

**ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»**

**Циклова комісія харчових технологій, готельно-ресторанної справи
та туризму**

Токар Микола Анатолійович

ПІБ здобувача

КУРСОВА РОБОТА

Холодний цех кафе, що реалізує страви європейської кухні

тема

Навчальна
дисципліна

Ресторанна справа

назва навчальної дисципліни

Ступінь освіти

Бакалавр

фаховий молодший бакалавр, молодший бакалавр, бакалавр

Галузь знань

24 Сфера обслуговування

шифр і назва галузі знань

Спеціальність

241 Готельно-ресторанна справа

код і найменування спеціальності

Освітньо-професійна
програма

Готельно-ресторанна справа

назва освітньо-професійної програми

Академічна група

ГРБ-22

назва академічної групи


Харків, 2024 рік

ДОПУЩЕНО ДО ЗАХИСТУ

Керівник: Аштаєва Наталія Леонідівна, викладач циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Робота містить результати власних досліджень. Використання ідей, результатів і текстів інших авторів мають посилання на відповідне джерело.

Здобувач

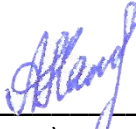

_____ підпис здобувача

Токар М.

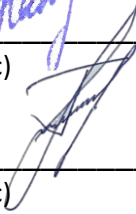
ПІБ здобувача

Підсумкова оцінка: 65 (балів)

Члени комісії з захисту:


_____ (підпис)

Н. Л. Аштаєва


_____ (підпис)

К.Р. Гібкін

**ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»**

Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Токар Микола Анатолійович

ПІБ здобувача

ЗАВДАННЯ НА КУРСОВУ РОБОТУ

Навчальна
дисципліна

Ресторанна справа

назва навчальної дисципліни

Тема роботи

Холодний цех кафе, що реалізує страви європейської
кухні

тема курсової роботи

Термін подання
завершеної роботи

06.12.2024 р.

фаховий молодший бакалавр, молодший бакалавр, бакалавр

Графік виконання роботи

Виконання роботи за розділами	Термін виконання
Вибір та затвердження теми	09.09 – 20.09.2024
Добір та аналіз літератури за обраною темою	23.09 – 04.10.2024
Складання плану курсової роботи	7.10 – 11.10.2024
Написання вступу та I розділу	14.10 – 25.10.2024
Написання II та III розділу курсової роботи	28.10 – 15.11.2024
Написання висновків та оформлення курсової роботи	18.11 – 29.11.2024
Подання курсової роботи керівнику для рецензування (для рекомендації до захисту)	02.12 – 06.12.2024
Захист курсової роботи	09.12 – 13.12.2024

Завдання видав

Науковий керівник,



Наталія Аштаєва

(підпис)

Завдання отримав

Здобувач



Токар М.

(підпис)

ПІБ здобувача

«20» вересня 2024 р

«20» вересня 2024 р

ЗМІСТ

ВСТУП	5
РОЗДІЛ 1. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ	7
РОЗДІЛ 2. РОЗРАХУНКОВО-ПОЯСНЮВАЛЬНА ЧАСТИНА ХОЛОДНОГО ЦЕХУ В КАФЕ «ШАТО».....	8
2.1. Організаційно-економічна характеристика підприємства.....	8
2.2. Визначення виробничої програми підприємства.....	9
2.3. Призначення холодного цеху, режим його роботи	10
2.4. Складання виробничої програми цеху і розрахунок сировини.....	11
2.5. Графік реалізації страв	11
2.6. Розрахунок і підбір механічного обладнання	12
2.7. Розрахунок і підбір холодильного обладнання.....	13
2.8. Розрахунок чисельності виробничих працівників.....	14
2.9. Розрахунок і підбір допоміжного обладнання	16
2.10. Підбір інвентаря, посуду, інструментів	16
2.11. Розрахунок площі цеху.....	17
РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ЦЕХУ В КАФЕ «ШАТО»	18
3.1. Організація технологічного процесу.....	18
3.2. Організація праці у цеху.....	18
3.3. Охорона праці і протипожежна безпека в цеху	19
ВИСНОВКИ.....	22
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	23

ВСТУП

Актуальність дослідження. Холодний цех є невід’ємною складовою функціонування будь-якого ресторану, що спеціалізується на приготуванні європейської кухні. Його ефективна організація впливає на якість страв, швидкість обслуговування гостей і загальну репутацію закладу. В умовах сучасного ресторанного бізнесу, який активно адаптується до світових тенденцій і запитів споживачів, постає необхідність удосконалення технологічних процесів у холодному цеху. Особливо це стосується ресторанів європейської кухні, де значна увага приділяється деталям, презентації страв і відповідності стандартам якості.

Сучасний стан ресторанного господарства характеризується високим рівнем конкуренції, що змушує заклади харчування шукати інноваційні підходи до організації роботи, створення унікальних меню та забезпечення високого рівня обслуговування. Незалежно від форм власності, ключовою тенденцією є перехід до нової моделі функціонування ресторанів, яка поєднує стандарти якості, персоналізований підхід до клієнта та впровадження сучасних технологій. Це стосується як технологічного обладнання, так і цифровізації процесів управління закладом. Розвиток ресторанного бізнесу залежить від ефективного менеджменту, використання трендів у кулінарії та гнучкості до змін у споживчих уподобаннях.

Актуальність теми також обумовлена тим, що холодні страви, закуски та салати складають значну частину меню європейських ресторанів, і їхній асортимент постійно розширюється завдяки впровадженню нових кулінарних технологій та інгредієнтів. Удосконалення роботи холодного цеху дозволяє не тільки покращити якість страв, але й підвищити ефективність всього виробничого процесу, що є ключовим фактором успішного функціонування ресторану. Дослідження організації роботи холодного цеху в ресторанах європейської кухні, зокрема на прикладі ресторану «Шато», допоможе

розробити рекомендації щодо підвищення конкурентоспроможності таких закладів.

Теоретичною основою дослідження стали праці таких авторів, як Антоненко А.В., Архіпов В.В., Гірняк Л.І., Назаренко І.А., які вивчали різні аспекти організації роботи закладів ресторанного господарства. Вагомий внесок у вивчення тенденцій розвитку ресторанного бізнесу зробили Бондарь К.Л., Завадинська О.Ю., Леонова Б.Б. Особливості організації роботи холодного цеху та інноваційні підходи до формування асортименту страв досліджували Стахмич Т.М., Пахолук О.М.

Мета дослідження – теоретично обґрунтувати особливості організації роботи холодного цеху ресторану європейської кухні, проаналізувати діяльність холодного цеху ресторану «Шато» та запропонувати рекомендації щодо її вдосконалення.

Завдання дослідження:

- розробити техніко-економічне обґрунтування проекту кафе «Шато»;
- виконати розрахунково-пояснювальну частину, що стосується роботи холодного цеху;
- запропонувати оптимальну організацію роботи холодного цеху в кафе «Шато».

Об'єкт дослідження – процес організації роботи холодного цеху в ресторанах європейської кухні.

Предмет дослідження – принципи організації роботи холодного цеху та вдосконалення технологічних процесів у ресторані європейської кухні.

Методи дослідження. У роботі використовувалися теоретичні методи: аналіз літератури з організації роботи закладів ресторанного господарства, узагальнення інформації про технологічні процеси в холодному цеху. Емпіричні методи: спостереження за роботою холодного цеху ресторану «Шато», вивчення технологічних карт, опитування персоналу.

Робота складається зі вступу, трьох розділів, висновку та списку літератури українською мовою.

РОЗДІЛ 1. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ

Техніко-економічне обґрунтування функціонування холодного цеху у кафе «Шато» базується на необхідності створення ефективної технологічної бази для приготування холодних страв, закусок і десертів, які відповідають концепції ресторану та сучасним вимогам до якості продукції. Холодний цех виконує стратегічну функцію у загальному процесі обслуговування, забезпечуючи приготування страв високого рівня, які поєднують французькі кулінарні традиції з адаптованими місцевими продуктами. Концепція ресторану спрямована на задоволення різноманітних гастрономічних потреб клієнтів завдяки унікальним кулінарним пропозиціям, що підсилює необхідність якісної організації технологічних процесів [17, с. 42].

Організація роботи холодного цеху враховує оптимізацію простору для забезпечення безперервного технологічного циклу. Робочі зони розділені на кілька функціональних секторів: зона прийому й підготовки сировини, зона приготування страв, зберігання продуктів і сектор презентації готових страв. Це зонування дозволяє чітко структурувати роботу та знизити ризик перехресного забруднення, що є критичним аспектом для забезпечення санітарно-гігієнічних норм. Усі зони оснащені професійним обладнанням, яке відповідає сучасним стандартам ресторанного бізнесу. Для обробки інгредієнтів використовуються овочерізки, ножі для філірування, професійні мийні машини та інше обладнання, що сприяє підвищенню продуктивності та якості.

Технологічні процеси у холодному цеху базуються на точності виконання операцій, дотриманні температурних режимів і послідовності етапів приготування. Для страв, таких як устриці, тартари, карпачо, салати та десерти, використовуються сучасні кулінарні техніки, що дозволяють зберегти смакові й текстурні властивості інгредієнтів. Наприклад, устриці подаються свіжими, без термічної обробки, що вимагає високої точності у дотриманні умов зберігання й подачі.

РОЗДІЛ 2. РОЗРАХУНКОВО-ПОЯСНЮВАЛЬНА ЧАСТИНА ХОЛОДНОГО ЦЕХУ В КАФЕ «ШАТО»

2.1. Організаційно-економічна характеристика підприємства

Кафе «Шато» у Харкові представляє концептуальне поєднання вишуканої французької кухні з локальними українськими акцентами, створюючи унікальну атмосферу для відвідувачів. Тематична спрямованість закладу базується на принципах автентичності, витонченості та індивідуального підходу до гастрономічного досвіду. Унікальність кафе полягає в широкому асортименті устриць, що є найбільшим в Україні, а також у здатності адаптувати традиційні рецепти європейської кухні до місцевих уподобань. Концепція передбачає не лише створення меню, що відповідає високим стандартам якості, але й формування особливого культурного простору, який поєднує в собі класичний європейський стиль з теплим українським гостинцем [4, с. 9].



Рис. 2.1 Зовнішній вигляд кафе

Організаційно-економічна характеристика холодного цеху кафе «Шато» базується на аналізі його функціональної ролі в загальній структурі

підприємства, а також на оцінці ресурсного забезпечення, технологічних процесів і економічної ефективності. Холодний цех є невід'ємною частиною кафе, яке спеціалізується на поєднанні французької кухні з адаптацією до локальних гастрономічних потреб. Основне завдання цеху полягає у приготуванні холодних закусок, салатів і десертів, які відповідають високим стандартам якості та концепції закладу.

2.2. Визначення виробничої програми підприємства

Виробнича програма холодного цеху кафе «Шато» визначається на основі загального обсягу замовлень, характеристик меню та концепції ресторану, що поєднує в собі французьку вишуканість із локальними гастрономічними акцентами. Основною метою виробничої програми є забезпечення необхідного обсягу та якості продукції при оптимальному використанні ресурсів, дотриманні технологічних процесів і мінімізації втрат. Виробнича програма формується з урахуванням середньодобової кількості відвідувачів, популярності страв у меню, а також сезонних коливань попиту.

Розрахунок виробничої програми базується на аналізі меню кафе та обсягів продажу кожної страви. Для цього складається таблиця, що відображає кількість порцій кожної страви, планові витрати сировини та тривалість їх приготування [6, с. 12].

Таблиця 2.1

Виробнича програма холодного цеху кафе «Шато»

Назва страви	Кількість порцій за зміну	Витрати сировини на порцію (г)	Загальні витрати сировини за зміну (кг)	Час приготування однієї порції (хв)	Загальний час приготування (год)
Салат «Цезар»	50	250	12,5	8	6,7
Устриці	30	150	4,5	5	2,5
Тартар із телятини	40	200	8	12	8
Салат із креветками	25	300	7,5	10	4,2
Морозиво із сиропом	20	180	3,6	6	2

Десерт «Шоколадний мус»	30	250	7,5	12	6
-------------------------------	----	-----	-----	----	---

2.3. Призначення холодного цеху, режим його роботи

Призначення холодного цеху кафе «Шато» полягає в організації приготування холодних страв і закусок, що відповідають концепції закладу, який спеціалізується на поєднанні французької кухні з локальними традиціями. Основними функціями цеху є зберігання, обробка інгредієнтів, приготування страв і забезпечення їхньої естетичної подачі. У цеху готують холодні закуски, салати, десерти, напої, а також супроводжують їх оформленням, що є важливим для створення гастрономічного досвіду, який пропонує заклад.

Холодний цех розташований у безпосередній близькості до зали ресторану, що забезпечує оперативну передачу готової продукції. Його розміщення також враховує зв'язок із гарячим цехом для забезпечення злагодженого виробничого процесу. Цех оснащено сучасним обладнанням, яке дозволяє підтримувати оптимальний мікроклімат, необхідний для зберігання продуктів і комфортної роботи персоналу. Температура в приміщенні підтримується на рівні 16–18°C, що відповідає стандартам для обробки продуктів харчування. Наявність якісної вентиляції запобігає накопиченню вологи та забезпечує чистоту повітря, сприяючи збереженню властивостей сировини та створенню зручних умов для працівників [15, с. 4].

Режим роботи холодного цеху визначається розкладом роботи зали та форматом обслуговування клієнтів. Цех починає роботу за 1-2 години до відкриття ресторану, що дозволяє підготувати необхідні страви та інгредієнти до початку обслуговування. Робота організована у дві зміни, що забезпечує безперервний процес приготування продукції протягом дня. Завдяки такій організації забезпечується виконання замовлень навіть у години пікового навантаження.

2.4. Складання виробничої програми цеху і розрахунок сировини

Виробнича програма холодного цеху кафе «Шато» формується на основі планового меню. У таблиці наведено дані про кількість страв і необхідні обсяги сировини для їхнього приготування.

Таблиця 2.4.1.

Виробнича програма холодного цеху

№ рецептури	Найменування страв, напоїв	Вихід, г	Кількість страв	Загальна вага нетто, кг
47	Шпроти з лимоном	75/7	55	4,51
146	Хек під маринадом	75/75	80	12
58	Салат із помідорів	100	120	12
155/782	М'ясо відварне з гарніром	75/75	100	15
-	Компот із яблук	200	150	30
-	Напій лимонний	200	110	22

Розрахунок сировини базується на масі нетто для фруктів, овочів і м'яса, а для гастрономічних продуктів враховуються обидва показники - брутто і нетто. Цей підхід дозволяє врахувати можливі втрати при очищенні або обробці продуктів. Загальна вага кожного інгредієнта враховується відповідно до кількості порцій, що виготовляються за одну зміну. Це дозволяє правильно спланувати закупівлі та оптимізувати використання ресурсів [8, с. 3].

2.5. Графік реалізації страв

Графік реалізації страв у холодному цеху кафе «Шато» визначається з урахуванням часу роботи ресторану, характеру попиту на продукцію та пікових періодів відвідуваності. Холодний цех спеціалізується на приготуванні холодних закусок, салатів і десертів, які повинні подаватися свіжими та готовими до реалізації у максимально короткий термін після приготування. Графік реалізації включає час підготовки інгредієнтів,

безпосереднє приготування страв і передавання готової продукції в зал для обслуговування клієнтів [12, с. 20].

Реалізація продукції організовується відповідно до попередньо розробленого графіка, що враховує пікові години обідів і вечерь. Наприклад, салати та закуски готуються в кілька етапів: нарізка інгредієнтів і компонування можуть бути виконані заздалегідь, але заправка здійснюється безпосередньо перед подачею, щоб зберегти свіжість продукту. Десерти, які потребують тривалого охолодження або формування, готуються за кілька годин до передбачуваного часу подачі. Організація такого графіка дозволяє уникати накопичення готових страв і зберігати якість продукції.

2.6. Розрахунок і підбір механічного обладнання

Розрахунок і підбір механічного обладнання для холодного цеху виконуються з урахуванням обсягу виробництва та специфіки технологічних процесів. Основні критерії при виборі обладнання включають його продуктивність, компактність, енергоефективність і відповідність технологічним вимогам. Холодний цех кафе «Шато» оснащений професійним обладнанням, що забезпечує оптимальні умови для зберігання продуктів і їх обробки.

У таблиці наведено список необхідного механічного обладнання, його характеристики та габаритні розміри.

Таблиця 2.6.1.

Механічне обладнання холодного цеху

№ п/п	Найменування обладнання	Модель	Кількість одиниць	Виробнича потужність	Габаритні розміри, мм
1	Овочерізка	Robot Coupe CL50	1	150 кг/год	485 x 320 x 610
2	Вакуумний пакувальник	Hendi 970541	1	300 операцій/год	570 x 450 x 430
3	Шоковий охолоджувач	Irinox MF 45.1	1	40 кг/цикл	790 x 800 x 850
4	Блендер професійний	Vitamix XL	2	5 л/цикл	210 x 260 x 520
5	Холодильна шафа	Liebherr GKv	2	700 л	700 x 830 x 2060

6	Слайсер	Bizerba VS 12	1	120 нарізок/хв	460 x 380 x 430
---	---------	------------------	---	-------------------	--------------------

2.7. Розрахунок і підбір холодильного обладнання

Розрахунок і підбір холодильного обладнання для холодного цеху кафе «Шато» є важливим етапом у забезпеченні безперебійного функціонування цеху. Основне завдання полягає у визначенні оптимальної місткості холодильних шаф для зберігання напівфабрикатів і готових страв, враховуючи технологічні потреби та обсяги виробництва. Розрахунок виконується з використанням формул, які враховують масу напівфабрикатів, масу готових страв за максимальну годину реалізації, а також коефіцієнт, що враховує масу посуду. Для кожної категорії продукції виконується окремий розрахунок, а отримані результати узагальнюються для підбору обладнання [18, с. 8].

Для розрахунку місткості шафи для готових страв використовується формула:

$$E = Q_n/\phi + Q_{\text{гот.страв}} / \phi$$

де Q_n/ϕ – маса напівфабрикатів, які зберігаються в шафі за половину зміни; $Q_{\text{гот.страв}}$ – маса готових страв за максимальну годину реалізації, розрахована за формулою $Q_{\text{гот.страв}} = q \times n$; ϕ – коефіцієнт, що враховує масу посуду ($\phi = 0,8$).

Таблиця 2.7.1.

Розрахунок холодильної шафи для готових страв

№ п/п	Найменування страв	Маса однієї порції, кг	Кількість страв за 1 тах годину	Маса страв за 1 тах годину реалізації, кг	Коефіцієнт ϕ	Місткість шафи, кг
1	Шпроти з лимоном	0,075	10	0,75	0,8	0,94
2	Хек під маринадом	0,150	16	2,40	0,8	3,00
3	Салат із помідорів	0,100	20	2,00	0,8	2,50
	Разом:			5,15		6,44

Для напівфабрикатів також проводиться розрахунок, виходячи з маси, що зберігається за половину зміни.

Таблиця 2.7.2.

Розрахунок холодильної шафи для напівфабрикатів

№ п/п	Найменування напівфабрикатів	Маса напівфабрикатів за 1/2 зміни, кг	Коефіцієнт ϕ	Місткість шафи, кг
1	Шпроти	2,44	0,7	3,5
2	Лимон	0,65	0,7	0,93
3	Хек (н/ф)	12,20	0,7	17,4
	Разом:	15,29		21,83

Сумарна місткість шаф визначається як сума місткості для готових страв і напівфабрикатів:

$$E = 6,44 + 21,83 = 28,27 \text{ кг}$$

Для задоволення цих потреб підбирається холодильне обладнання відповідної місткості [13, с. 11].

Таблиця 2.7.3.

Холодильне обладнання холодного цеху

№ п/п	Найменування обладнання	Модель	Місткість, кг	Габарити, мм	Кількість одиниць
1	Холодильна шафа	Liebherr GKv	350	700 x 830 x 2060	1

Отримані дані свідчать, що обрана холодильна шафа забезпечує повну потребу цеху в умовах зберігання продукції.

Розрахунок чисельності виробничих працівників базується на обсягах виробничої програми, тривалості робочої зміни та нормативах часу на виконання операцій. Загальна кількість працівників визначається за формулою: $N = T_{заг} / T_n$, де $T_{заг}$ – загальний час роботи, необхідний для виконання виробничої програми; T_n – норма часу на одну операцію.

2.8. Розрахунок чисельності виробничих працівників

Розрахунок чисельності виробничих працівників холодного цеху кафе «Шато» базується на визначенні трудомісткості виконання виробничої

програми за розрахунковий день. Цей показник залежить від кількості страв, які готуються у цеху, коефіцієнтів трудомісткості та тривалості робочого дня кухаря. Загальний час роботи персоналу обчислюється у людино-секундах, що дозволяє точно оцінити необхідну кількість працівників для забезпечення безперебійної роботи [1, с. 143].

Визначення кількості людино-секунд виконується за формулою:

$$A = n \times K_{\text{тр}} \times 100,$$

де n – кількість страв певного виду за день;

$K_{\text{тр}}$ – коефіцієнт трудомісткості;

100 – стандарт часу (секунди) для страви з коефіцієнтом трудомісткості

1.

Отримані дані зводяться у таблицю.

Таблиця 2.8.1.

Розрахунок кількості людино-секунд

Найменування страв	Кількість страв за день	Коефіцієнт трудомісткості	100	Кількість людино-секунд
Салат «Цезар»	120	0,8	100	9600
Устриці з лимоном	80	0,5	100	4000
Тартар із телятини	60	1,5	100	9000
Салат із креветками	100	1,0	100	10000
Десерт «Шоколадний мус»	50	2,0	100	10000
Разом	410			42600

Чисельність працівників визначається за формулою:

$$N_1 = A / (3600 \times T \times \lambda),$$

де T – тривалість робочого дня (8 годин);

λ – коефіцієнт продуктивності праці (1,14).

$$N_1 = 42600 / (3600 \times 8 \times 1,14) = 1,31 \approx 2 \text{ працівники.}$$

З урахуванням безперервної роботи підприємства без вихідних і свят, чисельність працівників коригується:

$$N2 = N1 \times \alpha,$$

де α – коефіцієнт для роботи без вихідних (1,32).

$$N2 = 2 \times 1,32 = 2,64 \approx 3 \text{ працівники [3, с. 27].}$$

2.9. Розрахунок і підбір допоміжного обладнання

Розрахунок і підбір допоміжного обладнання здійснюється з урахуванням кількості працівників і виробничих потреб. Загальна довжина виробничих столів визначається за формулою:

$$L = N \times l,$$

де l – середня норма довжини столу на одного працівника (1,25 м).

$$L = 3 \times 1,25 = 3,75 \text{ м.}$$

Дані про допоміжне обладнання зводяться у таблицю.

Таблиця 2.9.1.

Немеханічне обладнання холодного цеху

№ п/п	Найменування обладнання	Модель	Кількість одиниць	Габаритні розміри, мм
1	Стіл виробничий з охолоджувальною шафою	СОЕСМ-2	1	1680 × 840 × 860
2	Стіл виробничий	СПСМ-1	1	1050 × 840 × 860
3	Стіл із мийною ванною	СПВСМ	1	1470 × 840 × 860
4	Стелаж пересувний	СТІП	1	1198 × 630 × 1750

2.10. Підбір інвентаря, посуду, інструментів

Підбір інвентаря та інструментів для холодного цеху кафе «Шато» здійснюється згідно з нормами оснащення, які враховують специфіку приготування холодних страв, закусок і десертів. Усі предмети підбираються з урахуванням кількості працівників, обсягів виробництва та технологічних процесів, які виконуються в цеху. Інструменти та інвентар мають забезпечувати зручність і точність у приготуванні страв, а також відповідати вимогам санітарно-гігієнічних норм. Основними категоріями оснащення є

посуд для зберігання інгредієнтів, інструменти для нарізання та обробки продуктів, а також інвентар для сервірування і подачі готової продукції.

Таблиця 2.10.1.

Інструмент, інвентар холодного цеху

Найменування	Місткість, дм ³	Кількість, шт.
Ємності для зберігання	10	6
Ножі професійні	-	10
Обробні дошки	-	6
Ложки для сервірування	-	5
Миски для змішування	15	4
Контейнери для зберігання	5	8
Сито для проціджування	-	2
Терки	-	3

2.11. Розрахунок площі цеху

Розрахунок площі холодного цеху виконується для визначення необхідного простору, що забезпечить ефективне розміщення обладнання, зручність роботи персоналу та дотримання санітарних вимог. Корисна площа цеху розраховується як сума площ, які займає кожна одиниця обладнання.

Таблиця 2.11.1.

Розрахунок корисної площі холодного цеху

Найменування обладнання	Тип	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Корисна площа, м ²
Стіл виробничий	СПСМ-1	1	1050 × 840 × 860	1,76
Стіл із мийною ванною	СПВСМ	1	1470 × 840 × 860	2,47
Рукомийник	-	1	550 × 450 × 160	0,25
Бак для відходів	-	1	400 × 280 × 600	0,11
Разом				4,59

Для визначення загальної площі використовується формула:

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{кор}} / \eta,$$

де η – коефіцієнт використання площі підлоги (для холодного цеху $\eta = 0,3$).

$$S_{\text{заг}} = 4,59 / 0,3 = 15,3 \text{ м}^2.$$

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ ЦЕХУ В КАФЕ «ШАТО»

3.1. Організація технологічного процесу

Організація технологічного процесу в холодному цеху кафе «Шато» базується на чітко структурованих лініях виробництва, що враховують специфіку приготування холодних страв, закусок і десертів. Технологічні лінії цеху поділяються на кілька функціональних зон, обладнаних спеціалізованими механізмами, немеханічним обладнанням та інвентарем для виконання операцій з обробки продуктів, приготування та оформлення страв. У зоні підготовки інгредієнтів встановлені виробничі столи, обробні дошки, мийні ванни та стелажі для тимчасового зберігання напівфабрикатів. Okремо розташовується холодильне обладнання для зберігання сировини, напівфабрикатів і готових страв [10, с. 17].

Основними технологічними лініями холодного цеху є лінія підготовки інгредієнтів, що включає нарізання, чищення та сортування продуктів, а також лінія приготування страв, оснащена немеханічними інструментами для змішування, емульгування, оформлення та подачі страв. Обладнання, яке використовується в цеху, забезпечує дотримання санітарних норм, оптимізацію технологічних операцій і підвищення продуктивності праці.

3.2. Організація праці у цеху

Організація праці в цеху визначається чисельністю персоналу, графіком роботи та рівнем кваліфікації працівників. Керівництво цехом здійснює шеф-кухар, який відповідає за контроль технологічних процесів, розподіл завдань між кухарями та дотримання стандартів якості. Завдання середнього рівня складності виконує персонал із кваліфікацією IV-V розряду, тоді як операції з низьким рівнем складності делегуються кухарям III розряду.

Графік роботи кухарів у цеху організовано за ступінчатою схемою, яка забезпечує покриття пікових годин завантаження. Такий підхід дозволяє підтримувати рівномірний розподіл робочого навантаження та ефективно

використовувати час. Робочий день триває 11 годин 30 хвилин із передбаченою перервою тривалістю 1 годину. Кількість змін і їх тривалість визначаються на основі обсягів виробництва та специфіки обслуговування.

Таблиця 3.2.1.

Графік роботи кухарів на один день

№ п/п	П.І.Б.	Кваліфікація	Графік роботи
1	Іванов І.І.	Кухар V р.	7-8, 8-9, 9-10, 10-11, 11-12, 12-13, 13-14, 14-15, 15-16, 16-17, 17-18, 18-19
2	Петренко П.П.	Кухар IV р.	7-8, 8-9, 9-10, 10-11, 11-12, 12-13, 13-14, 14-15, 15-16, 16-17, 17-18, 18-19

Таблиця 3.2.2.

Місячний графік виходу на роботу

№ п/п	П.І.Б.	Кваліфікація	Кількість відпрацьованих днів	Ефективний фонд робочого часу, год
1	Іванов І.І.	Кухар V р.	16	184
2	Петренко П.П.	Кухар IV р.	15	172,5

Організація роботи в холодному цеху базується на чіткому розподілі обов'язків, оптимізації робочого часу та впровадженні ефективного графіка роботи. Такий підхід забезпечує якісне виконання технологічних операцій, підтримку високих стандартів приготування та максимальну продуктивність роботи персоналу.

3.3. Охорона праці і протипожежна безпека в цеху

Охорона праці та протипожежна безпека в холодному цеху кафе «Шато» базуються на дотриманні нормативних вимог і створенні умов для безпечної роботи персоналу. Ці заходи спрямовані на мінімізацію ризиків травматизму, збереження здоров'я працівників і запобігання надзвичайним ситуаціям, пов'язаним із використанням електрообладнання, холодильних установок та інших механізмів. У холодному цеху організовані системи вентиляції,

забезпечення належного освітлення, контроль рівня вологості та температури, які сприяють безпечним умовам роботи [7, с. 5].

Система охорони праці в цеху передбачає регулярні інструктажі для працівників щодо правил безпечної експлуатації обладнання, санітарно-гігієнічних норм і використання особистих засобів захисту. Усі працівники зобов'язані використовувати спецодяг, що відповідає вимогам для роботи з холодними продуктами: термостійкі рукавички, фартухи, ковпаки й взуття з протиковзким покриттям. Для попередження ризиків від ураження струмом обладнання підключене до системи заземлення, а щоденний технічний огляд холодильних і електричних пристроїв входить до обов'язків технічного персоналу.

Протипожежна безпека є невід'ємною частиною загальної системи охорони праці. У холодному цеху встановлені пожежні сповіщувачі, вогнегасники в легкодоступних місцях і засоби для локалізації можливих загорянь. План евакуації персоналу затверджено відповідно до нормативних вимог, і він розташований у видимих зонах. Всі працівники проходять навчання з протипожежної безпеки, яке включає практичне використання вогнегасників і інструктажі щодо дій у разі виникнення надзвичайної ситуації. Основні джерела потенційної небезпеки, такі як електроприлади або з'єднання з газовими системами (якщо наявні), регулярно перевіряються.

Таблиця 3.3.1

Контроль протипожежної безпеки холодного цеху

№ п/п	Назва заходу	Періодичність	Виконавець	Примітки
1	Перевірка пожежної сигналізації	Щоквартально	Технічний персонал	Несправності усувати негайно
2	Інструктаж з протипожежної безпеки	Щопівроку	Інженер з охорони праці	
3	Перевірка стану вогнегасників	Раз на 6 місяців	Відповідальна особа	
4	Огляд електромереж	Щомісячно	Електрик	

Крім цього, санітарно-гігієнічні норми передбачають організацію спеціальних зон для миття рук і дезінфекції інструментів. У цеху обладнано рукомийники із сенсорним включенням води для забезпечення гігієнічності процесів. Регулярне прибирання здійснюється із застосуванням безпечних миючих засобів, які не викликають подразнення шкіри або алергічних реакцій.

Підсумовуючи, система охорони праці та протипожежної безпеки у холодному цеху кафе «Шато» забезпечує комплексний підхід до мінімізації ризиків для персоналу. Дотримання норм, регулярний контроль і навчання працівників створюють безпечні умови роботи, підвищують продуктивність і знижують ймовірність виникнення надзвичайних ситуацій. Це сприяє ефективній організації виробничих процесів і підтримці високого рівня санітарно-гігієнічного стану цеху.

ВИСНОВКИ

Висновки за результатами проведеної роботи демонструють комплексний підхід до проєктування і організації діяльності холодного цеху кафе «Шато». У розділі техніко-економічного обґрунтування проєкту детально проаналізовано загальні характеристики підприємства, його концепцію, яка спрямована на поєднання французької кухні з локальними особливостями. Визначено, що холодний цех відіграє ключову роль у забезпеченні високого рівня якості продукції і конкурентоспроможності кафе на ринку громадського харчування. Раціональна організація роботи цеху сприяє ефективному використанню ресурсів і підвищенню продуктивності.

У розрахунково-пояснювальній частині проведено комплексний аналіз виробничої програми холодного цеху, визначено обсяг сировини, необхідний для реалізації меню, та розроблено графік приготування страв. Здійснено розрахунок і підбір механічного та холодильного обладнання з урахуванням обсягів виробництва і технічних характеристик. Підбір інвентаря, посуду та інструментів було виконано відповідно до норм оснащення, що гарантує зручність і безпечність роботи. Проведений розрахунок площі цеху підтвердив відповідність розміщення обладнання стандартам, забезпечивши оптимальне використання простору для роботи персоналу.

Організація технологічного процесу та праці в холодному цеху була спланована таким чином, щоб забезпечити злагодженість операцій і рівномірний розподіл навантаження на працівників. Розроблено графіки роботи для персоналу, що враховують пікові періоди навантаження, тривалість змін і забезпечення безперервного обслуговування клієнтів. Зокрема, запроваджено ступінчатий графік роботи, що сприяє ефективному використанню робочого часу і підвищує продуктивність.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Антоненко А. В., Стукальська Н. М. Кейтеринг – запорука успішного розвитку ресторанного бізнесу. Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство. Тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції. Київ. КНУКіМ. 2021. С. 143–146.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства. Навч. посіб. Київ. ЦУЛ. 2019. 280 с.
3. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Навч. посіб. Київ. Центр учбової літератури. 2019. 342 с.
4. Бондарь К. Л. Бари і ресторани. Організація обслуговування. Київ. СВАРОГ. 2017. 320 с.
5. Гірняк Л. І. Перспективні тенденції розвитку ресторанного бізнесу. Актуальні проблеми економіки і торгівлі в сучасних умовах. Матеріали наукової конференції. Львів. ЛТЕУ. 2019. С. 169–171.
6. ДСТУ 3008:2015 «Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлення». URL: https://edu.htek.org.ua/pluginfile.php/76905/mod_resource/content/1/derzhstandart_3008_2015.pdf (дата звернення: 25.11.2024).
7. ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання». URL: https://edu.htek.org.ua/pluginfile.php/76904/mod_resource/content/1/dstu_8302_2015.pdf (дата звернення: 25.11.2024).
8. Ефективний SWOT-аналіз. Що це таке, матриця та найкращі приклади для різних ніш бізнесу. URL: <https://ua.weblium.com/blog/efektivnij-swot-analiz-zaporuka-uspihu-vashogo-biznesu-najkrashi-prikladi-dlya-riznih-nish-biznesu> (дата звернення: 02.12.2024).

9. Завадинська О. Ю. Інноваційні технології господарювання в ресторанному бізнесі. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації. 2018. №2. С. 93–102.
10. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування. Підручник. Київ. Кондор. 2018. 408 с.
11. Кейтеринг. Конспект лекцій. Укладач: Паска М. З. Львів. ЛДУФК імені Івана Боберського. 2019. 29 с.
12. Клопотенко Є. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. Львів. Літопис. 2019. С. 260–275.
13. Кравець С. Г., Камінська Н. П., Оліферчук О. Г. Організація і техніка обслуговування. Навч. посіб. Київ. Інститут професійно-технічної освіти НАПН України. 2015. 202 с.
14. Леонова Б. Б., Ярмолюк Д. І. Сучасні світові кулінарні тренди в закладах харчування України. URL: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2021/11/407.pdf> (дата звернення: 02.12.2024).
15. Локальні, нішеві та крафтові продукти формують смак України. URL: <https://agri-gator.com.ua/2020/10/30/lokalni-nishovi-ta-kraftovi-produkty-formuiut-smak-ukrainy-kateryna-zvierieva/> (дата звернення: 02.12.2024).
16. Мальська М. П. Ресторанна справа. URL: <https://westudents.com.ua/glavy/93174-3-tehnologchn-protsesi-virobnitstva-produkts-restorannogo-gospodarstva.html> (дата звернення: 02.12.2024).
17. Мартинчук М., Бачуріна А. Основні сучасні тренди в меню ресторанного господарства. Природничі та гуманітарні науки. Актуальні питання. VI Міжн. наук.-практ. конф. Львів. 2020. С. 342–343.
18. Назаренко І. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібник. Кривий Ріг. ДонНУЕТ. 2020. С. 8–10.