ресторанного господарства [20, с. 41-46]. У проєктованому закладі з повним виробничим циклом, яким буде ЗРГ «Avokado», складено планове меню на тиждень. На основі зазначеного меню розроблено план-меню, що відображає денну виробничу програму закладу. Згідно концепції закладу розробимо меню асортиментного мінімуму (дод. Б. 2.3)

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

Основою розрахунку добової кількості сировини  $Q$  є виробнича програма ресторану «Avokado» і норма витрат продуктів на одну порцію. Розрахунки проводять за формулою:

$$Q = \frac{n \times g_p}{1000} \quad (2.4)$$

де  $n$  – кількість порцій, шт;

$g_p$  – норма витрат продукту на порцію, г.

В додатку Б у таблиці 2.2 представлено зведену сировинну відомість з

виготовлення салатів за розробленим меню.

Процедура забезпечення ЗРГ «Avokado» сировиною, особливості взаємозв'язку між різними ділянками виробництва та торговельний процес пояснює структурно-технологічна схема, яка наведена в додатку В.

За її допомогою можна раціонально здійснювати процес виробництва, а також оптимізувати послідовність етапів обробки сировини та приготування страв.

Початковими етапом виробничого процесу ресторану «Avokado» є приймання сировини в завантажувальній та її зберігання в неохолоджувальних коморах і охолоджувальних камерах, з подальшим її спрямуванням на обробку.

Основним призначенням неохолоджувальних комор в ресторані «Avokado» є зберігання:

- сухих продуктів та овочів;
- бакалії та напоїв;
- зберігання інвентарю;
- матеріально-технічного господарства.

В охолоджувальних камерах відбувається зберігання рибної, молочно-жирової сировини, а також фруктів та овочів.

Складські приміщення повинні мати зручний зв'язок з виробничими цехами. Розміщення складських приміщень здійснюється відповідно до напрямку руху сировини та продуктів.

Комплексний заклад ресторанного господарства «Avokado» включає виробничі приміщення, що спеціалізуються за видами сировини, що переробляється, та продукції, що виготовляється: заготівельний цех – рибний, овочевий; доготівельний цех – гарячий і холодний; окремий цех для виготовлення борошняних кулінарних виробів; а також складське, тарне, санітарно-технічне господарство, згідно СНіП II-Л.8-71 [31, С 248].

Площа гарячого цеху становить 56 кв.м., холодного – 18 кв.м.; рибний – 18 кв.м; овочевого – 17 кв.м; для виготовлення борошняних виробів – 22 кв.м. Сировина зі складських приміщень направляється до заготівельних цехів

ресторану, де здійснюють первинну механічну обробку м'яса, риби, птиці, овочів та виробляють напівфабрикати для постачання ними гарячого і холодного доготівельного цехів.

Велику роль в організації роботи кафе відіграє овочевий заготівельний цех, роботу якого організовує завідуючий виробництвом. Тут здійснюється технологічний процес обробки овочів: їх сортування, миття та очищення. Оснащення цеху планується за нормами відповідно до потужності підприємства. Основним обладнанням є виробничі столи, столи для дочистки овочів, мийні ванни [34, с. 56]. Устаткування розміщено відповідно до етапів технологічного процесу.

В рибному цеху, згідно з виробничою програмою, крупнокускові напівфабрикати обробляють на порційні, дрібношматкові і січені, здійснюватиметься приготування напівфабрикатів з птиці. Приготування рибних порційних напівфабрикатів, через специфічний запах, здійснюється на окремих виробничих столах.

Призначенням холодного цеху є приготування, порціонування та оформлення холодних страв та закусок, солодких страв та холодних супів. В гарячому цеху завершується технологічний процес приготування їжі: здійснюється теплова обробка продуктів та напівфабрикатів, приготування перших та других страв, соусів, гарнірів, а також здійснюється теплова обробка продуктів для холодних і солодких страв.

У кожному цеху організовують технологічну лінію – ділянку виробництва, оснащену необхідним обладнанням для певного технологічного процесу. Під час приготування страв брудний кухонний посуд відправляється до мийної кухонного посуду.

Склад і площі складських приміщень для різних типів підприємств ресторанного господарства встановлюються за будівельними нормами і правилами проектування цих підприємств залежно від їх типу і потужності.

Розрахунок площі складських приміщень можна робити за нормою навантаження на 1 м<sup>2</sup> площі підлоги і коефіцієнтом використання її за формулою:

$$S_{\text{поч}} = \sum \frac{P \cdot 100}{N(100 - K_{\text{сп}})} = \frac{P_1 \cdot 100}{N_1(100 - K_{\text{сп}})} + \frac{P_2 \cdot 100}{N_2(100 - K_{\text{сп}})} + \dots, \dots \dots (2.5)$$

де  $S_{\text{заг}}$  - загальна площа складу, м ;

$P$  - маса продукту, кг;

$N$  - норма навантаження, кг/м<sup>2</sup>;

$K_{\text{сп}}$  - коефіцієнт, що враховує вільні проходи, % (як правило, 1,4-1,6).

Норма завантаження (кг/м) для окремих продуктів така: риба - 150-200; напівфабрикати рибні- 100; гастрономічні товари, жири, яйця, молочні продукти - 200-250; напої, вино, пиво, вода, картопля - 400-500; зелень, фрукти, ягоди свіжі, цибуля- 250-300; коренеплоди, капуста свіжа, сухофрукти, макаронні і кондитерські вироби - 300; борошно, крупи, цукор - 500-600 [45].

Норми встановлюють з урахуванням прийнятих правил розміщення товарів, при дотриманні яких забезпечується зберігання фізико-хімічних властивостей продуктів.

Норма завантаження залежить від способу укладання. Укладання дозволяє більш раціонально використовувати площу і кубатуру складських приміщень.

При визначенні площі обслуговування або коефіцієнта на проходи, проїзди і т. ін. враховують, що ширина транспортного (головного) проходу або проїзду при використанні електро- чи автонавантажувача повинна бути достатньою для виконання маневрів при русі. Проходи між стелажми і штабелями при використанні візків передбачаються не менше 1-1,2 м і без візків 0,6-1 м.

За санітарними нормами у складах не можна розмішувати товари поблизу водопровідних труб, опалювальних і охолоджувальних приладів, відстань від стін і підлоги має бути не менше 20 см. Усе це необхідно враховувати, щоб

запобігти забрудненню продуктів, їх псуванню і забезпечити в складах нормальну циркуляцію повітря. Підлога в складах і прилеглих до них коридорах має бути міцною, розрахованою на значне навантаження і механічний вплив, гладенькою, без вибоїн і тріщин, не слизькою і зручною для прибирання.

Обладнання складів має забезпечити:

- повну кількісну і якісну схоронність матеріальних цінностей;
- належний режим зберігання;
- раціональну організацію виконання складських операцій;
- нормальні умови праці.

Для зберігання швидкопсувних продуктів (риби, молочних продуктів, жирів і гастрономічних продуктів) на підприємствах обладнуються охолоджувальні камери. Кількість складських приміщень залежить від потужності підприємства. На невеликих підприємствах ресторанного господарства планується не менше двох камер: одна - загальна охолоджувальна камера для короткочасного зберігання рибних напівфабрикатів, кисломолочної продукції, гастрономічних продуктів та ін.; інша - неохолоджувальна для нешвидкопсувних продуктів. На середніх підприємствах має бути не менше чотирьох камер: дві камери охолоджувальні (рибна, для молочних, жирових продуктів та ін.), камера для сухих продуктів і овочева.

На великих підприємствах на 150 місць і більше передбачається роздільне зберігання риби, молочних і гастрономічних продуктів. Якщо підприємство має ліцензію на реалізацію винно-горілчаних виробів, вони повинні зберігатися в окремій камері. На підприємствах передбачаються приміщення для зберігання білизни, інвентаря, тари. Для забезпечення нормальних умов роботи при прийманні товарів, оформленні транспортних і супровідних документів у кількох складських приміщеннях обладнуються спеціальне приміщення для приймання сировини і продуктів.

Для зберігання напівфабрикатів і готових кулінарних виробів, які реалізуються іншим їдальням, кафе, закусточним на великих підприємствах,



крім потужного холодильного господарства, створюють експедиції, до складу яких входять камери і склади, які оснащуються холодильним устаткуванням, стелажми, необхідним інвентарем і т. д., а також приміщення для миття і сушіння експедиційної тари.

На підприємствах середньої потужності продукцію власним підрозділам, буфетам відпускають безпосередньо з цехів, де вона виготовляється. Кількість складів та їх площі на доготовочних підприємствах значно скорочуються, тому що напівфабрикати надходять в основному відразу ж у виробництво.

Зазвичай склади розміщують на одному поверсі з виробничими цехами, іноді для їх організації використовують підвальні і напівпідвальні приміщення.

В одноповерховому приміщенні без підвалу овочевий (рибний) склад доцільно розташовувати поряд з овочевим (рибним) цехом, білизняну - поряд з гардеробною для персоналу і т. д. У багатоповерховому будинку сировинні склади розміщують під відповідними цехами, зв'язавши їх підйомно-транспортними механізмами.

Складські приміщення повинні розміщуватися компактно, мати зручний зв'язок з виробничими цехами. Завантажувальні майданчики розміщують з боку господарського двору, забезпечуючи зручний під'їзд транспорту.

Оснащення складських приміщень залежить від типу і потужності підприємства, нормативів товарних запасів. До обладнання складських приміщень належать стелажі і підтоварники для розміщення і зберігання продуктів, у морозильних камерах - підвісні гаки, ваговимірне, підйомно-транспортне і холодильне обладнання.

Адміністративні (офісні) приміщення проектують виходячи з нормативу  $6\text{ м}^2$  на 1 працівника для робочого місця обладнаного комп'ютером та  $4\text{ м}^2$  - для робочого місця без нього.

Кількість адміністративних працівників визначаємо за штатним розкладом згідно прийнятої організаційної структури управління.

Приміщення персоналу передбачають для відпочинку, прийому їжі та зборів виробничого персоналу, площа  $6,8\text{ м}^2$ . Обладнується обідніми меблями

та умивальником. Приміщення для офіціантів передбачають для відпочинку, прийому їжі та зборів офіціантів, площею - 6 м<sup>2</sup>. Приміщення білизняної. Для зберігання санітарного спецодягу персоналу та його прасування. Площа 6,4 м<sup>2</sup>.

Гардероб офіціантів. Для переодягання офіціантів, площа 6,8 м<sup>2</sup> [48]:

- кожен працівник має індивідуальну шафу (на 2 відділення) розміром 500x500 мм;

- гардероб оснащуємо стільцями-бенкетками для переодягання і умивальниками.

- гардероб персоналу. Для переодягання персоналу, площа 23,8 м<sup>2</sup>

Душові, вбиральні:

- розраховуються, виходячи з нормативу 1 душова на 10 чол. виробничого персоналу в максимальну зміну, але не менше однієї;

- вхід до душових здійснюється з гардеробу персоналу.

Санвузли:

- кількість санвузлів визначається за нормативом 1 на 20 чол. працюючих в максимальну зміну, при кількості працюючих понад 20 чол. - облаштовують 2 санвузли - чоловічий і жіночий;

- планувальні рішення санвузлів аналогічні вбиральням для відвідувачів, але - передбачається відсік для зняття спецодягу, мінімальні розміри якого 600x800.

При проектуванні приміщень для забезпечення вентиляції дотримують таких вимог:

- відстань між пристроями забору та видалення повітря по горизонталі (в одному рівні) не менше 20 м по вертикалі - 2 м (витяжка зверху); по діагоналі (у рівні по вертикалі не менше 2 м) - 15 м;

- висота приміщення не менше 1,9 м до низу виступаючих конструкцій (балок, ригелів, прогонів);

- припливні ВК розміщують на нижніх поверхах (включаючи підвали);

- витяжні ВК - на верхніх поверхах (у тому числі технічний поверх та горище).

Приміщення тепlopункту проектують з окремим виходом з будівлі закладу, площею 6 м<sup>2</sup>.

Площу електрощитової приймаємо 6 м<sup>2</sup> відповідно до СНиП [25, с. 255].

### 2.2.3 Технологічні процеси виготовлення кулінарної продукції

Технологія страв і кулінарних виробів на підприємствах ресторанного господарства складається з двох основних стадій:

- механічна кулінарна обробка сировини і виготовлення напівфабрикатів;
- теплова обробка продукту або напівфабрикату для доведення його до стану кулінарної готовності.

Технологічні процеси обробки харчових продуктів розподіляються по видах: кулінарна механічна, гідромеханічна, термічна, біохімічна і хімічна.

- а) механічна – механічна дія на продукт;
- б) гідромеханічна – гідромеханічна дія на продукт (за допомогою води);
- в) теплова – дія на продукт тепла;
- г) хімічна – введення речовин, які реагують з складовими частинами продукту у заданому напрямку;
- д) біохімічна – дія на продукт ферментів (бродиння та ін.).

*Механічні засоби:* сортування, подрібнення, перемішування, пресування, дозування і формування, збивання.

Сортування:

- *за якістю* (колір, якість поверхні, консистенція);

Сортування проводять вручну на переборних машинах шляхом органолептичного огляду продуктів (овочів, фруктів) з видаленням неповноцінних екземплярів;

- *за розміром на фракції* (сортування по крупності).

Сортування проводять шляхом просіювання (для видалення домішок) і калібрування по фракціям (проводять в процесі первинної обробки коренеплодів і картоплі для зменшення їх відходів і збільшення продуктивності машин під час механізованої очистки овочів).

*Подрібнення* – це процес механічного поділення оброблюваного продукту на частини для кращого його технологічного використання.

В залежності від виду сировини і її структурно-механічних властивостей використовують наступні засоби подрібнення: різання (розрізування), дроблення, розмелення, протирання.

Ріжуть продукти, які мають високу вологість (м'ясо, риба, овочі, плоди і т.д.), дробленню підлягають продукти з низькою вологістю (зерно, сухарі, деякі прянощі).

Різанням очищують і зачищають продукти, видаляють кістки під час розділування м'ясних туш і риби.

У процесі різання продукти поділяють на частини визначеної чи вільної форми (шматки, пласти, кубики, брусочки і т.д.) або подрібнюють їх (фарші, котлетна маса та ін.).

Різання продуктів здійснюють за допомогою різательних машин (м'ясорубки, овочерізки та ін. або ножа). Для подрібнення твердих продуктів (наприклад, кістки), застосовують пилки.

Перетворення продуктів в дрібнодисперсну масу здійснюють за допомогою ручних чи механізованих терок або за допомогою спеціальних терочних машин (виробництво соків з м'якоттю, крохмалю та ін.).

Для подрібнення варених продуктів з метою отримання пюре застосовують протиральні машини, які чинять на продукт комбіновану дію: раздавлюють його лопастями і продавлюють через отвір сита, кромки якого ще й розрізають продукт.

*Перемішування.* Процеси перемішування використовують під час виробництва фаршів і котлетної маси із подрібненої сировини (м'ясо, риба,

овочі), ряду кулінарних виробів (салатів, вінегретів), під час підготовки пластичних мас (наприклад, замішування тіста).

*Пресування.* Пресування продуктів застосовують для розділення їх на дві фракції: рідку (соки) і плотну (жом).

Здійснюють пресування за допомогою шнекових пресів неперервної дії (екстрактори різних конструкцій).

*Дозування і формування.*

Дозування – це поділення продуктів на порції.

Формування – це надання їм визначеної форми.

*Збивання.* Проводять з метою збагачення продуктів повітрям і отримання пін різної дисперсності (білкові креми, збиті вершки і т.д.).

*Гідромеханічні засоби:*

*Мийка.* Продукти мийуть для видалення з їх поверхні бруду та мікроорганізмів ручним (в ваннах) або механізованим (в мийних машинах) способами.

*Осадження, фільтрування.* Фільтрування – поділення суспензій на рідку і тверду частини шляхом пропускання їх через пористу перегородку (тканину, сито), яка може затримувати зважені частки і пропускати фільтрат.

Осадження – виділення твердих або рідких часток із суспензій, емульсій під дією сили тяжіння (у відстойниках) або центробіжної сили (у центрифугі та ін.). Після завершення осадження отримують світлу рідину і осад.

*Теплові засоби.* Теплова обробка продуктів є основним прийомом в технологічному процесі виробництва кулінарних виробів. Це обробка продуктів за допомогою теплоносіїв.

Теплова обробка продуктів здійснюється різними засобами: зануренням в рідке середовище, обробкою парою, контактним нагріванням, нагріванням у полі токів НВЧ, інфрачервоним випроміненням, а також шляхом комбінування їх.

Теплові засоби:

- основні – варіння, припускання, жаріння;

- комбіновані – тушкування, запікання;
- допоміжні – опалювання, бланширування, пасерування, термостатування.

*Варіння.* У процесі варіння продукти нагрівають в рідкому середовищі (вода, бульйон, молоко) або в середовищі водяної пари. У першому випадку рідину нагрівають до кипіння, після чого нагрівання зменшують і подальшу теплову обробку продукту здійснюють при слабкому кипінні.

При другому режимі рідину нагрівають до кипіння, потім припиняють подачу енергії і доводять продукт до готовності за рахунок акумульованого тепла.

Варку продуктів можна проводити гострою парою у пароварочних шафах.

*Припускання* – доведення продукту до готовності з використанням невеликої кількості рідини.

До продукту, який отримано в результаті припускання, наблизений за своїми органолептичними властивостями продукт, доведений до готовності в НВЧ-апараті (мікрохвильова піч).

*Жаріння:*

- жаріння з невеликою кількістю жиру;
- жаріння шляхом занурювання в жир (у фритюрі);
- жаріння у камері жарочної шафи (радіаційно-конвективний спосіб).

Наприклад: випікання виробів з тіста;

- жаріння у полі ІК-випромінення. (Використовують електрогрилі).

*Тушкування.* Використовують 2 прийоми теплової обробки: обжарювання до появи скоринки і потім припускання.

*Запікання.* Використовують для отримання скоринки на поверхні продуктів, які пройшли теплову обробку (каші, макарони, м'ясо та ін.) або, які доведені до півготовності. Деякі види продуктів (риба, баранина) запікають сирими. Запікання проводять з додаванням соусів, молока, яєць.

*Опалювання* здійснюють для спалювання вовни, волосків на поверхні продуктів (голови, тушки птахів та ін.) за допомогою газових горілок.

*Бланшування* – це короткочасна дія на продукт окропу чи пари (1-5 хв.). Використовують для полегшення подальшого механічного очищення продуктів, видалення присмаку гіркоти, інактивації ферментів.

*Пасерування* – це процес короткочасного нагрівання продукту з жиром або без жиру. Наприклад: пасерування цибулі та моркви для борщу, пасерування борошна.

*Термостатування.* Використовують для зберігання першими і другими стравами на роздачі заданої температури, а також для доставки готових страв у гарячому стані до місця їх споживання.

*Хімічні і біохімічні засоби* включають сульфитацію картоплі, маринування м'яса, додавання в тісто соди, вуглекислого амонію, ферментну обробку м'яса.

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

Наступним кроком є розробка стандартів ресторанного обслуговування у проектуємому КЗРГ «Avokado» при повсякденному (індивідуальному, груповому) обслуговуванні та обслуговуванні спеціальних заходів за такою структурою:

- вимоги до обслуговуючого персоналу (критерії підбору персоналу, правила спілкування з гостями тощо);
- підготовка торговельної зали до обслуговування: сніданків, обіду, вечері, бенкету;
- обслуговування гостей (зустріч гостей, приймання замовлення, правила подачі страв та напоїв відповідно до меню закладу, тощо) при індивідуальному, груповому та бенкетному обслуговуванні;

– розрахунок із гостями (використання автоматизованих систем формування меню та визначення вартості замовлення та розрахунку)[25. с 632].

Кількісно-якісний склад обслуговуючого персоналу наведено у додатку К (табл К 9.1)

Графік роботи обслуговуючого персоналу – два дні через два.





## РОЗДІЛ 3

### ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТНОСПРОМОЖНОСТІ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

#### 3.1 Розроблення та впровадження новітніх рецептур ресторанної продукції

Українська кухня – є відображенням кулінарного стилю народу України. Багато особливостей вегетаріанської кухні були обумовлені способом життя народу, переважна більшість якого займалася важкою хліборобською працею. Тому для вегетаріанської кухні характерні страви багаті на білки, жири та вуглеводи. Примхи ж національного характеру вимагали, аби ця їжа була смачною. Саме тому для більшості страв характерний складний набір компонентів та комбінування декількох способів теплової обробки продуктів.

В українській кухні дуже багато продуктів зазнають складної термічної обробки – спочатку їх обсмажують або варять, а потім тушкують або запікають. Складна тепла обробка продуктів допомагає зберегти аромат страв і надає їм соковитості. Це є найбільш відмінною рисою технології приготування вегетаріанської кухні [41].

Але поєднує ці страви те, що вони є надзвичайно калорійними і мають низьку харчову цінність. Для впровадження інновації нами запропоновано удосконалення класичної рецептури салату, що дозволить збільшити його поживну цінність, отримати збалансовану кількість білків, жирів та вуглеводів та підвищений вміст йоду та кальцію. За рахунок підвищених йодовмісних властивостей салат найкраще підходить для профілактики йододефіциту.

Одні з найвідоміших морських водоростей це бурі водорості, які в переважній більшості належать до морських біотопів, їхні зарості трапляються у літоральній та субліторальній зонах, до глибин 40—100 м. Представників

класу Phaeophyceae можна побачити в усіх морях земної кулі, однак найбільша їхня концентрація — у приполярних та помірних широтах, де вони домінують на глибині від 6 до 15 м.

Зазвичай бурі водорості ростуть прикріплено до скель та каміння різної величини, і лише в тихих місцях та на великій глибині вони можуть утримуватись на стулках молюсків або гравію. Серед усього розмаїття бурих водоростей представники лише 4 родів *Heribaudiella*, *Pleurocladia*, *Bodanella* та *Sphacelaria* можуть траплятися у прісних водоймах. Деякі морські види можуть потрапляти до прибережних солонуватих вод, де нерідко стають одним з основних компонентів флори солончакових боліт.

Водорості увійшли в наше життя дуже щільно. Перш за все, вони досить широко використовуються в кулінарії та косметології. Ученими доведено, що ці маленькі рослини, немов віник, вимітають з нашого організму усе зайве, очищають його від шлаків і токсинів. А натомість насичують нас вітамінами, корисними мікроелементами, мінералами, даруючи енергію для нових звершень.

Морські водорості широко використовують для лікування та профілактики захворювань серцево-судинної системи, зменшують в'язкість крові та кількість в ній холестерину, онкозахворювань, мігрені, діабетичної хвороби, ревматизмі, допомагають боротися з вірусними, бактеріальними та грибковими інфекціями та для профілактики йододефіциту. Також водорості відмінно себе зарекомендували у процесі попередження розвитку ожиріння та атеросклерозу. Вражає їх здатність виводити з організму людини іони важких металів, таких як цезій та стронцій.

Водорості – це натуральна їжа, багата величезною кількістю поживних речовин, необхідних для людини, невичерпне джерело вітамінів. Залишилося тільки визначитися для себе, чого вам найбільше не вистачає.

Існує багато способів приготування страв з водоростей. Багатьом смаки та аромати можуть здатися незвичними, тому ознайомиться з ними краще з нейтральних, м'яких варіантів бурих водоростей: араме, комбу та норі.

Араме – це підвид ламінарії, який має солодкуватий присмак. Бурі водорості мають більшу частку кальцію, йоду та мінералів і підходять для використання на кухні в різних овочевих, макаронних або інших салатах з сиром. Ця водорість має детоксикаційну дію на організм, оскільки вона «витягує» важкі метали з організму, а також нормалізує кров'яний тиск і гнучкість судинної системи.

Водорості можна замочити на п'ять хвилин у теплій воді, потім обсмажувати протягом десяти хвилин на кунжутному маслі з додаванням моркви та цибулі. При подачі можна приправити соєвим соусом. Для отримання добової норми кальцію досить трьох столових ложок такого салату в день. Араме дуже корисна жінкам, які мають проблеми з репродуктивною функцією.

З погляду дієтології, бурі водорості — низькокалорійна їжа з низьким вмістом жирів, збагачена вуглеводами, білками (табл. 3.1) та, особливо, мінералами (табл. 3.2) та вітаміни (табл. 3.3). Якщо порівняти зі звичайними овочами та фруктами, бурі водорості мають значно більший вміст макро- та мікроелементів, таких як натрій, калій, кальцій, магній, залізо, селен, кобальт, манган. Також бурі водорості є одним з головних джерел йоду, нестача якого в організмі людини призводить до серйозних порушень розвитку, зниження працездатності, кретинізму.

Таблиця 3.1 – Хімічний склад морської водорості Араме

Показники	Харчова цінність - араме (100 г)
Вода -	0,1
Жир -	0,3
Клітковина	47
Вуглеводи -	41
Білок -	11
Ккал -	128
Кдж	537,6

Таблиця 3.2 – Мінеральний склад водорослі Араме

Показники	Харчова цінність - араме (100 г)
Залізо	3,9 мг
Цинк	1,14 мг
Кальцій	820 мг
Мідь	0,27 мг
Магній	510 мг
Натрію	2290 мг
Фосфор	277 мг
Марганець	0,3 мг
Калій	3300 мг

Таблиця 3.3 – Вітамінний склад водорослі Араме

Показники	Харчова цінність - араме (100 г)
Вітамін А	240 МО
Вітамін В12	2 мкг
Вітамін В1	0,11 мг
Вітамін Е	0,9 мг
Вітамін В2	0,4 мг
Фолієва кислота	122 мкг
Вітамін В3	2,9 мг
Пантотенова кислота	0,33 мг
Вітамін В6	0,1 мг
Вітамін К	290 мг

Морські їстівні водорості – це цінний продукт, користь якого в активних речовинах, вітамінах, різних елементах, які надають позитивний вплив на організм людини.

Для профілактики йододефіциту, тим більше, якщо така проблема вже виникла, слід в свій раціон частіше включати морепродукти, особливо такі: кальмари і креветки; рапани; мідії в олії; печінка тріски в маслі; будь-яка риба; морська капуста. Якщо кому-то все-таки не до смаку морська капуста, її можна приймати потроху в сухому вигляді окремо від їжі. А можна по троху додавати у вже готовий суп або салат, а також в страви з м'яса. Щитовидка любить також і інші багаті йодом продукти: хурму; помідори; листовий салат; топінамбур; нежирні молочні продукти; різні каші.

Останнім часом доведено, що споживання бурих водоростей та їхніх похідних є одним із найкращих методів групової та індивідуальної профілактики йододефіциту і йододефіцитних захворювань. Як харчовий продукт, бурі водорості багаті на клітковину, в ролі якої виступають колоїдні компоненти їхніх клітинних оболонок — альгінати. Солі альгінової кислоти також мають значні радіопротекторні властивості.

Йододефіцит виявляється через низький надходження мікроелемента ззовні. Інша причина – гіпофункція щитовидки. Такий стан небезпечно неприємними наслідками і може проявлятися по-різному: виникають головні болі, погіршується стан пам'яті, знижується увага, порушується слух і зір; частішають простудні захворювання; страждає емоційний фон: з'являється дратівливість, млявість, слабкість, відчуття постійної втоми; іноді проявляється у вигляді набряків особи, синців навколо очей, сухості шкіри, м'язових болів; може бути порушено стан роботи серця, що виявляється в аритмії, підвищеному тиску, атеросклеротичних змінах; дефіцит йоду у вагітних може спровокувати патології плода, у годуючих – негативно позначається на розвитку дитини; якщо дитина або підліток тривалий період часу недоотримує йод в продуктах харчування, якщо є порушення всмоктування в повному обсязі мікроелемента, настає затримка росту, відставання в розумовому і фізичному розвитку, може виникнути кретинізм; йододефіцит може викликати статеву дисфункцію. Для чоловіків – зниження потенції, для жінок – безпліддя і викидні.

З морськими водоростями можна готувати безліч різних страв з невисокою калорійністю, включаючи справжнісінькі делікатеси. Відомо більше 100 рецептів і страв. Серед них салати, перші страви, гарніри, хлібобулочні, кондитерські та макаронні вироби, різні молочні, консерви, напої, соки, сиропи, цукати, джеми, варення. конфітюри, драже і численні біологічно активні добавки.

Оскільки проєктований заклад – кафе «Avokado» пропонує салати за інноваційними технологіями нижче представлено технологічну розробку салату з морської капусти.

Ресторан «Авокадо» пропонуватиме відвідувачам різноманітні види салатів, але фірмовою стравою з використанням новітніх технологій буде рекламуватися «Салат морський». Страва повністю відповідає концепції меню ресторану. З алергенів присутня кориця.

Таблиця 3.4 – Аналог рецептури салату овочевого

№	Найменування сировини	Норма закладання сировини на 1 порцію, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		Брутто	Нетто	
1	Яблуко	300	200	Сировина відповідає вимогам діючої нормативно-технологічної документації
2	Гарбуз	350	340	
3	Груша	330	320	
4	Фізаліс	290	280	
5	Цукор	7,5	7,5	
6	Лимонний сік	18	18	
7	Кориця	4	4	
8	Сироп топінамбур	0,18	0,18	
	Вихід	1299,5	1169,5 (4 порції)	

#### Особливості приготування:

1. Розрізаємо гарбуз, посипаємо корицею та запікаємо.
2. Достаємо готовий гарбуз, охолоджуємо.
3. Солодкі червоні яблука, зелені тверді груші та гарбуз нарізаємо кубіками.
4. Заправляємо салат лимонним соком
5. Розрізаємо фізаліс навпіл.
6. Додаємо морські водорісли.
7. Заправляємо готовий салат сиропом цукру.

#### Характеристика готової страви:

*Зовнішній вигляд:* усі інгредієнти нарізані кубіками, салат подається у прозорому подвійному стакані.

*Смак та запах:* притаманні кожному з інгредієнтів, солодкуваті з легкою кислотою та нотками кориці.

*Колір:* притаманні кожному з інгредієнтів.

*Консистенція:* гарбуз ніжний, не перепечений, яблука та груша хрумкі, фізаліс не розтікається.

Мікробіологічні показники для даного виду страви (виробу), які нормуються: не допускаються бактерії групи кишкової палички, патогенні мікроорганізми в 1 см куб.

Фізико-хімічні показники готового виробу, які нормуються: вміст сухих речовин, кислотність, вміст жиру.

Харчова та енергетична цінність 1 порції страви:

Білки – 2г;

Жири – 1,2 г;

Вуглеводи – 37,08;

Енергетична цінність – 152,66 ккал.

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

Критична точка контролю (ККТ) – це технологічний етап виробництва харчових продуктів, на якому можна впровадити контроль і який є критичним для попередження виникнення небезпечних факторів або їх зменшення до прийняттого рівня. Іншими словами, якщо на певному етапі не застосувати контроль, з'явиться високий ризик виготовлення небезпечного продукту.

ККТ має три ознаки:

- є етапом технологічного процесу, а не програмою-передумовою (наприклад, зберігання, але не прибирання);
- на цьому етапі мають бути заходи контролю небезпечного фактора;
- при порушенні на цьому етапі встановлених вимог чи технології виробництва продукт буде небезпечним.

Для визначення ККТ застосовують етапи технологічного процесу, які становлять високий ризик відповідно до результатів застосування першого принципу НАССР «Аналіз небезпечних факторів».

Для цього використовують професійне обґрунтування або “дерево рішень”.

Професійне обґрунтування – рішення групи НАССР з визначення ККТ відповідно до знань про технологічні процеси і харчові продукти. Такими процесами можуть бути термічна обробка, умови зберігання продуктів, які найбільше піддаються мікробіологічному забрудненню тощо.

При визначенні ККТ етапи технологічного процесу розглядають у логічній послідовності з іншими етапами процесу, беручи до уваги увесь технологічний процес, що дає змогу уникнути появи зайвих ККТ.

Для зручності можна використовувати “дерево рішень”, що допоможе визначити критичну точку контролю:

Як правило, перші версії системи НАССР на підприємстві містять більше ККТ, ніж наступні. Цьому є 2 причини:

1. Суб’єктивна – при відсутності досвіду існує тенденція до переоцінки ризику;
2. Об’єктивна – з функціонуванням НАССР процеси вдосконалюються, ризик зменшується. І це добре!



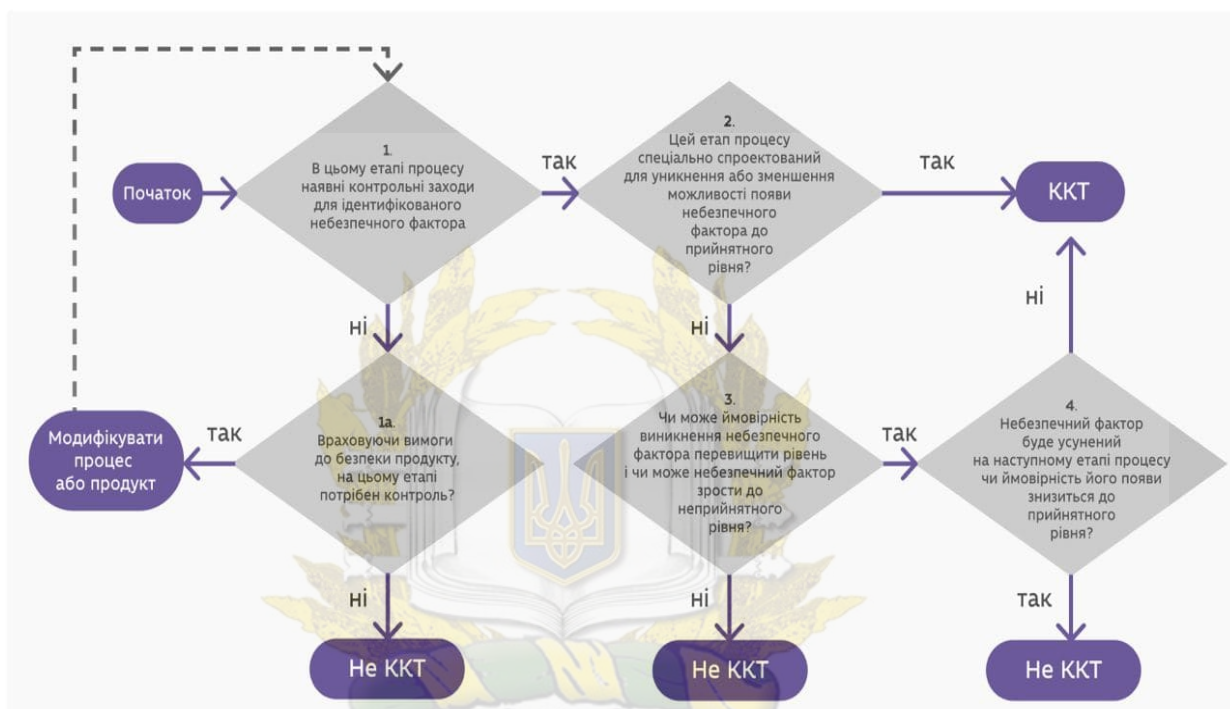


Рисунок 3.1 – «Дерево рішень», для виявлення критичних точок

Вимоги до харчових продуктів, які є в обігу на території України, в тому числі надходять до закладів освіти, регламентовано Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»

Відповідно до закону забороняється:

1. Обіг харчових продуктів на потужностях, що не відповідають вимогам санітарних заходів\*;
2. Обіг харчових продуктів, вироблених на потужностях, повідомлення про реєстрацію яких не було зроблено оператором ринку;
3. Обіг харчових продуктів, які містять генетично модифіковані організми або отримані з їх використанням, до проведення їх державної реєстрації;
4. Обіг неперероблених харчових продуктів зі свинини для споживання людиною без відповідних ветеринарних документів у разі підтвердження спалаху хвороб, що є небезпечними для здоров'я людей або тварин, за рішенням Міністерства економіки як центрального органу виконавчої влади,

що реалізує державну політику у сфері безпеки та окремих показників якості харчових продуктів.

Слід зазначити, що \* санітарний або фітосанітарний захід - це будь-який захід, що проводиться з метою:

- захисту життя або здоров'я тварин чи рослин від ризиків, що виникають внаслідок проникнення, вкорінення чи поширення шкідливих організмів, хвороб, організмів, які є носіями хвороб, а також хвороботворних організмів;
- захисту життя або здоров'я людей та/або тварин від ризиків, що виникають від добавок, забруднювальних речовин, токсинів або хвороботворних організмів, які містяться у харчових продуктах або кормах;
- захисту життя або здоров'я людини від ризиків, що виникають внаслідок хвороб, які переносяться тваринами, рослинами або продукцією, що виробляється з них, або внаслідок проникнення, вкорінення чи поширення шкідливих організмів;
- уникнення або обмеження іншої шкоди, що заподіюється внаслідок проникнення, вкорінення чи поширення шкідливих організмів.

### 3.3. Обґрунтування рентабельності розробленої продукції

Важливим значенням для забезпечення розвитку будь-якого підприємства є отримання прибутку.

Прибуток підприємства – це та частина виручки, що залишається після відшкодувань всіх витрат на виробничу і комерційну діяльність підприємства

Рівень прибутку залежить від собівартості та ціни продукції, та попиту.

Забезпечити ефективну діяльність підприємств ресторанного господарства можуть різні впровадження, зокрема покращення асортименту страв.

Обчислимо собівартість базового виробу салату з гарбуза, яблука та фізаліса з сиропом топінамбура та нового салату морського (таблиця 3.3).

Таблиця 3.3 – Розрахунок вартості сировинного набору для виробництва кулінарних виробів

№	Найменування сировини	Норма витрат на 100 шт виробів, кг г			Планова закуп, ціна, грн	Вартість сировини	
		Салат гарбуза, яблука, фізаліс	Салат морський			Салат з гарбузом, яблуком, фізалісом	Салат морський
			на 4 порції, г	на 100 порцій, кг			
1	Морська капуста Араме	–	300	7,5	240	–	1800
2	Гарбуз	5	350	8,75	45	225	393,75
3	Груша	8	320	8,75	45	225	393,75
4	Фізаліс	7	290	7,2	105	735	761
5	Цукор	-	7,5	1,875	30	–	55,5
6	Лимонний сік	0,45	18	0,450	150	67,5	67,5
7	Кориця	0,4	4	1,0	440	176	176,0
8	Яблуко	8,5	-	-	10,0	85	-
9	Сироп топінамбуру	0,185	-	-	235	43,71	-
Вартість всього						1572,21	3493,75
Витрати 1 шт						15,72	34,93

Використовуючи наведений вище розрахунок собівартості виробу обчислимо його ціну, яка формується як сума валової собівартості, торговельної націнки та ПДВ.

Визначимо ціну виробу:

$$Ц = С + Н + ПДВ,$$

$$Ц_{\text{морська капуста}} = 15,72 + 4,71 + 4,08 = 24,51 \text{ грн.}$$

$N_{\text{салат з гарбузом}}$  – торговельна націнка – 30 %;

$$Ц_{\text{салат морський}} = 34,93 + 6,98 + 8,38 = 50,29 \text{ грн.}$$

$H_{\text{салат морський}}$  – торговельна націнка - 20 %;

Ціна розробленого продукту – новинки салату морського складає 46,81 грн. необхідно відмітити, що порівняно з базовим виробом його ціна є більшою на 25 грн. Це пояснюється тим розробці нового виду салату морського було використано морську капусту Араме, закупівельна ціна якої складе 240 грн за 1 кг.

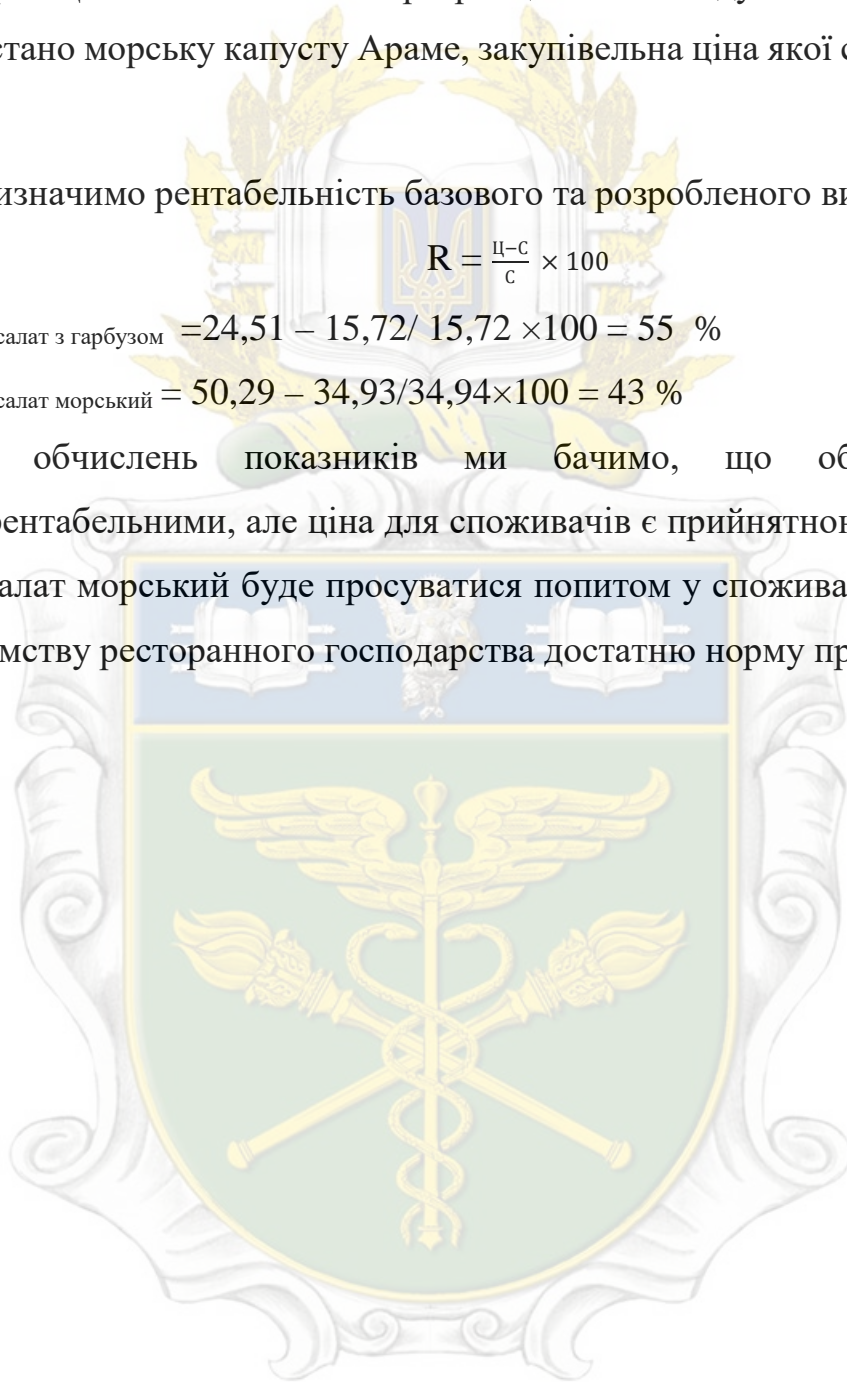
Визначимо рентабельність базового та розробленого виробу

$$R = \frac{p-c}{c} \times 100 \quad (3.1)$$

$$R_{\text{салат з гарбузом}} = 24,51 - 15,72 / 15,72 \times 100 = 55 \%$$

$$R_{\text{салат морський}} = 50,29 - 34,93 / 34,94 \times 100 = 43 \%$$

З обчислень показників ми бачимо, що обидва салати є високорентабельними, але ціна для споживачів є прийнятною. Тому вважаємо, що це салат морський буде просуватися попитом у споживачів та забезпечить підприємству ресторанного господарства достатню норму прибутку.



## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Отже, нами було проведено маркетингове дослідження ринку ресторанних послуг м. Житомир, у результаті якого було виявлено, що найдоцільнішим буде відкрити ресторан вегетаріанської з урахуванням елементів вегетаріанської кухні з фреш –баром та новітніми рецептура салатів для профілактики йододефіциту.

Кафе буде виконано у стилі український лофт. Фішкою даного закладу буде наявність фреш-бару та можливість проконсультуватися у дієтолога. Меню закладу розроблено з урахування традицій вегетаріанської кухні та традиційного для України асортименту продуктів.

Існує декілька чинників майбутньої успішної роботи КЗРГ вегетаріанської кухні з фреш-баром та впровадженням новітніх технологій для профілактики йододефіциту у м. Житомир. Першим етапом створення ресторану є ретельна проробка стратегії майбутнього закладу, а кінцевим етапом є контроль та вдосконалення.

У даній роботі розглянуто найголовніші фактори, що впливатимуть на успіх проектного комплексного закладу ресторанного господарства. Цими факторами є управління виробничим процесом кафе вегетаріанської кухні з фреш-баром. Керування КЗРГ «Avokado» базується на загальних принципах управління виробництвом.

Проведено обґрунтування рентабельності розробленої продукції. Ціна розробленого продукту – новинки салату морського складає 46,81 грн. Необхідно відмітити, що порівняно з базовим виробом його ціна є більшою на 25 грн. З обчислень показників ми бачимо, що обидва салати є високорентабельними, але ціна для споживачів є прийнятною.

Тому вважаємо, що це салат морський буде просуватися попитом у споживачів та забезпечить підприємству ресторанного господарства достатню норму прибутку.

Для підвищення ефективності роботи закладу надаємо такі пропозиції:

- впровадження розробленої рецептури у виробництво та продаж;
- впровадження більшої кількості позицій меню для дітей;
- проведення конкурсів у соціальних мережах;
- проведення голосувань відповідно майбутніх подій;
- надання додаткових послуг з організації свят ( декорування);
- організація показу кіно та мультфільмів у вільних залах;
- впровадження, додаткових послуг для постійних клієнтів.

Наприклад попереднє замовлення (клієнт телефонує до закладу та замовляє страву на певний час (обід чи вечеря), в обраний час відвідувач має змогу насолодитися трапезою без тривалого очікування.

Отже, розроблена нами інноваційна технологія салату морського для профілактики йододефіциту є доцільним та важливим доповненням до асортименту функціональних продуктів для раціону різних груп споживачів.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Закон України про захист прав споживачів від 15.12.1993 р. № 3682-СП.
2. Закон України: Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: від 24.02.1994 р. № 4004-СП.
3. Закон України: Про внесення змін и доповнень до статті 23 Закону України «Про захист прав споживачів»: від 20.06.1995 р.
4. Закон України: Про якість та безпеку харчових продуктів и продовольчої сировини: від 23.12.1997 р. № 771/97 - ВР.
5. ДСТУ 3279- 95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
6. ДСТУ 4281: 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ.: Держспоживстандарт України, 2004. 12 с.
7. Давидова О. Ю., Полстяна Н. В. Організація в ресторанному господарстві (виробництво). Харків: 2017. 331 с.
8. СанПіН 2.3.2.1324-03 «Гігієнічні вимоги до термінів придатності та умов зберігання харчових продуктів».
9. СанПіН 42-123-5777-91 «Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво».
10. ДБН 360 - 92. Містобудування. Планування та забудова міських и сільських поселень.
11. ДБН Д. 2.2. - 3 - 97 Склад, порядок розроблення, погодження и затвердження проектної документації для будівництва.
12. Азрилевич М. Р. Заменители сахара. Пищевые ингредиенты: Москва. 2003. 200 с.
13. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів: Центр учбової літератури: Київ. 2019. 342 с.

14. Губарєв Г. Л. Здоровий спосіб життя – Вегетаріанська кухня. 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. 390-395.

15. Губарєв Г. Л. Інноваційні технології приготування страв в сучасному ресторані. *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. 185-192.

16. Кравченко М. Ф. Технологія приготування продуктів з харчовими добавками рослинного походження для оздоровчого харчування. *Зб. рефератів, дисертацій, НДР та ДКР*. 2017. № 10. С. 161–162.

17. Костас К. Учебник ресторатора: проектирование, оборудование, дизайн: Пер. с англ. Прокофьев С.В. Одеса: Ресторанные ведомости, 2018. 576 с.

18. Кримська Б. А., Балашов В.В. *Довідник офіціанта*. Москва: Економіка, 2020. 192 с.

19. Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства: *Опорний конспект лекцій*. Київ : КНТЕУ, 2020. 204 с.

20. Лахтіонова Л.А. Фінансовий аналіз суб'єктів господарювання: Монографія. Київ : КНЕУ, 2021. 387 с.

21. Мазаракі А. А., Благополучна Н. П., Гайовий І. І., Григоренко О. М., Литвиненко Т. Є., П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н. О., Расулова А. М., Світлична М. Л. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для вузів: під ред. Н. О. П'ятницької. Київ: КНТЕУ, 2018. 632 с.

22. Михайлова М. В. Удосконалення комплексу маркетингу закладів ресторанного господарства з урахуванням специфіки ресторанних послуг / М. В. Михайлова. *Бізнес Інформ*. 2020. № 8. С. 215–219.



23. Пересічний М. І., Пересічна С. М., Кравченко М. Ф. Екологія та технологія продуктів лікувально-профілактичного харчування. Опорний конспект. Київ, 2018. 26 с.

24. П'ятницька Г. Т., П'ятницька Н.О. Менеджмент громадського харчування : Підруч. Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ, 2018. 654 с.

25. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : моногр. Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ, 2017. 465 с.

26. Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 22-23 травня 2014 р., м. Київ. Київ: НУХТ, 2019 р. 169 с.

27. Пивоварова С. А., Ласкова Т. С. Формирование организационной культуры, как одного из ведущих факторов развития предприятия. *Евразийское Научное Объединение*. 2019. Т. 2. № 10 (22). С. 121 – 124

28. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія. Київ : КНТЕУ, 2017. 465 с.

29. Професійні стандарти індустрії харчування. *Ресторанні відомості. Том 2: Федерація рестораторів* «Видавничий дім», 2019. 296 с.

30. Ресторанне господарство. Терміни та визначення : ДСТУ 3862-99 зі змінами : затв. наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 29.10.2003 р. № 185. [Чинний від 01.12.2003 р. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 31 с. (Національний стандарт України).

31. Снежкін Ю. Ф., Петрова Ж. О. Нові харчові продукти в екології харчування: Зб. матеріалів. Львів, 2019. С. 75–76.

32. Сімахіна Г. О., Українець А. І. Інноваційні технології та продукти. Київ : НУХТ, 2020. 294 с.

33. Солдатенков Д. В. Сучасний ресторан: нові формати. Москва: ЗАТ «Видавничий дім «Ресторанні відомості», 2018. 144 с.

34. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПін 42-123-5777- 91) : Правила Органів влади СРСР від 19.03.1991 р. : станом на 23 січ. 2006 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/n0001400-91#Text> (дата звернення: 17.12.2021).

35. Федосова К. С., Тележенко Л. М. Сучасні інформаційні технології у готельному і ресторанному бізнесі. Одеса, Видавництво ТЕС, 2020. 264 с.

36. Шаповал С. Л., Романенко Р. П., Форостяна Н. П. Діагностика фізичних властивостей харчових продуктів: Монографія. Київ: КНТЕУ. 2017. 192 с.

37. Лучшие рестораны в городе Житомир. *Tomato*: веб-сайт. URL: <https://tomato.ua/category/restaurant> (дата звернення 12.11.2021)

38. Українська кухня. *Wikipedia*: веб-сайт. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki> (дата звернення 10.05.2022)

39. Мікрорайон Поділля. *ЛУН*: веб-сайт. URL: <https://lun.ua/ru> (дата звернення 13.05.2020)

40. Особливості Української кухні. *Українська кухня*: веб-сайт. URL: <https://sites.google.com/site> (дата звернення 10.07.2022)

41. Топінамбур. *Wikipedia*: веб-сайт. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki> (дата звернення 13.06.2020)

42. Нові правила роботи кафе та ресторанів під час карантину. URL: <https://oppb.com.ua/news/novi-pravy-la-roboty-kafe-ta-restoraniv-pid-chas-karantynu> (дата звернення: 17.12.2021)

43. Організація складського та тарного господарства. *Всё о туризме*: веб-сайт. URL: [https://tourlib.net/books\\_ukr](https://tourlib.net/books_ukr) (дата звернення 02.09.2022)

44. Вимоги санітарного законодавства для закладів громадського харчування. *Компанія «Вікторія» інформує*: веб-сайт. URL: <https://www.victorija.ua> (дата звернення 20.09.2022)

45. Моделювання процесу обслуговування. *Stud Files*: веб-сайт. URL: <https://studfile.net/preview> (дата звернення 30.09.2021)
46. Проектування адміністративно-побутових приміщень. *Stud Files*: веб-сайт. URL: <https://studfile.net/preview> (дата звернення 03.10.2022)
47. Як зареєструвати ФОП. *Stud Way*: веб-сайт. URL: <https://studway.com.ua/for> (дата звернення 12.10 2022)
48. Організація управління персоналом у готелі. *Навчальні матеріали онлайн.*: веб-сайт. URL: <https://pidru4niki.com> (дата звернення 20.10.2022)
49. Охорона праці в закладах громадського харчування. *Studwood.ru.*: веб-сайт. URL: [https://studwood.ru/1705151/informatika/ohorona\\_pratsi](https://studwood.ru/1705151/informatika/ohorona_pratsi) (дата звернення 18.10.2022)
50. Lismaster. URL: <https://lismaster.ua/ua/main/> (дата звернення 15.07.2022.).