

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

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

Мірошніченко Руслан Олексійович

ПІБ здобувача

КУРСОВА РОБОТА

**Особливості організації роботи м'ясо-рибного цеху шашличної, що реалізує
страви кавказької 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-23

назва академічної групи

Харків, 2025 рік

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

Циклова комісія харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Мірошніченко Руслан Олексійович

ПІБ здобувача

ЗАВДАННЯ НА КУРСОВУ РОБОТУ

Навчальна
дисципліна

Ресторанна справа

назва навчальної дисципліни

Тема роботи

Особливості організації роботи м'ясо-рибного цеху
шашличної, що реалізує страви кавказької кухні

тема курсової роботи

Термін подання
завершеної роботи

05.12.2025 р.

фаховий молодший бакалавр, молодший бакалавр, бакалавр

Графік виконання роботи

Виконання роботи за розділами	Термін виконання
Вибір та затвердження теми	01.09 – 12.09.2025
Добір та аналіз літератури за обраною темою	15.09 – 10.10.2025
Складання плану курсової роботи	13.10 – 17.10.2025
Написання вступу та I розділу	20.10 – 31.10.2025
Написання II та III розділу курсової роботи	03.11 – 21.11.2025
Написання висновків та оформлення курсової роботи	24.11 – 28.11.2025
Подання курсової роботи керівнику для рецензування (для рекомендації до захисту)	01.12 – 05.12.2025
Захист курсової роботи	08.12 – 13.12.2025

Завдання видав

Науковий керівник,



Наталія Аштаєва

(підпис)

Завдання отримав

Здобувач



Руслан Мірошніченко

(підпис)

ПІБ здобувача

вересня 2025 р.

«12» вересня 2025 р.

Керівник:

Аштаєва Наталія Леонідівна, викладач циклової комісії харчових технологій, готельно-ресторанної справи та туризму, викладач вищої категорії

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

Здобувач



Р.О. Мірошніченко

підпис здобувача

ПІБ здобувача

Підсумкова оцінка: 80 (балів)

Члени комісії з захисту:



Н. Л. Аштаєва

(підпис)



Ю. Г. Бережна

(підпис)

ЗМІСТ

Вступ

Розділ 1. Маркетингове та концептуальне обґрунтування проектування шашличної кавказької кухні

Аналіз ринку ресторанних послуг міста Полтава

Популярність кавказької кухні та страв на мангалі в Україні

Концепція шашличної кавказької кухні, обґрунтування меню та конкурентні переваги

РОЗДІЛ 2. Технологічне проектування виробничих підрозділів шашличної кавказької кухні

Моделювання виробничих і технологічних процесів

Складання меню та розробка виробничої програми підприємства

Розрахунок сировини

Проектування складської групи приміщень

Розробка виробничої програми м'ясо-рибного цеху

Розрахунок та підбір обладнання м'ясо-рибного цеху

Розрахунок чисельності робочого персоналу м'ясо-рибного цеху

Розрахунок площі м'ясо-рибного цеху

Організація робочих місць, зонування та технологічна схема м'ясо-рибного цеху

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

ВСТУП

Ресторанне господарство є важливою складовою сфери послуг, що забезпечує населення якісним та безпечним харчуванням, формує культуру споживання їжі та сприяє розвитку гастрономічного туризму. В умовах сучасного ринку зростає попит на спеціалізовані заклади ресторанного господарства з чітко сформованою концепцією, автентичним меню та високим рівнем організації виробничих процесів.

Особливе місце серед таких закладів займають шашличні кавказької кухні, які спеціалізуються на приготуванні м'ясних і рибних страв на відкритому вогні. Популярність кавказької кухні зумовлена поєднанням виразних смакових характеристик, використанням натуральної сировини та традиційних технологій приготування. Водночас специфіка асортименту таких закладів висуває підвищені вимоги до організації виробничих підрозділів, насамперед м'ясо-рибного цеху, де здійснюється обробка основної сировини, маринування та підготовка напівфабрикатів.

Раціональна організація роботи м'ясо-рибного цеху має важливе значення для забезпечення стабільної якості страв, дотримання санітарно-гігієнічних норм, мінімізації втрат сировини та ефективності виробничого процесу в цілому. Саме тому дослідження особливостей організації роботи м'ясо-рибного цеху шашличної кавказької кухні є актуальним і практично значущим.

Метою курсової роботи є обґрунтування та розробка організаційно-технологічних рішень щодо роботи м'ясо-рибного цеху шашличної, що реалізує страви кавказької кухні.

Для досягнення поставленої мети в роботі передбачено вирішення таких завдань: проаналізувати ринок ресторанних послуг та обґрунтувати концепцію шашличної кавказької кухні; розробити меню та виробничу програму підприємства; виконати розрахунок потреби в сировині; спроектувати складську групу приміщень; розробити організацію роботи м'ясо-рибного цеху, здійснити підбір обладнання, розрахунок чисельності персоналу та площі цеху.

Об'єктом дослідження є виробничі процеси підприємства ресторанного господарства.

РОЗДІЛ 1 МАРКЕТИНГОВЕ ТА КОНЦЕПТУАЛЬНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУВАННЯ ШАШЛИЧНОЇ КАВКАЗЬКОЇ КУХНІ

1.1. Аналіз ринку ресторанних послуг міста Полтава

Ринок ресторанних послуг України в умовах воєнного стану перебуває у стадії структурної трансформації: частина закладів змушена була призупинити діяльність, натомість інші формати – заклади із демократичними цінами, доставкою, take-away та коротким часом перебування гостей – демонструють відносно стійкий попит. Підприємства HoReCa адаптуються через оптимізацію витрат, скорочення меню, переорієнтацію на локальні продукти та активне використання онлайн-каналів комунікації з гостями.

Полтава як обласний центр із розвиненою транспортною інфраструктурою та туристично-культурним потенціалом характеризується досить насиченим ринком закладів ресторанного господарства. У місті функціонують ресторани, кафе, кав'ярні, бари, паби, заклади швидкого обслуговування, доставки їжі, а також спеціалізовані формати (бургерні, піцерії, кондитерські тощо). Найдинамічніше розвивається сегмент кафе й кав'ярень, орієнтований на короткочасні візити, неформальне спілкування та роботу у форматі «third place». Для значної частини таких закладів характерна спрощена кухня та акцент на напоях і десертах.

Водночас у структурі пропозиції помітною є група закладів, що працюють у форматі гриль-барів, мангал-хаусів, шашличних та ресторанів кавказької й грузинської кухні. Їхній попит зумовлений традиційною популярністю м'ясних страв у українських споживачів, асоціацією шашлику з відпочинком на природі, дружніми зустрічами й сімейними святкуваннями. Для Полтави, як регіонального центру з активним внутрішнім туризмом, виїзними заходами та корпоративними подіями, така група закладів є особливо актуальною.

Разом з тим, більшість існуючих шашличних мають обмежену спеціалізацію: пропонують вузький асортимент з кількох видів шашлику та шашличних гарнірів, недостатньо використовують потенціал аутентичних страв

кавказької кухні (харчо, чанахі, оджахурі, сациві, люля-кебаб, хінкалі тощо), не завжди приділяють увагу сучасному сервісу, зонуванню виробництва та впровадженню нових технологій обробки м'ясо-рибної сировини. Часто шашличні функціонують як сезонні або напіввідкриті заклади, що обмежує їхні можливості щодо стабільного доходу протягом року.

З боку попиту сегмент страв на відкритому вогні та кавказької кухні продовжує залишатися привабливим завдяки поєднанню виразного смаку, ситності, можливості спільного споживання страв «на компанію» та відносно доступної собівартості порції. Для цільової аудиторії Полтави (місцеві мешканці, внутрішні туристи, молодь, сімейні відвідувачі) важливими є також атмосферність закладу, наявність відкритого мангалу, прозорість процесу приготування, можливість замовлення страв на виніс та в доставку.

Отже, ринок ресторанних послуг м. Полтава характеризується достатньо високою конкуренцією, але водночас зберігає перспективну нішу для сучасної шашличної кавказької кухні з розширеним асортиментом м'ясо-рибних страв, продуманою організацією м'ясо-рибного цеху, підвищеними вимогами до якості сировини та сервісу. Проектування такого закладу є доцільним, оскільки дозволяє поєднати стійкий споживчий інтерес до страв на мангалі з професійною організацією виробництва та сучасними підходами до ведення ресторанного бізнесу.

У цьому контексті доцільним є детальніший розгляд популярності кавказької кухні та страв на мангалі в Україні, які формують стійкий споживчий попит і визначають специфіку спеціалізованих шашличних.

1.2. Популярність кавказької кухні та страв на мангалі в Україні

Кавказька кухня посідає стійкі позиції на ринку ресторанних послуг України та користується стабільним попитом серед споживачів різних вікових і соціальних груп. Її популярність зумовлена поєднанням яскраво виражених смакових характеристик, використанням натуральної сировини, традиційних технологій приготування та широкого асортименту м'ясних і рибних страв.

Страви кавказької кухні асоціюються у споживачів із ситністю, гостинністю, сімейними та дружніми зібраннями, що формує позитивний емоційний імідж таких закладів.

Особливе місце у структурі кавказької кухні займають страви, приготовані на відкритому вогні або вугіллі, зокрема шашлик, люля-кебаб, риба-гриль, запечені овочі. Мангальна технологія приготування надає стравам характерного аромату диму та соковитості, що є важливою конкурентною перевагою порівняно з традиційними способами теплової обробки. В умовах сучасного ресторанного ринку України попит на гриль-страви зберігається навіть за зниження купівельної спроможності населення, оскільки споживачі надають перевагу зрозумілим, поживним і смаковито вираженим стравам.

В українських містах активно розвиваються спеціалізовані формати закладів, орієнтованих на кавказьку, грузинську та загалом східну кухню. Шашличні, мангал-хауси та гриль-бари функціонують як у форматі повноцінних ресторанів, так і у спрощених закладах швидкого обслуговування, що свідчить про універсальність даної кухні та її адаптивність до різних ринкових умов. Популярність таких закладів підтримується також можливістю організації страв «на компанію», що відповідає традиціям спільного споживання їжі, характерним для української культури.

Важливим чинником зростання інтересу до кавказької кухні є тенденція до відкритості виробничих процесів. Відкритий мангал, шоу-кухня та демонстрація процесу приготування страв підвищують довіру гостей до якості сировини та рівня закладу загалом. Це, у свою чергу, висуває підвищені вимоги до організації роботи виробничих підрозділів, зокрема м'ясо-рибного цеху, який забезпечує первинну обробку, маринування та зберігання основної сировини.

Отже, стабільна популярність кавказької кухні та страв на мангалі в Україні створює сприятливі умови для розвитку спеціалізованих шашличних. Водночас вона зумовлює необхідність професійної організації м'ясо-рибного цеху як ключового елемента виробничої структури підприємства, що безпосередньо впливає на якість, безпечність і конкурентоспроможність готової продукції.

1.3. Концепція шашличної кавказької кухні, обґрунтування меню та конкурентні переваги

Обрання формату шашличної є логічним та економічно обґрунтованим рішенням для відкриття підприємства ресторанного господарства у м. Полтава. Зростання інтересу споживачів до страв, приготованих на відкритому вогні, свідчить про тенденцію відходу від стандартних фаст-фуд пропозицій та перевагу натуральних, ароматних м'ясних і рибних страв. Шашлик має стабільний попит у всіх вікових групах, а процес приготування на мангалі є видовищним та привабливим для гостей, що підсилює емоційний компонент відвідування закладу.

Формат шашличної дозволяє ефективно поєднати швидкість обслуговування, демократичний рівень цін та якісний харчовий продукт, що в комплексі забезпечує гарний рівень рентабельності бізнесу.

Концепція меню безпосередньо визначає специфіку організації м'ясо-рибного цеху шашличної, оскільки основна частина асортименту формується з м'ясної та рибної сировини, що потребує чіткої технологічної підготовки, маринування та дотримання температурних режимів.

Основу асортименту складають шашлики зі свинини, телятини, баранини, люля-кебаб, курячі крильця та курячі філе, а також рибні позиції (форель, скумбрія, дорадо, лосось) у класичному та авторському маринаді. Доповненням виступають гарніри та овочі гриль, запечені баклажани та перці, хачапури, хінкалі, салати зі свіжих овочів та традиційні соуси – ткемалі, сацебелі, мацоні, гранатовий та часниковий. Особливу увагу приділено маринадам, адже саме вони формують смакову виразність страв. Використання натуральних інгредієнтів, спецій та технологій низькотемпературного маринування дозволяє отримати соковите м'ясо та ароматну рибу з характерним присмаком диму.

Меню закладу передбачатиме як порційні подачі, так і страви формату sharing – асорті шашликів, сет риби-гриль, великі тарелі на компанію. Це підвищує соціальну функцію закладу та сприяє збільшенню середнього чеку. Для різних груп гостей пропонуються ланч-пропозиції у денний час, а також

окреме меню для take-away. Завдяки широким можливостям формування асортименту шашлична може адаптуватися до сезонних змін: у теплий період – акцент на гриль-страви, лимонади та літню терасу; у холодний – на ситні гарячі страви, наваристі супи та глінтвейн.

Конкурентні переваги майбутнього закладу полягають у використанні охолодженого м'яса замість замороженого, застосуванні натурального деревного вугілля, наявності відкритого мангалу, що працює у форматі шоу-кухні, та використанні авторських маринадів. Додатковим фактором конкурентоспроможності виступає швидкість обслуговування та можливість організації виїзного грилю для свят, банкетів чи кейтерингу. Ефективний маркетинговий розвиток передбачається через активну роботу у соціальних мережах, співпрацю з локальними блогерами, SMM-позиціонування, запуск програми лояльності та онлайн-бронювання столів. Впровадження системи доставки та самовивозу дозволить охопити сегмент молоді та офісних працівників, що обирають швидкий формат харчування.

Специфіка асортименту зумовлює необхідність чіткого зонування м'ясо-рибного цеху із виділенням окремих технологічних ліній для обробки м'яса, птиці та риби, організації місць для маринування, зберігання напівфабрикатів і підготовки сировини до теплової обробки. Раціональна організація роботи цеху дозволяє мінімізувати перехресні потоки сировини, знизити ризики контамінації та забезпечити стабільну якість готових страв.

Висновки до розділу 1

У першому розділі курсової роботи здійснено маркетингове та концептуальне обґрунтування проектування шашличної кавказької кухні. Проаналізовано сучасний стан ринку ресторанних послуг м. Полтава, який характеризується високою конкуренцією, проте зберігає перспективні ніші для спеціалізованих закладів із чітко сформованою концепцією та орієнтацією на стабільний споживчий попит.

Встановлено, що кавказька кухня та страви, приготовані на мангалі,

користуються стійкою популярністю в Україні завдяки поєднанню виразних смакових властивостей, натуральної сировини та традиційних технологій приготування. Попит на такі страви зумовлює підвищені вимоги до організації виробничих процесів, зокрема до роботи м'ясо-рибного цеху.

Обґрунтовано концепцію шашличної кавказької кухні, визначено основні напрями формування меню та конкурентні переваги закладу. Доведено, що специфіка асортименту безпосередньо впливає на організацію м'ясо-рибного цеху, його зонування, технологічні лінії та умови обробки сировини. Це створює передумови для подальшого детального розгляду організації роботи м'ясо-рибного цеху в наступному розділі курсової роботи.

РОЗДІЛ 2 ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЄКТУВАННЯ ВИРОБНИЧИХ ПІДРОЗДІЛІВ ШАШЛИЧНОЇ КАВКАЗЬКОЇ КУХНІ

2.1. Моделювання виробничих і технологічних процесів

Проектоване підприємство ресторанного господарства за організаційно-виробничими ознаками належить до спеціалізованих закусочних – шашличних, що реалізують страви кавказької кухні з переважанням м'ясних і рибних виробів, приготованих на мангалі. Основною особливістю таких закладів є концентрація виробничих процесів навколо підготовки та теплової обробки м'ясо-рибної сировини.

Технологічний процес виробництва страв у шашличній передбачає послідовне виконання таких операцій: приймання і зберігання сировини, первинну обробку м'яса, риби та овочів у заготівельних цехах, виготовлення напівфабрикатів, приготування страв у доготівельних цехах та їх відпуск споживачам. Провідну роль у цьому процесі відіграє м'ясо-рибний цех, де здійснюється обробка основної сировини, маринування та короткочасне зберігання напівфабрикатів.

Моделювання виробничого процесу шашличної забезпечує раціональну організацію руху сировини і готової продукції, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та стабільну якість готових страв. Схема раціонального виробничого процесу проектованої шашличної наведена у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 – Раціональна схема виробничого процесу шашличної кавказької кухні

Етап виробничого процесу	Найменування операцій	Приміщення / цех	Основне обладнання	Результат етапу
Приймання сировини	Приймання м'яса, риби, птиці, овочів; перевірка якості та супровідної документації	Завантажувальна, складська зона	Ваги, стелажі, тара	Прийнята сировина, допущена до використання
Зберігання сировини	Короткочасне зберігання м'ясної, рибної та овочевої сировини з дотриманням	Холодильні камери, комори	Холодильні шафи, холодильні	Сировина, підготовлена до обробки

	температурних режимів		камери	
Первинна обробка овочів	Миття, очищення, нарізання овочів, зелені, фруктів	Заготівельний цех (овочева лінія)	Мийні ванни, виробничі столи, овочерізка	Овочеві напівфабрикати
Первинна обробка м'яса	Миття, зачищення, жилівка, нарізання, підготовка до маринування	Заготівельний цех (м'ясо-рибна лінія)	Виробничі столи, ножі, м'ясорубка	М'ясні напівфабрикати
Первинна обробка риби	Розморожування, очищення, потрошіння, філерування, нарізання	Заготівельний цех (м'ясо-рибна лінія)	Рибоочисна машина, виробничі столи	Рибні напівфабрикати
Маринування	Приготування маринадів, маринування м'ясних і рибних напівфабрикатів	М'ясо-рибний цех	Ємності для маринування, холодильне обладнання	Замариновані напівфабрикати
Короткочасне зберігання напівфабрикатів	Зберігання замаринованих напівфабрикатів до теплової обробки	Холодильна зона м'ясо-рибного цеху	Холодильні шафи	Напівфабрикати, готові до приготування
Теплова обробка	Смаження м'яса, птиці та риби на мангалі, приготування гарячих страв	Доготівельний цех, мангальна зона	Мангал, шампури, жарові решітки	Готові страви
Порціонування та оформлення	Порціонування, оформлення страв, додавання гарнірів і соусів	Доготівельний цех	Виробничі столи, гастроякість	Страви, готові до відпуску
Відпуск страв	Передача готових страв офіціантам або на виніс	Роздавальна	Марміти, роздавальне обладнання	Реалізована кулінарна продукція

2.2. Складання меню та розробка виробничої програми підприємства

При складанні виробничої програми враховано тип і спеціалізацію підприємства, режим роботи та кількість посадкових місць. Проектована шашлична розрахована на 40 місць і працює за меню з вільним вибором страв.

Для визначення виробничої програми встановлено режим роботи підприємства, коефіцієнти завантаження залу та коефіцієнти споживання страв. Кількість споживачів, що обслуговуються за одну годину роботи підприємства, визначено за формулою:

$$N_{\text{год}} = P \times k_z \times \eta,$$

де P – кількість місць у залі;

k_3 – коефіцієнт завантаження залу;

η – оборотність місця.

На основі погодинного розрахунку встановлено, що за день шашлична обслуговує 386 відвідувачів (табл. 2.2).

Таблиця 2.2 – Графік завантаження залу шашличної

Години роботи	Оборотність місця за годину, раз	Коефіцієнт завантаження залу	Кількість відвідувачів за годину, осіб
10:00–11:00			
11:00–12:00			
12:00–13:00			
13:00–14:00			
14:00–15:00			
15:00–16:00			
16:00–17:00			
17:00–18:00			
18:00–19:00			
19:00–20:00			
20:00–21:00			
21:00–22:00			
22:00–23:00			
Разом за день	–	–	

Загальна кількість страв, що реалізуються протягом дня, визначається за формулою:

$$n = N_{\text{день}} \times m,$$

де m – коефіцієнт споживання страв (для шашличної $m = 2,5$).

Таблиця 2.3 – Розрахунок добової кількості страв шашличної

Показник	Значення
Кількість відвідувачів за день, осіб	
Коефіцієнт споживання страв (m)	
Загальна кількість страв за день, порцій	

Таким чином, загальна кількість страв становить 966 порцій на день.

Розподіл страв за асортиментними групами та основними видами сировини здійснено з урахуванням рекомендованого процентного співвідношення для спеціалізованих шашличних (додаток А, табл. А.1-А.3).

На основі асортиментного мінімуму складено меню шашличної (табл. 2.4) та виробничу програму підприємства (Додатки А, таблиця А.4).

Таблиця 2.4 – Меню шашличної кавказької кухні

№ за Збірником	Найменування страви	Основні інгредієнти	Вихід, г
<i>Холодні страви і закуски</i>			
	Салат із свіжих огірків та помідорів	Огірки, помідори, зелена цибуля, заправка	
	Салат із квашеної капусти	Капуста квашена, цибуля, яблука, журавлина, олія	
	Гриби мариновані з цибулею	Гриби мариновані, цибуля, рослинна олія	
<i>Перші страви</i>			
	Бульйон з індички	Індичка, яйце, морква, зелень	
	Рибний бульйон	Окунь, яйце, цибуля, зелень	
<i>Другі гарячі страви</i>			
	Риба смажена на вертелі	Севрюга, масло вершкове, овочі, лимон	
ТК	Шашлик з риби	Осетер, цибуля, лимон, олія	
	Шашлик з баранини	Баранина, цибуля, оцет, соус	
	Шашлик зі свинини	Свинина, цибуля, оцет, соус	
	Шашлик з яловичини	Яловичина, шпик, соус, гарнір	
ТК	Люля-кебаб	Баранина, кулінарний жир, цибуля	
ТК	Шашлик з індички	Індичка, цибуля, зелень	
<i>Гарніри</i>			
	Рис припущений з томатом	Рис, маргарин, томатне пюре	
	Картопля відварна з зеленню	Картопля, вершкове масло, зелень	
	Картопля смажена по-домашньому	Картопля, рослинна олія, спеції	
ТК	Овочі гриль	Кабачок, баклажан, перець солодкий, олія	
ТК	Кукурудза на грилі	Кукурудза, вершкове масло	
ТК	Лаваш підігрітий	Лаваш пшеничний	
<i>Соуси</i>			
	Заправка для салатів	Олія, оцет, цукор, перець	
ТК	Соус ткемалі	Алича, часник, зелень, спеції	
ТК	Соус сацебелі	Томати, часник, волоські горіхи, спеції	
ТК	Соус мацоні з часником	Мацоні, часник, зелень	
ТК	Гранатовий соус	Гранатовий сік, цукор	
ТК	Аджика домашня	Перець гострий, часник, спеції	
<i>Гарячі напої</i>			
	Чай з молоком		
	Кава чорна		
	Кава зі згущеним молоком		
<i>Холодні напої</i>			
	Вода мінеральна «Боржомі»		

	Вода фруктова «Фанта»		
	Сік апельсиновий «Сандора»		
<i>Хлібобулочні вироби</i>			
	Хліб пшеничний		
	Хліб житній		
<i>Алкогільні напої</i>			
	Вино сухе столове біле «Черсегі»		
	Вино сухе столове червоне «Каберне Чизай»		
	Вино міцне біле «Кантейро»		
	Вино міцне червоне «Котовськ»		
	Вино десертне «Cotnar Легенда Закарпаття»		
	Вино ігристе «Gran Baron Cava Semi-seco»		
	Коньяк «Volgrad VS»		

2.3. Розрахунок сировини

При проектуванні підприємств ресторанного господарства розрахунок потреби в сировині є одним із ключових етапів технологічної частини, оскільки він забезпечує відповідність між виробничою програмою, асортиментом меню та матеріально-технічними можливостями підприємства. Вибір методики розрахунку сировини залежить від типу закладу, форми обслуговування та характеру меню.

Для проекрованої шашличної, що працює за меню з вільним вибором страв, розрахунок сировини здійснюється за меню та виробничою програмою підприємства. Такий підхід є найбільш доцільним, оскільки дозволяє точно визначити добову потребу в кожному виді продуктів з урахуванням кількості порцій, виходу страв та норм закладання сировини згідно зі Збірниками рецептур

Загальну кількість сировини кожного найменування, необхідну для виконання добової виробничої програми, визначають шляхом підсумовування витрат сировини по всіх стравах, у складі яких вона використовується.

Розрахунок добових витрат сировини виконано на підставі виробничої програми шашличної та відповідних технологічних карт страв. Отримані результати зведено у загальну продуктову відомість, у якій наведено найменування продуктів, їх загальну масу та нормативну документацію, що регламентує показники якості та безпечності сировини.

Зведену потребу в сировині для реалізації виробничої програми шашличної наведено в Додатках А, таблиця А.5.

2.4. Проектування складської групи приміщень

Складська група приміщень у закладах ресторанного господарства призначена для приймання, короткочасного та тривалого зберігання продовольчої сировини, напівфабрикатів і матеріально-технічних ресурсів з дотриманням встановлених санітарно-гігієнічних вимог. Раціональне проектування складських приміщень забезпечує збереження якості продуктів, безперервність виробничого процесу та ефективну взаємодію складської і виробничої зон.

Для проектованої шашличної складська група приміщень формується з урахуванням типу підприємства, спеціалізації меню, обсягів добової потреби в сировині та вимог чинних будівельних і санітарних норм. Особлива увага приділяється умовам зберігання м'ясної та рибної сировини, оскільки саме ці види продуктів є основними для асортименту шашличної кавказької кухні.

Складські приміщення розташовуються компактно, з безпосереднім зв'язком із завантажувальною зоною та заготівельними цехами, що дозволяє мінімізувати внутрішні транспортні потоки та уникнути перехресного руху сировини і готової продукції. Приймання продуктів здійснюється через завантажувальну, після чого сировина розподіляється за відповідними складськими приміщеннями залежно від режимів зберігання.

До складу складської групи проектованої шашличної входять охолоджувальні камери для зберігання швидкопсувних продуктів та неохолоджувані комори для сухих і бакалійних товарів. Для зберігання м'яса, птиці та риби передбачена окрема холодильна камера з температурним режимом $0...4\text{ }^{\circ}\text{C}$ та відносною вологістю повітря 80–95 %. Молочно-жирові продукти та гастрономічні вироби зберігаються в охолоджувальній камері при температурі $1...6\text{ }^{\circ}\text{C}$. Овочі, фрукти, зелень і напої розміщуються в окремій холодильній камері з температурою $2...5\text{ }^{\circ}\text{C}$ і відносною вологістю 80–90 %.

Сухі продукти, бакалія, хлібобулочні вироби та напої зберігаються в неохолоджуваній коморі, обладнаній стелажми та підтоварниками. Окремо передбачено приміщення для зберігання тари та інвентарю, а також

завантажувальну зону, що забезпечує приймання продуктів від постачальників.

Усі складські приміщення оснащені необхідним обладнанням: стелажми, шафами, контейнерами, холодильними установками. Приміщення відповідають санітарним нормам, мають комбіноване освітлення та вентиляцію, що забезпечує належні умови зберігання харчової сировини.

Таблиця 2.5 – Склад і площі складської групи приміщень шашличної

Найменування приміщення	Призначення	Площа, м ²
Завантажувальна	Приймання сировини та товарів	
Охолоджувальна камера для м'яса, птиці та риби	Зберігання м'ясо-рибної сировини	
Охолоджувальна камера для молочно-жирових продуктів і гастрономії	Зберігання молочних продуктів, жирів	
Охолоджувальна камера для овочів, фруктів і напоїв	Зберігання овочів, фруктів, зелені	
Комора сухих продуктів	Зберігання бакалії та хлібобулочних виробів	
Комора тари та інвентарю	Зберігання тари й допоміжного інвентарю	

Раціонально спроектована складська група приміщень створює необхідні умови для безперебійного забезпечення виробництва сировиною та напівфабрикатами. Наступним етапом технологічної частини є проектування заготівельних цехів, зокрема об'єднаного м'ясо-рибного цеху, який є ключовим для функціонування шашличної.

2.5. Розробка виробничої програми м'ясо-рибного цеху

Для проекрованої шашличної кавказької кухні характерна перевага м'ясних і рибних страв, приготованих на мангалі. У зв'язку з цим ключовим елементом виробничої структури є м'ясо-рибний цех, у якому здійснюється обробка м'яса, птиці та риби, маринування сировини та підготовка напівфабрикатів до теплової обробки.

М'ясо-рибний цех розміщується у безпосередній близькості до охолоджувальної камери для зберігання м'ясної та рибної сировини, а також має зручний зв'язок із гарячим цехом і мангальною зоною. Таке розташування

мінімізує внутрішні транспортні потоки та скорочує час переміщення напівфабрикатів.

У м'ясо-рибному цеху виконуються такі основні технологічні операції: приймання сировини з охолоджувальної камери, розморожування замороженої сировини, миття, зачистка, обвалка та жиловка м'яса, нарізання порційних і дрібношматкових напівфабрикатів, підготовка фаршу для люля-кебабу, очищення та обробка риби, видалення кісток, філерування, а також маринування м'ясної й рибної сировини відповідно до технологічних карт.

Для запобігання перехресному забрудненню в м'ясо-рибному цеху передбачено окремі технологічні лінії обробки м'яса та риби з використанням роздільного інвентарю, маркованих обробних дощок, ножів і ємностей. Робочі місця організовані з урахуванням послідовності технологічних операцій і вимог санітарних норм.

Раціональна організація м'ясо-рибного цеху забезпечує стабільну якість напівфабрикатів, зниження втрат сировини, дотримання температурних режимів та безпечність кулінарної продукції, що є особливо важливим для шашличної, яка спеціалізується на стравах із м'яса та риби.

Виробнича програма м'ясо-рибного цеху визначає обсяги та номенклатуру напівфабрикатів, які виготовляються для подальшого використання у доготівельних цехах та мангальній зоні. Вона формується на основі виробничої програми підприємства, асортименту меню та кількості страв, що реалізуються протягом доби.

М'ясо-рибний цех проектованої шашличної забезпечує підготовку основної сировини для приготування шашликів, люля-кебабу, риби-гриль, перших страв та гарячих м'ясних і рибних страв. До складу сировини, що обробляється в цеху, входять м'ясо (баранина, свинина, яловичина), птиця (індичка), риба та морепродукти (окунь, севрюга, осетер), а також допоміжні компоненти (шпик).

Виробнича програма м'ясо-рибного цеху включає операції розморожування, миття, зачистки, обвалки, жиловки, нарізання порційних та дрібношматкових напівфабрикатів, подрібнення м'яса для фаршу, а також

підготовку та маринування м'ясної й рибної сировини відповідно до технологічних карт страв.

Розрахунок добових витрат сировини для м'ясо-рибного цеху здійснено на підставі виробничої програми шашличної та норм закладання сировини згідно зі Збірниками рецептур (Додатки А, табл. А.6).

2.6. Розрахунок та підбір обладнання м'ясо-рибного цеху

Для забезпечення виконання виробничої програми м'ясо-рибного цеху необхідно підібрати механічне, холодильне та допоміжне обладнання, яке відповідатиме обсягам переробки сировини, режиму роботи цеху та вимогам санітарних норм. Підбір обладнання здійснюється з урахуванням кількості сировини, що обробляється протягом зміни, продуктивності машин та коефіцієнтів їх використання (табл. 2.6).

Механічне обладнання м'ясо-рибного цеху використовується для подрібнення м'яса, очищення риби та приготування фаршу.

Загальна кількість рибної сировини, що потребує механічної очистки, становить 2,98 кг (окунь).

З урахуванням запасу продуктивності приймається рибоочисна машина з продуктивністю 20 кг/год.

Таблиця 2.6 – Підбір механічного обладнання м'ясо-рибного цеху

Найменування обладнання	Марка	Продуктивність, кг/год	Час роботи, год	Коефіцієнт використання
Рибоочисна машина	КТ КТ-S			
М'ясорубка				

М'ясорубка використовується для приготування фаршу для люля-кебабу та рубаного шашлику. Продуктивність м'ясорубки забезпечує переробку всієї необхідної кількості м'ясної сировини протягом зміни з мінімальним коефіцієнтом завантаження.

Холодильне обладнання м'ясо-рибного цеху призначене для короткочасного зберігання сировини та напівфабрикатів протягом зміни.

На підставі виробничої програми встановлено, що загальна кількість сировини, яка підлягає короткочасному зберіганню, становить 121,58 кг.

$$E = 121,58 / 0,7 = 173,68 \text{ кг.}$$

Враховуючи, що в 0,1 м³ холодильного об'єму розміщується близько 200 кг продукції, необхідний об'єм холодильного обладнання становить:

$$V = 173,68 / 200 = 0,87 \text{ м}^3.$$

Таблиця 2.7 – Підбір холодильного обладнання м'ясо-рибного цеху

Найменування обладнання	Марка	Корисний об'єм, м ³	Габаритні розміри, мм
Холодильна шафа	ШХ-1,40К		

До допоміжного обладнання м'ясо-рибного цеху відносяться виробничі столи, мийні ванни, стелажі, баки для відходів та умивальники для миття рук. Кількість виробничих столів визначається з урахуванням кількості працівників та норм довжини робочого місця (табл. 2.8).

Таблиця 2.8 – Підбір допоміжного обладнання м'ясо-рибного цеху

Найменування обладнання	Тип	Кількість, шт.	Габарити, мм
Стіл виробничий	СПЛ		
Стіл виробничий	СПСМ-1		
Стіл виробничий для риби	СПР		
Ванна мийна двосекційна	ВМСМ-33		
Ванна мийна двосекційна	ВМСМ-44		
Бак для харчових відходів	–		
Умивальник	–		

Підібране обладнання забезпечує повне виконання виробничої програми м'ясо-рибного цеху, раціональну організацію робочих місць та дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Наступним етапом є визначення чисельності виробничого персоналу цеху.

2.7. Розрахунок чисельності робочого персоналу м'ясо-рибного цеху

Чисельність виробничих працівників м'ясо-рибного цеху визначається за виробничою програмою цеху на розрахунковий день та діючими нормами вироблення. Розрахунок виконують у людино-годинах із подальшим визначенням кількості працівників, необхідних для виконання запланованого обсягу робіт протягом зміни (табл. 2.9).

Таблиця 2.9 – Розрахунок чисельності виробничих працівників м'ясо-рибного цеху

Вид робіт	Кількість сировини за зміну, Q, кг	Норма вироблення, а, кг/год	Людино-години,
Обробка м'яса та птиці (миття, зачистка, нарізання, підготовка напівфабрикатів)			
Обробка риби (розморожування, очищення, потрошіння, філерування)			
Разом	–	–	

Розрахунок кількості працівників:

$$N_1 = A / (T \times \lambda) = 1,007 / (7 \times 1,14) = 1,007 / 7,98 = 0,126 \approx 1 \text{ працівник.}$$

З урахуванням режиму роботи підприємства:

$$N_2 = N_1 \times \alpha = 1 \times 1,32 = 1,32 \approx 2 \text{ працівники.}$$

Отже, для забезпечення роботи м'ясо-рибного цеху проектованої шашличної доцільно передбачити 2 працівники (з можливістю роботи позмінно або з розподілом функцій між м'ясною та рибною лініями).

2.8. Розрахунок площі м'ясо-рибного цеху

Площа м'ясо-рибного цеху визначається за нормативним методом на основі сумарної площі встановленого обладнання з урахуванням коефіцієнта використання площі. Такий підхід дозволяє забезпечити раціональне розміщення обладнання, дотримання вимог потоковості технологічного процесу та

санітарно-гігієнічних норм.

Таблиця 2.10 – Розрахунок корисної площі м'ясо-рибного цеху

№	Найменування обладнання	Тип/марка	Кількість, шт.	Габарити, м (довжина×ширина)	Площа, м ²
	Холодильна шафа	ШХ-1,40К			
	Стіл виробничий	СПЛ			
	Стіл виробничий	СПСМ-1			
	Стіл виробничий для риби	СПР			
	Ванна мийна 2-секційна	ВМСМ-33			
	Ванна мийна 2-секційна	ВМСМ-44			
	Раковина для миття рук	–			
	Бак для харчових відходів	–			
	Разом S _{об}				

Розрахунок площі цеху

$$S_{ц} = S_{об} / \eta = 7,06 / 0,35 = 20,17 \text{ м}^2.$$

Отже, площа м'ясо-рибного цеху становить 20,17 м², приймаємо S_ц = 20 м² (з урахуванням раціонального планування та проходів).

2.9. Організація робочих місць, зонування та технологічна схема м'ясо-рибного цеху

Раціональна організація м'ясо-рибного цеху в шашличній кавказької кухні має забезпечувати потоковість технологічного процесу, мінімізацію перехресних потоків сировини та готових напівфабрикатів, дотримання санітарно-гігієнічних вимог і стабільну якість продукції. Оскільки підприємство спеціалізується на стравах із м'яса та риби, в цеху необхідно передбачити чітке зонування та розділення технологічних операцій за видами сировини.

Зонування м'ясо-рибного цеху

- зона приймання сировини з охолоджувальної камери та короткочасного зберігання (холодильна шафа);

- м'ясна лінія: зачистка, оброблення, нарізання порційних/дрібношматкових напівфабрикатів;
- рибна лінія: розморожування, очищення, потрошіння, філерування та порціонування;
- зона приготування напівфабрикатів із подрібненого м'яса (фарш для люля-кебабу, рубаний шашлик);
- зона маринування (ємності/гастроємності, марковані кришки, витримування у холодильному режимі);
- зона збору відходів і санітарної обробки (баки для відходів, рукомийник, деззасоби).

Для запобігання перехресному забрудненню використовуються окремі обробні дошки, ножі та інвентар для м'яса і риби (з маркуванням), а переміщення сировини відбувається в одному напрямі: від приймання до видачі напівфабрикатів у гарячий цех чи мангальну зону.

Таблиця 2.11 – Технологічні лінії та робочі місця м'ясо-рибного цеху

Лінія / робоче місце	Основні операції	Основне обладнання
Приймання та короткочасне зберігання	приймання, контроль, тимчасове зберігання	холодильна шафа
М'ясна лінія	миття/обсушування, зачистка, нарізання	стіл СПСМ-1, ванна, інвентар
Рибна лінія	очищення, потрошіння, філерування, порціонування	стіл СПР, ванна, рибоочисна машина
Подрібнення та формування	подрібнення, змішування, формування	м'ясорубка
Маринування	приготування маринадів, витримування	гастроємності, холодильна шафа
Санітарна зона	миття рук, дезінфекція, відходи	рукомийник, баки

Запропоноване зонування та потокова організація м'ясо-рибного цеху забезпечують розділення технологічних процесів обробки м'яса і риби, скорочення внутрішніх переміщень сировини, дотримання гігієнічних вимог і стабільну якість напівфабрикатів, що є критично важливим для шашличної кавказької кухні зі значною часткою мангальних страв.

Висновки до розділу 2

У технологічній частині курсової роботи розроблено та обґрунтовано виробничо-технологічні рішення проекрованої шашличної кавказької кухні. На основі спеціалізації підприємства та асортименту меню змодельовано раціональний виробничий процес, який забезпечує безперервність роботи закладу та дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Розроблено виробничу програму підприємства, визначено добову кількість відвідувачів і страв, а також обґрунтовано асортиментний мінімум і меню шашличної. На підставі виробничої програми виконано розрахунок потреби в сировині та складено зведену продуктову відомість із зазначенням нормативної документації на основні види продуктів.

Проектування складської групи приміщень здійснено нормативним методом з урахуванням обсягів зберігання та специфіки сировини. Запропоновано склад складських приміщень і їх площі, що забезпечують належні умови зберігання м'ясної, рибної, овочевої та бакалійної продукції.

Особливу увагу приділено проектуванню заготівельного м'ясо-рибного цеху як ключового виробничого підрозділу шашличної. Обґрунтовано доцільність об'єднання м'ясної та рибної обробки в одному цеху з чітким зонуванням технологічних ліній. Розроблено виробничу програму м'ясо-рибного цеху, підібрано необхідне механічне, холодильне та допоміжне обладнання, розраховано чисельність виробничого персоналу та визначено площу цеху.

Запропонована організація робочих місць і потокова технологічна схема забезпечують розділення процесів обробки м'яса і риби, мінімізацію перехресних потоків сировини, дотримання санітарних норм і стабільну якість напівфабрикатів. Реалізація запропонованих технологічних рішень створює умови для ефективної роботи шашличної, випуску безпечної та якісної продукції й задоволення споживчого попиту на страви кавказької кухні.

ВИСНОВКИ

У курсовій роботі розглянуто та обґрунтовано особливості організації роботи м'ясо-рибного цеху шашличної, що спеціалізується на реалізації страв кавказької кухні. Актуальність обраної теми зумовлена стабільним попитом на м'ясні та рибні страви, приготовані на відкритому вогні, а також необхідністю впровадження сучасних технологічних і організаційних рішень у закладах ресторанного господарства.

У першому розділі здійснено маркетингове та концептуальне обґрунтування проєктування шашличної. Проаналізовано ринок ресторанних послуг м. Полтава, визначено тенденції розвитку спеціалізованих закладів кавказької кухні та обґрунтовано доцільність відкриття шашличної з розширеним асортиментом м'ясо-рибних страв. Встановлено, що популярність кавказької кухні та страв на мангалі формує стійкий споживчий попит і створює передумови для ефективної діяльності підприємства.

У другому розділі розроблено меню закладу, складено виробничу програму підприємства та визначено добову кількість відвідувачів і страв. Обґрунтовано асортиментний мінімум із урахуванням спеціалізації шашличної, формату обслуговування та режиму роботи. Сформована виробнича програма дозволяє забезпечити ритмічну роботу закладу, оптимальне завантаження виробничих потужностей та задоволення потреб різних категорій споживачів.

Виконано технологічне проєктування виробничих підрозділів із детальним опрацюванням м'ясо-рибного цеху. Обґрунтовано створення об'єднаного заготівельного цеху з окремими технологічними лініями для обробки м'яса, птиці та риби. Розроблено виробничу програму цеху, підібрано необхідне механічне, холодильне й допоміжне обладнання, розраховано чисельність персоналу та визначено площу приміщення відповідно до діючих норм і методичних рекомендацій.

Запропоновані технологічні рішення забезпечують раціональну організацію виробничого процесу, дотримання санітарно-гігієнічних вимог, мінімізацію перехресних потоків сировини та стабільну якість напівфабрикатів і

готових страв. Організація м'ясо-рибного цеху відповідає специфіці кавказької кухні та дозволяє ефективно реалізувати обраний формат шашличної.

Отже, результати курсової роботи підтверджують доцільність проєктування шашличної кавказької кухні з професійно організованим м'ясо-рибним цехом. Запропоновані рішення можуть бути використані при проєктуванні та організації діяльності закладів ресторанного господарства відповідного типу і спеціалізації.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Полотай Б. Я., Жмур-Клименко Б. В. Ресторанний бізнес під час війни. Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східні. 2022. № 7. С. 37-42.
2. Гузар У. Є., Левчук А. В. Аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни. Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління. веб-сайт. URL: <https://reicst.com.ua/pmt/article/view/2023-9-12-01>
3. Організація виробництва та оснащення в закладах ресторанного господарства: Навчальний посібник / Л.І. Сеногонова, В.В. Євлаш. Полтава, ФО-П Мірошніченко А. В., 2025. 379 с.
4. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.
5. Герасименко Н. М. Планування діяльності підприємства ресторанного господарства : навч. посіб. / Н. М. Герасименко. Харків: ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2021. 248 с.
6. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація роботи закладів ресторанного господарства : навч. посіб. 2-ге вид. Київ : Центр учбової літератури, 2018. 280 с.
7. Назаренко І. А, Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.
8. Технологічне обладнання для закладів ресторанного господарства : підручник / О. С. Іванов та ін. Харків : Світ Книг, 2019. 636 с.

Таблиця А.1 – Розподіл страв за асортиментними групами

Асортиментна група	Частка від загальної кількості, %	Кількість страв, порцій
Холодні страви та закуски	35	338
Перші страви	10	96
Другі гарячі страви	55	532
Разом	100	966

Таблиця А.2 – Розподіл других страв за видами сировини

Вид сировини	Частка, %	Кількість порцій
Рибні страви	10	54
М'ясні та з птиці	90	478
Разом	100	532

Таблиця А.3 – Асортиментний мінімум шашличної

Група продукції	Найменування	Кількість найменувань
Холодні закуски	Овочеві салати, соління, маринади	3–4
Перші страви	Бульйони, супи	2
Другі гарячі страви	Шашлики з різних видів м'яса, птиці, риби	6
Гарніри	Круп'яні, овочеві	1–2
Гарячі напої	Чай, кава	2
Холодні напої	Вода, соки	2–3
Хлібобулочні вироби	Пшеничний, житній хліб	2
Алкогольні напої	Вина, коньяк	5–6

Таблиця А.4 – Виробнича програма шашличної

№ збірника рецептур / ТК	Найменування страви	Кількість порцій, шт.	Вихід, г
Холодні страви та закуски			
	Салат з свіжих огірків та помідорів		
	Салат з квашеної капусти		
	Гриби мариновані з цибулею		
Перші страви			
	Бульйон з індички		
	Рибний бульйон		
Другі гарячі страви			
	Риба смажена на вертелі		
ТК	Шашлик з риби		
	Шашлик з баранини		
	Шашлик з свинини		
	Шашлик з яловичини		
ТК	Шашлик рубаний (люля-кебаб)		
ТК	Шашлик з індички		

Гарніри			
	Рис припущений з томатом		
	Картопля відварна з зеленню		
	Картопля смажена по-домашньому		
ТК	Овочі гриль		
ТК	Лаваш підігрітий		
Соуси			
	Заправка для салатів		
ТК	Соус ткемалі		
ТК	Соус сацебелі		
ТК	Соус мацоні з часником		
ТК	Аджика домашня		
Гарячі напої			
	Чай з молоком		
	Кава чорна		
	Кава з згущеним молоком		
Холодні напої			
	Вода мінеральна		
	Вода фруктована		
	Сік натуральний		

Таблиця А.5 – Зведена продуктова відомість шашличної

Найменування продукту	Загальна маса за добу, кг	Нормативна документація
Помідори свіжі		ДСТУ 3246-95
Огірки свіжі		ДСТУ 3247-95
Цибуля зелена		ДСТУ 6011:2008
Капуста квашена		ДСТУ 8642:2016
Цибуля ріпчаста		ДСТУ 3234-95
Яблука свіжі		ДСТУ 8133:2015
Журавлина		ДСТУ 5035:2008
Цукор		ДСТУ 4623:2006
Олія рослинна		ДСТУ 4492:2005
Гриби мариновані		ДСТУ 4696:2006
Індичка		ДСТУ 3143:2013
Яйця курячі		ДСТУ 5028:2008
Морква		ДСТУ 7035:2009
Петрушка (корінь)		ДСТУ 343-91
Окунь		ДСТУ 7442:2004
Севрюга		ДСТУ 7442:2004
Маргарин		ДСТУ 4465:2005
Лимон		ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14:2007
Масло вершкове		ДСТУ 4339:2005
Баранина		ДСТУ 4671:2006
Оцет		ДСТУ 2450:2006
Соус «Південний»		ДСТУ 4561:2006
Осетер		ДСТУ 7442:2004
Свинина		ДСТУ 7158:2010
Яловичина		ДСТУ 6030:2008
Шпик		ДСТУ 4590:2006
Борошно пшеничне		ДСТУ 46.004-99

Кулінарний жир		ДСТУ 4335:2004
Петрушка (зелень)		ДСТУ 8645:2016
Крупа рисова		ДСТУ 4965:2008
Томатне пюре		ДСТУ 5081:2008
Перець чорний мелений		ДСТУ ISO 959-1:2008
Чай чорний		ДСТУ 7174:2010
Молоко		ДСТУ 2661:2010
Кава натуральна		ДСТУ 4394:2005
Молоко згущене		ДСТУ 4274:2019
Вода мінеральна		ДСТУ 878:2006
Вода фруктована		ДСТУ 9125:2021
Сік апельсиновий		ДСТУ 9126:2021
Хліб пшеничний		ДСТУ 7517:2014
Хліб житній		ДСТУ-П 4583:2006
Вино сухе біле		ДСТУ 4806:2007
Вино сухе червоне		ДСТУ 4806:2007
Вино міцне біле		ДСТУ 4806:2007
Вино міцне червоне		ДСТУ 4806:2007
Вино десертне		ДСТУ 4806:2007
Вино ігристе		ДСТУ 4806:2007

Таблиця А.6 – Виробнича програма м'ясо-рибного цеху шашличної

Найменування сировини	№ рецептури	Витрата на 1 порцію (брутто), г	Кількість порцій, шт.	Загальна витрата за добу, кг	Основні операції обробки
Індичка	280, ТК				Розморожування, миття, зачистка, нарізання
Окунь					Розморожування, миття, очищення
Севрюга					Розморожування, миття, очищення
Баранина					Миття, зачистка, нарізання
Баранина (рубана)	ТК				Подрібнення, приготування фаршу
Осетер	ТК				Розморожування, миття, філерування
Свинина					Миття, зачистка, нарізання
Яловичина					Миття, зачистка, нарізання
Шпик					Нарізання