

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
18 липня 2019 року № 88-Н

Форма № П-4.04.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут
харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Форма навчання заочна
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

Допускається до захисту

Завідувач кафедри _____
(підпис)

Г.П. Хомич
(ініціали та прізвище)

« ____ » _____ 2021 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

**Спеціалізована закусочна на 64 місця в місті Роздільна
Одеської області**

Спеціальність 181 «Харчові технології»

освітня програма «Харчові технології та інженерія»
(шифр, назва)

ступеня бакалавр

Виконавець Пинтя Катерина Віталіївна
(прізвище, ім'я, по батькові)

Керівник к.т.н. Геречук Аліна Михайлівна
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

Рецензент к.т.н., доцент Хмельницька Є. В.
(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2021

ВІДГУК

керівника дипломного проекту, виконаного студенткою
Пинтею Катериною Віталіївною
ступеня бакалавр
на тему «Спеціалізована закусочна на 64 місця в місті Роздільна Одеської області»

Дипломний проект студентки **Пинті К. В.** складається із пояснювальної записки та графічної частини. За обсягом та змістом пояснювальна записка цілком відповідає вимогам ПУЕТ до дипломних проектів.

Графічна частина виконана на чотирьох листах формату А-1 з використанням комп'ютерної програми Компас згідно сучасних вимог до проектно-конструкторської документації.

Під час виконання проекту студентка показала належний рівень теоретичних знань та вміння систематизувати і критично аналізувати інформацію з різних джерел для вирішення поставлених завдань. Проявила наполегливість та творчі здібності при обґрунтуванні концептуальної ідеї закладу, розробці екстер'єру будівлі, підборі сучасного асортименту страв та інноваційного обладнання. В ході роботи над проектом продемонструвала навички раціонального планування виробничих та торговельних приміщень підприємства, розрахунку кількості обладнання та персоналу.

У роботі проведено аналіз існуючого асортименту страв та продукції з м'яса кролика, охарактеризовано харчову цінність м'яса кролика; наведено характеристику поживної цінності шроту зародків пшениці як перспективної сировини для збагачення продуктів; розроблено рецептуру та технологію м'ясного суфле, що відзначалося оригінальними смаковими властивостями, проаналізовано безпечність нової продукції.

Всі розділи проекту виконані відповідно до методичних рекомендацій, в повному обсязі, мають логічні зв'язки і виконувались у встановлені терміни.

Пинтя Катерина Віталіївна відповідально та наполегливо відносилася до виконання всіх видів робіт. Дипломний проект виконаний самостійно.

В цілому дипломний проект **Пинті Катерини Віталіївни** виконаний на належному науково-технічному рівні, в повній мірі відповідає вимогам щодо випускових кваліфікаційних проектів, тому може бути допущеним до захисту і заслуговує позитивної оцінки.

Керівник дипломного проекту, ст. викл., к.т.н.
2.03.2021

Геречук А. М.

Зміст

Анотація.....	6
Вступ.....	7
Розділ 1 РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ З М'ЯСА КРОЛЯ ПІДВИЩЕНОЇ ПОЖИВНОЇ ЦІННОСТІ	9
1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається.....	9
1.1.1 Хімічний склад та харчова цінність м'яса кроля	9
1.1.2 Асортимент страв з м'яса кроля	13
1.1.3 Характеристика харчової цінності шроту зародків пшениці та перспективи його використання в технологіях харчових продуктів.....	14
1.2 Об'єкти та методи дослідження.....	17
1.2.1 Характеристика об'єктів досліджень	17
1.2.2 Схема системних досліджень	18
1.3 Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	19
Висновки до розділу 1.....	25
Розділ 2 ПРОЕКТНИЙ.....	26
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми.....	26
2.2 Розроблення виробничої програми підприємства.....	28
2.3 Проектування складського господарства.....	32
2.4 Проектування виробничих приміщень.....	46
2.4.1 Розрахунок загальнозаготівельного цеху.....	46
2.4.2 Розрахунок доготівельного цеху.....	52
2.4.3 Розрахунок кондитерського цеху.....	58
2.5 Проектування торгівельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	65
2.6 Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	70
Висновки до розділу 2.....	72
Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	73
3.1 Організація виробництва.....	73

3.2 Організація обслуговування.....	76
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	78
Висновки до розділу 3.....	79
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	81
Висновки до розділу 4	88
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	89
5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	89
5.2 Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт.....	91
5.3 Вимоги електробезпеки.....	93
5.4 Протипожежні заходи.....	96
5.5 Безпека у надзвичайних ситуаціях.....	98
Висновки до розділу 5.....	99
ВИСНОВКИ.....	100
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ.....	102
ДОДАТКИ.....	109

Анотація

Дипломний проект викладено на 108 сторінках пояснювальної записки та містить 47 таблиць, 2 рисунка, 2 додатки, 79 інформаційних джерел. Графічний матеріал включає 4 аркуша.

Розроблено рецептуру та технологію суфле з м'яса кролика «Корисне» на основі використання м'яса кроля та шроту зародків пшениці.

Визначено структурно-технологічну схему спеціалізованої закускової – піцерії, розроблено виробничу програму.

На основі розрахунків визначено технологічне обладнання, склад та площі виробничих та допоміжних приміщень.

Розроблено організаційну структуру та об'ємно-планувальне рішення підприємства, інженерно-будівельні рішення, заходи щодо охорони праці та безпеки в надзвичайних ситуаціях.

Об'єкт дослідження: спеціалізована закусочна.

Предмет дослідження: технологічні розрахунки; архітектурно-будівельні рішення; заходи щодо охорони праці.

Ключові слова: закусочна, піцерія, послуги харчування, виробнича програма, технологічне обладнання, організація виробництва, обслуговування, м'ясне суфле, м'ясо кроликів, шрот зародків пшениці.

ВСТУП

Не дивлячись на світову економічну кризу, підвищення цін на ресторанну продукцію та деяке скорочення кількості закладів, ресторанний бізнес продовжує модернізуватися. І це пов'язано з тим, що забезпечення якісною і різноманітною їжею – основна умова життя людини, а смачна і красиво подана страва приносить велике задоволення як споживачеві, так і тому хто її готує.

В умовах сьогодення заклади вимушені миттєво переорієнтуватися на інтерактивні технології, організовану та високоякісну доставку, запровадження нових стандартів та вимог щодо виробництва та реалізації продукції. Перспективним стає відкриття закладів нових форматів, які спеціалізуються на адаптованих до перевезення продуктах середнього цінового сегменту, з інноваційними способами замовлення та вибудованою системою доставки. Тому, розроблення сучасного проекту спеціалізованої закускової має вагомий практичний значення для відновлення ресторанної сфери.

Метою роботи є проектування спеціалізованої закускової у місті Роздільна Одеської області, з впровадженням актуальних технологічних та проектно-технічних рішень.

Об'єктом дослідження є спеціалізована закускова – піцерія на 64 місця. Для розробки проекту було визначено три основні концепції: виготовлення піци та кондитерських виробів, в тому числі на індивідуальне замовлення; високоорганізована доставка продукції замовнику; організація дозвілля відвідувачів закладу.

Також в роботі представлено розроблення технології та рецептури суфле з м'яса кролика покращеної поживної цінності за рахунок використання нетрадиційної рослинної сировини з високим вмістом білків, мінеральних речовин і вітамінів – шроту зародків пшениці.

Для досягнення мети вирішувалися наступні завдання:

- проаналізувати конкурентні позиції закладу в обраному районі;

- підібрати привабливий асортимент страв та кондитерських виробів у виробничій програмі закладу;
- розробити рецептуру фірмової страви суфле з м'яса кролика;
- провести підбір сучасного обладнання для оптимального використання виробничого потенціалу;
- забезпечити раціональні схеми організації виробничої діяльності;
- розробити комплекс заходів по забезпеченню нормативних вимог з охорони праці;
- зробити архітектурно-будівельний план підприємства.

РОЗДІЛ 1

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ З М'ЯСА КРОЛЯ

ПІДВИЩЕНОЇ ПОЖИВНОЇ ЦІННОСТІ

1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

1.1.1 Хімічний склад та харчова цінність м'яса кроля

У сучасних умовах значну увагу потрібно надавати підвищенню якості та біологічної цінності продуктів харчування. М'ясо є одним із головних джерел білкових речовин у харчуванні людини. Особливо високою повноцінністю характеризується м'ясо кроля, яке є дієтичним продуктом та рекомендується для харчування людей будь-якого віку. Також кролятина широко використовується в дитячому харчуванні починаючи з шестимісячного віку, в харчуванні вагітних жінок, хворих з порушенням обміну холестерину, гіпертонії, ішемічної хвороби серця, при лікуванні алергій і захворювань шлунково-кишкового тракту, інше [1-15].

За даними (ФАО), річна норма споживання м'яса кролятини має становити 2,5 кг на особу, проте фактично споживається в середньому 70 г, що у 35 разів менше від рекомендацій [1]. Тому, першочерговим завданням є розробка рецептур кулінарної продукції для закладів ресторанного господарства на основі кролятини.

Огляд статистичних даних свідчить, що у світі обсяг виробництва кролячого м'яса перевищує 2 млн. тонн на рік. Лідером з виробництва кролячого м'яса є Китай (44 % від світового виробництва), на другій і третій позиціях - Італія (19 %) та Іспанія (9 %). В Україні сьогодні виробляється близько 1 % кролятини від загального світового рівня (рис. 1.1).

Проте в Україні спостерігається позитивна динаміка виробництва кролятини, поступово відроджується промислове виробництво продукції кролівництва. Було розроблено Державну програму розвитку галузі на 2015–

Найкращі оцінки органолептичних показників якості отримав зразок № 2 з внесенням 20 % шроту зародків пшениці. Він мав оптимальну консистенцію, соковитість і ніжність, приємну пружність та привабливий зовнішній вигляд поверхні. Внесення шроту зародків пшениці покращило смак цього суфле, надало приємного горіхового та солодкуватого присмаку.

Слід відзначити, що зразок № 3 мав занадто суху і тугу консистенцію, забиту структуру, без соковитості та ніжності, а також невиражений смак м'яса та занадто солодкий присмак, оскільки шрот має солодкуватість. Тому 30 % шроту в рецептурі м'ясного суфле не є раціональним.

Підсумовуючи дані оцінки, визначено оптимальну кількість внесення шроту зародків пшениці для виготовлення м'ясного суфле з м'яса кролика без погіршення органолептичних показників – 20 %. За результатами проведених досліджень було розроблено рецептуру м'ясного суфле з шротом зародків пшениці «Корисне» та техніко-технологічну картку для його впровадження у виробничу програму спроектованої піцерії (додаток А). Проведено аналіз імовірних небезпечних чинників та показників безпеки нової продукції.

Висновки до розділу 1

М'ясні страви з кролика є цінними дієтичними продуктами харчування. Асортимент їх на сьогодні досить широкий, та включає в основному продукцію для дитячого та лікувально-профілактичного призначення. Проте попит споживачів поступово зростає та вимагає впровадження нових технологій страв з кролика у закладах ресторанного господарства.

У розділі 1 проведено аналітичні та технологічні дослідження з метою розроблення технології суфле з м'яса кролика підвищеної харчової та біологічної цінності за рахунок внесення знежиреного шроту зародків пшениці. Було визначено оптимальну кількість добавки, удосконалено технологію виробництва м'ясного суфле «Корисне» та розроблено техніко-технологічну документацію для впровадження нової продукції у виробництво.

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

Виробничий процес на підприємстві ресторанного господарства – це комплекс взаємопов'язаних процесів, спрямованих на виготовлення продукції заданої якості, кількості, асортименту та в установлені терміни.

Виробничий процес піцерії складається із множини виробничих процесів в окремих підрозділах (цехах), у результаті виконання яких створюються окремі складові продукції (напівфабрикати, кулінарні і кондитерські вироби, напої).

Згідно з завданням, було розроблено структурно-технологічну схему піцерії, яка являє собою модель зв'язів між об'єктами та дозволяє визначити види приміщень закладу (рис. 2.1).

Приймання продуктів та сировини відбувається на завантажувальному майданчику, після чого сировина направляється у складські приміщення для їх зберігання. В заготівельному цеху проводиться первинна механічна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів.

У доготівельному цеху відбувається кулінарне оброблення напівфабрикатів, теплова обробка всіх продуктів. Передбачаємо кондитерський цех, оскільки у закладі буде широкий асортимент кондитерських виробів. У кондитерському цеху відбувається просіювання борошна і приготування тіста, формування, підготовка виробів до випікання і власне випікання продукції, а в оздоблювальному приміщенні – її оформлення.

У піцерії передбачається доставка продукції споживачам за замовленнями, тому запроектовано приміщення експедиції. Передбачено ряд допоміжних та адміністративних приміщень.

$$S_{\text{роб}} = 350,04 \cdot 1,15 = 402,5 \text{ м}^2.$$

Загальну площу будівлі визначаємо з врахуванням площі конструктивних елементів будівлі (стіни, сходи) за формулою

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} \cdot k_2, \text{ м}^2;$$

де: k_2 – коефіцієнт збільшення площі.

$$S_{\text{заг}} = 402,5 \cdot 1,05 = 422,63 \text{ м}^2.$$

Приймаємо ширину будівлі 18 м. Довжину будівлі розраховуємо за формулою:

$$L_{\text{буд}} = \frac{S_n}{H_{\text{буд}}}, \text{ м};$$

де: $H_{\text{буд}}$ - ширина будівлі, м ($H_{\text{буд}} = 12 \text{ м}, 18 \text{ м}, 24 \text{ м}$).

$$L = 422,18 / 18 = 23,5 \text{ м}.$$

Приймаємо одноповерхову будівлю розміром 24 м x 18 м. Прийнята сітка колон 6 м x 6 м.

Висновки до розділу 2

Спроековано закусочну - піцерію на 64 місця, яка буде мати режим роботи з 11 години до 23 години сім днів на тиждень. На підприємстві буде обслуговування відвідувачів офіціантами протягом робочого дня, а також планується надавати послуги з онлайн замовлень та доставки піци та кондитерських виробів, виготовлення тортів на замовлення, в тому числі складного оформлення, проведення майстер-класів по приготуванню піци. Розроблена виробнича програма, на основі якої розраховані виробничі приміщення та підібрано технологічне обладнання.

РОЗДІЛ 3

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1 Організація виробництва

Запроектована закуочна у місті Роздільна Одеської області на вул. Муніципальна, буд. 15, розташована в районі Центрального міського парку. В безпосередній близькості знаходиться Центральний парк, що є популярними у місцевих мешканців, та Міський ринок. Тому піцерія «SMILE PIZZA» має вдале розташування.

Аналіз виробничих цехів.

Виробничі приміщення мають зручне розташування і взаємозв'язок із складськими приміщеннями, торговим залом. Виробничі цехи розташовані за ходом технологічного процесу. Не допускається перетинання основних технологічних потоків: сировини, напівфабрикатів, готових страв, посуду, відвідувачів.

В доготівельних цехах передбачені всі необхідні санітарно-технічні комунікації та обладнання, що відповідає існуючим санітарним вимогам. Висота виробничих приміщень складає 3,3 метра, стіни обкладені плиткою на висоту 1,5 метра, підлога водонепроникна, рівна, без виступів, не слизька, з нахилом для стікання води. Передбачене природне і штучне освітлення (люмінесцентні лампи денного освітлення). Цехи окрім вентиляції обладнані автоматичними установками для кондиціонування повітря, що забезпечує потрібну температуру і вологість повітря, створює оптимальний мікроклімат (23 °С, відносна вологість 60...70 %) [59-72].

Підвід гарячої і холодної води забезпечено до ванн, раковин, плит і котлів. Каналізація забезпечує швидке видалення відходів і стічних вод, всі труби сховані у підлозі і настилах. Робочі поверхні, що контактують з харчовими продуктами, зроблені з нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття, дезінфікування і легкого чищення матеріалів.

елементами художньої ковки, що привертає увагу відвідувачів. Процес випікання піци відбувається на очах у відвідувачів, для яких це відіграє також роль шоу: «жонгливання» тістом майстром-піцайолом, проведення ним майстер-класів. Аромат з печі створює теплу атмосферу, збуджує апетит.

Для реклами піцерії використовуються найрізноманітніші засоби: вивіски, біг-борди, флаєри, вітрини, плакати, газети, інтернет, соціальні мережі, телебачення [69-72]. Для залучення уваги пропонуємо використовувати веб-сайт закладу та соціальні мережі. На сайті можна в режимі реального часу переглянути завантаженість залу, кількість доступних для бронювання столиків та акційні пропозиції цього дня. Зокрема можна регулярно інформувати про нові страви, шоу-програми, майстер-класи, що проходять у нашому закладі. На сайті дуже зручно проводити опитування та анкетування споживачів, щоб краще зрозуміти смаки, виправити недоліки.

Обслуговуючий персонал - це обличчя закладу, і зовнішній вигляд співробітників справляє на гостей не менше враження, ніж якість їжі і загальна атмосфера в ресторані. Уніформа для персоналу ресторану відповідає формату закладу і підтримує загальну концепцію. Крім того, єдині стандарти одягу привносять в колектив відчуття приналежності до однієї команди, яка працює на загальний результат. Комплект офіціанта для піцерії «SMILE PIZZA» складається з білої сорочки та кепки жовтого кольору. Практичність і презентабельний зовнішній вигляд даної моделі неодмінно оцінять і відвідувачі, і співробітники, для яких вона стане улюбленою формою.

Висновки до розділу 3

Успішність та процвітання підприємства ресторанного господарства вимагає виваженого підходу до організації основних та додаткових видів діяльності і послуг закладу, створення оригінальної концепції, а також впровадження сучасних трендів. Важливо також мати високий рівень

підготовки колективу, якісний менеджмент, сервіс, матеріально-технічні можливості закладу.

У проєктованій закусоchній буде запроваджено три основні концепції: виготовлення піци «на дровах» та кондитерських виробів на індивідуальне замовлення; високоорганізована доставка продукції замовнику; організація селфі-шоу для відвідувачів .

Організація дозвілля відвідувачів також включає проведення майстер-класів з приготування піци, квестів та юмористичних програм, концертних молодіжних виступів відповідно до календарних свят та традицій. Лояльне ставлення до пропозицій гостей надає всі можливості для проведення заходів різними організаціями.

Для реклами піцерії «SMILE PIZZA» використовуються різні види реклами: на біл-бордах, флаєрах, радіо і телебаченні, інтернет сторінці, сторінках в соціальних мережах.

РОЗДІЛ 4

АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

Таблиця 4 .1

Характеристика архітектурно-будівельних рішень піцерії «SMILE PIZZA»

Перелік основних даних	Характеристики
Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування	
Місто, с.м.т, район розміщення об'єкту проектування	Місто Роздільна Одеської області вул. Муніципальна, 15, 67400
Кліматичні умови району будівництва	Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована в II-му (південно-східному) кліматичному районі. Клімат району – помірний зі спекотним літом, вологий. Середня кількість опадів за рік – 475 мм. Температура повітря: - середньорічна + 11,1 °С; - абсолютний мінімум – 4,8 °С; - абсолютний максимум + 28,5 °С. Територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів. Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 1,0 м. Переважаючий напрямок вітру: влітку – північно-західний, взимку — північно-східний.
Опис земельної ділянки підприємства	Земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств ресторанного господарства. До території підприємства не прилягають житлові та інші будівлі.

Перелік основних даних	Основні характеристики
	діаметром 110 мм. Встановлені ревізії і прочистки. Система сміттєвидалення на підприємстві передбачена шляхом вивезення твердих побутових відходів спеціалізованим автотранспортом.

Висновки до розділу 4

У розділі дано пропозиції щодо планувальної структури і ландшафтної організації території, визначені архітектурно-будівельні параметри. Дана характеристика району та місця будівництва, розроблено генеральний план. Запропоновано сучасні будівельні та опоряджувальні матеріали, наведено характеристики конструкцій будівлі підприємства та матеріали, які мають використовуватися при будівництві проектованої будівлі. Надана характеристика систем опалення, вентиляції водопостачання та каналізації закладу. Проектні рішення прийняті у відповідності до діючих державних будівельних норм і правил. Графічний матеріал містить план підприємства з експлікацією приміщень та технічними показниками будівлі.

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

Охорона праці в закладі ресторанного господарства – основоположна умова для успішного ведення бізнесу, адже його обслуговує великий штат персоналу (кухарі, офіціанти, бармени, касири, адміністратори), робота яких часто несе серйозну небезпеку, пов'язану з використанням механічного, електричного обладнання та сировини, яка може містити біологічну небезпеку. Тому при проектуванні закусочної було розроблено комплекс заходів для повноцінної організації охорони праці та забезпечення надійності об'єкта.

5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд

У процесі проектування було розроблено генеральний план – масштабний план розташування всіх будівель підприємства, підсобних споруд і пристроїв, зелених насаджень, доріг, огорож, основних магістралей, водопроводу, каналізації, теплових і газових мереж, електроліній. Крім того, на генеральному плані вказується орієнтація будинків відносно сторін світу, «роза вітрів» і дається експлікація будівель і споруд.

При розробці проекту закусочної були дотримані принципи забезпечення надійності та конструктивної безпеки будівель. Відповідно до вимог законодавчих та нормативних документів ДБН В.1.2-2:2006, ДБН В.1.2-14:2018, ДБН В.2.1-10:2018, ДСТУ Б В.1.2-3:2006 спроектований об'єкт повинен відповідати призначенню та зберігати необхідні експлуатаційні якості протягом всього строку експлуатації.

У проекті закусочної проведено раціональне зонування території підприємства. На ділянці передбачено проїзди, пішохідні доріжки, штучне освітлення і озеленення. Територія підприємства утримується в постійній чистоті, прибирання її проводиться щодня згідно з ДСП 173-96. Ділянка огорожена парканом.

- санітарна обробка і дезинфекція приміщень, обеззаражування харчових відходів, стічних вод;
- контроль завантаженості залу піцерії, щоб уникнути великого скупчення людей.

Висновки до розділу 5

Створення системи охорони праці на підприємстві ресторанного господарства передбачене Законом України «Про охорону праці». Роботодавець розробляє і затверджує положення, інструкції, інші акти з охорони праці, що діють у межах підприємства та встановлюють правила виконання робіт і поведінки працівників на території підприємства, у виробничих приміщеннях, робочих місцях відповідно до нормативно-правових актів з охорони праці, забезпечує безоплатно працівників нормативно-правовими актами та актами підприємства з охорони праці.

Загальне керівництво роботою з охорони й безпеки праці в закусочній «SMILE PIZZA» здійснює директор. Директор підприємства розпорядженням призначає відповідального за безпеку праці, формує склад служби охорони праці, призначає відповідальних за стан охорони праці в кожному підрозділі і відповідальних за навчання персоналу піцерії і перевірку знань з охорони праці.

ВИСНОВКИ

Ресторанне господарство являється однією з форм перерозподілу матеріальних цінностей між сферами суспільства і займає гідне місце в реалізації соціально-економічних завдань, пов'язаних із зміцненням здоров'я людей, підвищенням продуктивності праці, економічним використанням ресурсів і продовольчої сировини, створенням можливостей для культурного проведення дозвілля і відпочинку.

У роботі розроблено проект спеціалізованої закускової – піцерії «SMILE PIZZA» на 64 місця, будівництво якої заплановане у місті Роздільна Одеської області за адресою вул. Муніципальна, 15. Заклад матиме вдале розташування, адже неподалік знаходиться Центральний міський парк та ринок.

Режим роботи піцерії з 11.00 до 23.00. Прогнозована кількість відвідувачів за день становить 384 чоловік., яких будуть обслуговувати офіціанти. Концепція піцерії – формат розважального закладу для сімейного та молодіжного відпочинку, тому передбачено ряд актуальних та перспективних послуг. Зокрема, у залі передбачено встановлення фото-кабіни для проведення селфі, тематичні фото-зони, місце для естради, передбачаються розважальні та концертні програми, банкети, дискотеки, майстер-класи. На барі напоїв встановлено кава-принтер, який дозволяє надрукувати фото чи малюнок на пінці кави чи пива, на десертах та тістечках.

Основною виробничою діяльністю запроектованої закускової є виготовлення авторської піци та кондитерських виробів, зокрема святкових тортів, капкейків, тістечок, десертів, в тому числі і складного оформлення на індивідуальне замовлення. Ще однією з основних послуг є організація високоякісної доставки продукції власного виробництва споживачам згідно замовлень телефоном та через сайт закладу.

Оригінальним рішенням проекту є встановлення у торгівельному залі піца-бару, окрасою якого є справжня дизайнерська дров'яна піч. Тому процес випікання піци відбувається на очах у відвідувачів, для яких це відіграє також

роль шоу: «жонглювання» тістом майстром-піцайолом, проведення ним майстер-класів. Аромат піци з печі створює домашню і теплу атмосферу, збуджує апетит.

У проекті розроблено схему виробничого процесу, на основі якої спроектовано складські, виробничі, адміністративно-побутові та допоміжні приміщення, підібрано технологічні лінії, обґрунтовано кількість та види механічного, теплового та холодильного устаткування, розраховано оптимальну кількість працівників, передбачено зручні умови праці згідно з положеннями санітарних вимог та законів про охорону праці.

Проаналізовано кліматичні умови та особливості земельної ділянки для забудови, досліджено міську інженерну інфраструктуру, розраховано необхідну площу ділянки під будівництво, запропоновано варіанти опорядження території підприємства за допомогою встановлення малих архітектурних форм та озеленення. Розроблено інтер'єр та екстер'єр закусочної, визначено компонування приміщень, розроблено заходи щодо забезпечення пожежної та електричної безпеки. Розроблено план евакуації із приміщень закладу.

Для створення ефективно діючої реклами заплановано розроблення сучасного інтерактивного сайту, який в режимі реального часу показує завантаженість зали, кількість доступних для бронювання столиків, зміни в меню чи актуальні акційні пропозиції (акції дня, знижки на певні категорії продукції), дозволяє інформувати про новинки, шоу-програми, майстер-класи, що заплановані у закладі. На сайті дуже зручно проводити опитування та анкетування споживачів, щоб краще зрозуміти смаки, виправити недоліки.

Вцілому, у роботі висвітлено та обґрунтовано найбільш значущі проектні рішення, що дозволяють створити новий, сучасний і конкурентоздатний заклад ресторанного господарства.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Аксьонов Є. О. Формування вагових, лінійних та м'ясних показників у кролів м'ясо–шкуркового напрямку за використання комбінованого типу годівлі. *Науково-технічний бюлетень Інституту тваринництва НААН*. 2017. № 118. С. 40–46.
2. Аксьонов Є. О., Вакуленко І. С. Вікова динаміка якості м'яса молодняка кролів. *Науково-технічний бюлетень Інституту тваринництва НААН*. 2018. № 120. С. 22-29.
3. Пасечный В. Н., Вознюк А. В. Характеристики продуктов переработки кроликов. *Направления использования крольчатчины в пищевой промышленности и кулинарии*. 2006. С. 45-49.
4. Янчева М. А., Дроменко Е. Б. Основные аспекты переработки мяса кроликов. *Мясной бизнес*. 2006. № 5. С. 98-102.
5. Улицкий З. З. Убой и переработка кроликов и производство мясопродуктов. *Мясной бизнес*. 2006. № 5. С. 96-98.
6. Вербицкий С. Б. Убой и первичная переработка кроликов. Техника и технологии. *Мясной бизнес*. 2006. № 5. С. 64-68.
7. Мазур Н. И. Ветеринарно-санитарные требования к переработке кроликов. *Мясной бизнес*. 2006. № 5. С. 44-50.
8. Коцюбенко Г. А., Петрова О. І. Біохімічна та технологічна оцінка тушок кролів. *Збірник наукових праць Вінниць. нац. аграр. ун-ту*. 2011. № 10 (50). С. 190–194.
9. Коцюбенко Г. А., Петрова О. І. Біохімічна оцінка тушок кролів різних порід. *Збірник наукових праць Вінниць. нац. аграр. ун-ту*. Вінниця, 2011. № 8 (48). – С. 269–272.
10. Аксьонов Є. О. Розвиток кролівництва в Україні та світі (оглядова). *Науково-технічний бюлетень*. 2016. №. 116. С. 15-21.
11. Морфологический и химический состав мяса кроликов: веб-сайт. URL: https://studref.com/349949/tovarovedenie/morfologicheskij_himicheskij_sostav_myasa_krolikov (дата звернення: 18.12.2020).

12. Химический состав мяса кролика: веб-сайт. URL: <http://znakka4estva.ru/dokumenty/kulinariya-i-produkty-pitaniya/himicheskiy-sostav-myasa-krolika/> (дата звернення: 18.12.2020).
13. Про користь м'яса кроля: веб-сайт. URL: <http://krolikoff.com.ua/uk/about-meat/> (дата звернення: 18.12.2020).
14. Большакова В. А., Дроменко О. Б. Розробка технології посічених напівфабрикатів з м'яса кролів. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. 2009. №. 2. С. 158-166.
15. Технологія напівфабрикатів, страв і кулінарних виробів із птиці, пернатої дичини і кроля: веб-сайт. URL: <https://studfile.net/preview/5193512/> (дата звернення: 10.01.2021).
16. Михайлов В. М., Радченко Л. О., Новикова О.В. Технологія приготування їжі. Харків: Світ книг, 2012. 537с.
17. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В.Шалимінов та ін. - Київ: А.С.К., 2007. 848 с.
18. Ковалев Н. И., Куткина М. Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи. Москва: «Деловая литература», 2001. 480 с.
19. Долгополова С. Н. Новые кулинарные технологии. *Ресторанные ведомости*. 2005. 272 с.
20. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Москва: Экономика, 1982. 720 с.
21. Готцев А. А. Горячие блюда. Новейший сборник рецептур для предприятий общественного питания. Москва: Menu, 2011. 175 с.
22. Данилова Л. В. Методологические основы разработки новых видов продукции животного происхождения: курс лекций. Саратов: ФГОУ ВО «Саратовский ГАУ», 2016. 96 с.
23. Разработка ассортимента блюд из мяса кролика: веб-сайт. URL: https://knowledge.allbest.ru/cookery/3c0a65635b2ad78b4d43b88421316c37_0.html (дата звернення: 04.01.2021).

24. Азарова Н. Г., Шлапак Г. В. Інноваційні технології проти йододефіциту. *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. 2018. №. 82, Вип. 2. С. 73.
25. Молоканова Л.В., Лукомський Ю.О. М'ясні січені напівфабрикати з використанням пасти з бобових культур. *Товарознавчий вісник Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського*. 2011. Т. 2, вып. 4. С. 77–86.
26. Герасімова Н.Ю., Голованєва Т.В. Перспективні технології виробництва продукції із сировини тваринного і рослинного походження. *Матеріали міжнародної науково-технічної інтернетконференції*. 2013. 177-179 с.
27. Ключнікова О.В. Функціональні продукти на основі м'яса кролика. *ФГБОУ ВПО «Воронежский гос. ун-т инженерных технологий»*. 2012. С. 1-3.
28. Асауляк А.В., Сергієнко О.С. Спосіб виробництва напівфабрикатів із м'яса кролика. *Одеська національна академія харчових технологій*. 1 – 4 с.
29. Вишневська М. Розширення асортименту м'ясо-рослинних напівфабрикатів на основі кролятини. Міжнародна наукова конференція молодих учених, аспірантів і студентів «Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI Столітті». Київ: НУХТ, 2017. 310 с.
30. Козловський В. С. Биологически активные добавки из зародышей пшеницы. *Хранение и переработка зерна*. 2005. № 1. С. 36–38.
31. Самохвалова О. В., Касабова К. Р., Олійник С. Г. Використання дієтичної добавки Шрот зародків пшениці харчовий у технології бісквітного напівфабрикату. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. 2011. №. 2. С. 255-261.
32. Кравченко О. І. Використання дієтичної добавки «Шрот зародків пшениці харчовий» для підвищення харчової цінності пшеничного хліба. *Наукові праці ОНАХТ*. 2010. Вип. 38. Т. 1. С. 195–200.
33. Кравченко О. І., Лисюк Г. М., Д'яков О. Г., Олійник С. Г. Оптимізація технологічних параметрів приготування хлібобулочних виробів з дієтичними

добавками Глюкорн-100 та Шрот зародків пшениці харчовий. *Харчова наука і технологія*. 2012. № 1. С. 25-27.

34. Шрот зародка зерна пшениці: веб-сайт. URL: <https://ecoproduct-shop.com.ua/rastitelnye-pischevye-dobavki/shrot-zarodysha-pshenitsy-pekot-200-g> (дата звернення: 6.01.2020).

35. Шрот зародків пшениці: веб-сайт. URL: <http://steviasun.eu/ua/to-know/343-wheat-germ.html> (дата звернення: 6.01.2020).

36. Шрот зародків пшениці: веб-сайт. URL: <http://www.dana-ya.com.ua/index.php?p=482&lang=ua> (дата звернення: 7.01.2020).

37. Касабова К. Р., Самохвалова О. В., Олійник С. Г. Характеристика нових джерел харчових волокон для збагачення борошняних кондитерських виробів. *Восточно-Европейский журнал передовых технологий*. 2013. №. 6 (11). С. 8-13.

38. Могильдя Ю. К., Коваль О. А. Перспективи використання шроту зародків пшениці у виробництві борошняних кондитерських виробів. *Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі* : матеріали всеукраїнської науково-практичної конференції, 22-23 березня 2017 р. Київ : НУХТ, 2017. С. 103-105.

39. Самохвалова О. В., Олійник С. Г., Касабова К. Р. Підвищення якості та харчової цінності маффінів. *Наукові праці ОНАХТ*. 2013. Вип. 44, т. 1. С. 166–169.

40. Радзіховська А., Усатюк С. Використання шроту зародків пшениці у виробництві борошняних кондитерських виробів. *Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті* : програма і матеріали 80 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 10–11 квітня 2014 р. К.: НУХТ, 2014. Ч. 1. С. 75-77.

41. Олійник С. Г., Лисюк Г. М., Кравченко О. І. Вплив продуктів переробки із зародків пшениці на споживні властивості хлібобулочних виробів. *Наукові праці ОНАХТ*. 2013. №. 44 (1). С. 128-132.

42. Вітряк О. П., Ткаченко Л. В., Серенко А. А. Технологія смузі з використанням харчової композиції з рослинної сировини. *Праці Таврійського державного агротехнологічного університету*. 2019. Т. 19. №. 1. С. 232-239.

43. Тищенко Л. М., Штенько К. Ю. Використання добавки із зародків пшениці у виробництві ковбас. *Мясной бизнес*. 2016. С. 43.
44. Притульська Н., Антюшко Д., Мотузка Ю. Наукові підходи до розробки продуктів для людей із термічними травмами. *Товари і ринки*. 2012. №. 2. С. 89-97.
45. Алексеева Т. В., Родионов А. А. Управление качеством пищевых систем на основе жмыха зародышей пшеницы. *Экономика. Инновации. Управление качеством*. 2013. №. 4. С. 30-33.
46. Журавко Е. В., Грузинов Е. В., Кострова Е. И. Мука зародышей пшеницы для производства функциональных продуктов питания. *Пищевая промышленность*. 2004. № 5.
47. Лаврова Л. Ю., Борцова Е. Л. Применение органо-порошков из шрота зародышей пшеницы в производстве вареных колбас. *Пищевая промышленность*. 2013. № 11.
48. Родионова Н. С. Реологические свойства пасты на основе жмыха зародышей пшеницы. *Актуальные вопросы современной техники и технологии*. 2014. С. 74-76.
49. Грузинов Е. В., Журавко Е. В., Иванова М. В. Аминокислотный состав и некоторые функциональные свойства белка глобулина, выделенного из муки зародышей пшеницы. *Хранение и переработка сельхозсырья*. 2008. №. 7. С. 47-48.
50. Рыбаков Ю. С. Расширение ассортимента хлебобулочных изделий за счет использования вторичных сырьевых ресурсов. *Аграрный вестник Урала*. 2016. №. 7 (149).
51. Паронян В. Х., Скрябина Н. М., Боголюбская Ю. В. Моделирование функциональных свойств эмульсионных продуктов со сбалансированным нутриентным составом. *Хранение и переработка сельхозсырья*. 2008. №. 3. С. 27-29.
52. Коломникова Я. П., Литвинова Е. В., Агрба Э. Р. Улучшение рецептуры ржано-пшеничного хлеба и сдобных булочных изделий нетрадиционным растительным сырьем. *Актуальная биотехнология*. 2014. №. 4. С. 14-17.

53. Губаненко Г. А. и др. Аспекты применения порошка из выжимок проростков пшеницы для функциональных продуктов. *Инновации в пищевой биотехнологии*. 2018. С. 426-431.
54. Родионова Н. С. Расширение ассортимента мучных кондитерских изделий собственного производства для предприятий сектора HORECA. *Фундаментальные исследования*. 2015. Т. 12. №. 2. С. 115-120.
55. Гурковская Е. А., Грузинов А. В. Майонез" Белковый". *Пищевая промышленность*. 2013. №. 7.
56. Рогова А. Л., Левченко Ю. В. Проектування закладів ресторанного господарства: робочий зошит. Полтава: ПУЕТ, 2017. 57 с.
57. Технологическая нержавеющая мебель: веб-сайт. URL: <http://uaprostore.com/tehnologicheskaja-nerzhavejushhaja-mebel>. (дата звернення: 23.09.2019).
58. Контейнеры пластиковые: веб-сайт. URL: <https://alfainterplast.com.ua/ru/group/mjaso/> (дата звернення: 23.09.2019).
59. Мостова Л. М., Новікова О. Т. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Київ: Лира, 2012. 338 с.
60. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.: Н.О.П'ятницької. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 632 с.
61. Правила роботи закладів громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219).
62. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. — К. : Держспоживстандарт України, 2004. 16 с.
63. Коршунов Н. В. Организация обслуживания в ресторанах.— М.: Высшая школа, 1980. — 257 с.
64. Крымская Б.А., Балашов В.В. Справочник официанта. — М.: Экономика, 1986.
65. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 342с.

66. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 280с.
67. Богущева В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 1999 — 352 с.
68. Гольман Н. Л. Рекламная деятельность: Планирование, технологии, организация. М.: Гелиопринт, 2008. 400с.
69. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. Учебник. М.: Высшая школа. 1990 г. – С.153-154.
70. Сагінова О.В., Федюніна Д.В., Хапенков В.М. Організація рекламної діяльності [текст]. М.: Academia. 2008 - 388 с.
71. Келлинг А., Фогель Г. Руководство для официантов. — Москва: Экономика, 1980.
72. Ковешников В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування: Навч.посіб. – К.: КТЕУ, 1991. – 241 с.
73. Законодавство України про охорону праці: У 4 т. – К.: Держнагляд охорони праці, Основа, 1995. – 450 с.
74. Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях: Метод. рекомендації до виконання розділу дипл. проекту. Полтава: ПУЕТ, 2017. 18 с.
75. Система стандартов безопасности труда. – М.: Издательство стандартов, 1989. – 52 с.
76. Балтук В.А. Охорона праці у галузі. – К.: Знання, 2006. – 551 с.
77. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2004. – 400 с.
78. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2008. – 384 с.
79. Про охорону праці : Законом України від 14 жовт. 1992 р. № 2696. URL: <https://dnaop.com/html/3428/doc-zakon-ukrajini-pro-ohoronu-praci> (дата звернення 28.06.2019).

Додатки