

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 \_\_\_\_\_ Г.П. Хомич  
(підпис) (ініціали та прізвище)  
«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 р.

**ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ**

на тему:

**Спеціалізоване кафе на 50 місць у місті Чугуїв Харківської області**

Спеціальність 181 Харчові технології

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

ступеня бакалавр

Виконавець Даниленко Аліна Миколаївна  
(прізвище, ім'я, по батькові)

\_\_\_\_\_  
(підпис, дата)

Керівник к.т.н, доцент Чоні Інна Володимирівна  
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

\_\_\_\_\_  
(підпис, дата)

Рецензент \_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2021

## АНОТАЦІЯ

Дипломний проект викладено на 76 сторінках пояснювальної записки та містить 30 таблиць, 4 рисунки, 10 додатків, 38 літературних джерел. Графічний матеріал – 4 аркуша.

Обґрунтовано використання нових рецептур та технологій емульсійних солодких соусів, розроблені технологічні картки та схеми для запровадження у закладах ресторанного господарства.

Розроблено меню спеціалізованого кафе на 50 місць, запропоновано структуру додаткових послуг.

Визначена структура підприємства, підібрано технологічне обладнання відповідно із специфікою проєктованого закладу, обґрунтовано, склад та площі приміщень.

Розроблено організаційну структуру та об'ємно-планувальне рішення закладу, архітектурне рішення, заходи з охорони праці, техніки безпеки при експлуатації закладу.

*Об'єкт дослідження:* спеціалізована кафе на 50 місць.

*Предмет дослідження:* розширення асортименту солодких емульсійних соусів для запровадження у закладах ресторанного господарства; технологічні розрахунки; архітектурно-будівельні рішення; заходи щодо охорони праці, техніки безпеки.

*Ключові слова:* проєктування, спеціалізоване кафе, солодкі емульсійні соуси, розробка рецептур, послуги харчування, виробнича програма, технологічне обладнання, проєктування закладів ресторанного господарства, заходи безпеки.

## ВСТУП

В останні роки мережа закладів ресторанного господарства стала більш насиченою підприємствами різних типів та спеціалізацій, що збільшило конкуренцію між ними. Це є позитивним фактором, оскільки здорова конкуренція спонукає підприємства харчування до покращення організації роботи, підвищення рівня обслуговування, якості страв, поновлення асортименту, впровадження різноманітних технічних інновацій, фірмових та національних страв.

Проектування підприємства у сфері ресторанного господарства вимагає ретельного підходу до визначення його типу та спеціалізації, адже наявність конкурентів, споживчий попит, сучасні тенденції відіграють іноді визначальну роль у формуванні конкурентоспроможності такого закладу і, відповідно, його прибутковості.

Завданням дипломного проекту – спеціалізоване кафе на 50 місць у місті Чугуїв Харківської області. Нині в місті мало уваги приділяється як проведенню дозвілля дітей, так і організації їх харчування поза межами домівки та навчально-виховних закладів. Усе це підтверджує актуальність теми дипломного проекту «Спеціалізоване кафе на 50 місць у м. Чугуїв Харківської області». Обрана спеціалізація кафе надає можливість надання широкого спектру додаткових послуг, які дозволять отримувати доходи не лише від реалізації страв, але й від організації дитячих свят, випускних вечорів, проведення тематичних свят, майстер-класів тощо.

Основними завданнями дипломного проекту є:

- проектування складських, виробничих, торговельних, допоміжних та інших приміщень, підбір технологічного та торговельного обладнання, меблів;
- об'ємно-планувальні рішення підприємства, що проектується;
- висвітлення питань організації обслуговування, виробництва на підприємстві, рекламних заходів;

– вирішення питань з охорони праці.

## РОЗДІЛ 1 ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

### 1.1 Теоретичне обґрунтування розширення асортименту емульсійних солодких страв

Асортимент солодких страв надзвичайно широкий. Найбільш поширені такі страви, як киселі, компоти, муси. Значну групу солодких страв складають сухарні, круп'яні, сирні пудинги і солодкі запіканки, що подаються в гарячому вигляді з різними солодкими соусами. Вітаміни групи В містяться в апельсинах, яблуках і грушах; в лимонах, грейпфрутах, а також у чорній смородині є вітамін Р. Вітамін С швидко руйнується при нагріванні під впливом кисню повітря. Компоти із свіжих плодів та ягід не вимагають тривалого варіння; при виготовленні їх більшість фруктів досить залити прокип'яченим гарячим цукровим сиропом і дати настоятися. Таким чином у компотах зберігається значна кількість вітамінів.

Свіжі фрукти і ягоди, фруктові і ягідні пюре. У харчуванні фрукти та ягоди використовуються у свіжому, вареному, сушеному і консервованому вигляді. Численні види фруктів і ягід за своєю будовою поділяються на наступні три групи:

- зерняткові фрукти: яблука, груші, айва, ірга, гранати, інжир, фейхоа та цитрусові (апельсин, грейпфрут, лимон, мандарин);
- кісточкові фрукти: абрикоси, алича, персики, хурма, сливи, черешні, вишні та ін;
- ягоди: полуниця, суниця, малина, агрус, виноград, смородина, журавлина, брусниця, обліпіха, чорниця, горобина та ін.

Солодкі страви і десерти займають важливе місце у денному раціоні. По-перше, вони являються головним джерелом вуглеводів, необхідних для зростаючого дитячого організму. По-друге, вони приємні на смак, поживні і створюють почуття насичення.

## **Висновки до розділу 1**

Проаналізовано асортимент та харчову цінність солодких страв. Встановлено доцільність розширення асортименту страв даної групи за рахунок використання крупів. Досліджено хімічний склад та довжину цінність дикорослих ягід. Обрано і проаналізовано рецептури та технології страв-аналогів. Розроблено нові рецептури солодких страв із дикорослими ягодами, складено технологічні схеми приготування страв та технологічні картки.

## РОЗДІЛ 2 ПРОЕКТНИЙ

### 2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

Дитяче кафе надаватиме наступні послуги відповідно до типу:

– послуги з харчування (послуги з виготовлення страв і кулінарної продукції на замовлення, послуги кухаря з виготовлення страв удома замовника);

– послуги з реалізації продукції: відпуск страв для споживання за межами закладу; пакування страв для споживання за межами закладу;

– послуги з організації споживання: обслуговування культурно-масових заходів; доставка страв за адресою замовника;

– послуги з організації дозвілля: організація дитячих свят; демонстрація мультфільмів та дитячих фільмів;

– інші послуги: надання споживачам телефонного зв'язку; гарантування збереження особистих речей і цінностей споживача; виклик таксі на замовлення; паркування особистого транспорту споживачів на організованій стоянці; надання консультацій дієтолога; послуги дитячої кімнати; послуги аніматора; надання в користування олівців та паперу для малювання тощо.

### 2.2 Розроблення виробничої програми дитячого кафе на 50 місць

Денну чисельність відвідувачів дитячого кафе розраховуємо за формулою:

$$N_{\text{день}} = P \cdot \eta, \quad \text{осіб} \quad (2.1)$$

Складаємо графік завантаження зали кафе, подаємо у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Графік завантаження зали дитячого кафе на 50 місць

Години роботи	Оберненість місяця	Коефіцієнт завантаження	Кількість відвідувачів
---------------	--------------------	-------------------------	------------------------

Години роботи	Оберненість місяця	Коефіцієнт завантаження	Кількість відвідувачів
9 <sup>00</sup> – 10 <sup>00</sup>	1,5	0,2	15
10 <sup>00</sup> – 11 <sup>00</sup>	1,5	0,4	30
11 <sup>00</sup> – 12 <sup>00</sup>	1,5	0,5	38
12 <sup>00</sup> – 13 <sup>00</sup>	1,5	0,6	45
13 <sup>00</sup> – 14 <sup>00</sup>	1,5	0,5	38
14 <sup>00</sup> – 15 <sup>00</sup>	1,5	0,4	30
15 <sup>00</sup> – 16 <sup>00</sup>	1,5	0,5	38
16 <sup>00</sup> – 17 <sup>00</sup>	0,6	0,7	21
17 <sup>00</sup> – 18 <sup>00</sup>	0,6	1	30
18 <sup>00</sup> – 19 <sup>00</sup>	0,6	0,4	12
19 <sup>00</sup> – 20 <sup>00</sup>	0,6	0,1	3
<b>Всього</b>			<b>300</b>

Визначимо загальну кількість страв та закупної продукції, дані розрахунків оформляємо у табл. 2.2.

Таблиця 2.2

### Розрахунок кількості страв та іншої продукції

Назва страв	Одиниця виміру	Кількість	
		на 1 особу	на 300 осіб
Холодні закуски	стр.	0,4	120
Супи	стр.	0,2	60
Другі страви	стр.	0,5	150
Солодкі страви	стр.	0,6	180
<b>Всього</b>	<b>стр.</b>	<b>1,7</b>	<b>510</b>
Гарячі напої	л	0,1	30
Холодні напої	л	0,1	30
Борошняні кондитерські вироби	шт.	1,0	300
Хлібобулочні вироби	г	50	15000
Фрукти	кг	0,03	9
Цукерки, шоколад	кг	0,02	6

Складаємо виробничу програму, подаємо у табл. 2.3.

Таблиця 2.3

### Виробнича програма кафе на 50 місць

№ за збірником	Найменування страв та виробів	Вихід, г	Кількість страв, порцій
<b>Фірмові страви</b>			
<b>Гарячі напої</b>			
1018	Кава на згущеному молоці	200	25
1028	Какао з морозивом	200	35
1029	Шоколад гарячий	200	65
<b>Холодні напої</b>			
1058	Коктейль молочно-фруктовий з морозивом	150	20
1062	Коктейль персиковий	150	20
Закуп.	Сік натуральний томатний	200	10
Закуп.	Сік натуральний моркв'яно-яблучний	200	10
487	Сиркова маса «Білосніжка»	100	12

1031	Сметана	150	5
1031	Ряжанка	200	5
<b>Супи</b>			
ТК	Суп «Смачний»	250/50	30
268	Суп «Ростик»	250/30	30

### **Висновки до розділу 2**

Розроблено структуру підприємства, розраховані площі виробничих, допоміжних, торговельних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.

В результаті розроблення планувальної схеми підприємства тех-нологічна схема процесу підприємства відповідає вимогам (перетин основних функціональних потоків зведений до мінімуму, послідовність розташування приміщень – відповідно ходу технологічного процесу), організовані належні умови праці робітників, задоволені їх побутові потреби.

## **РОЗДІЛ 3**

### **ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ**

#### **3.1 Організація обслуговування**

Кафе працює і з дітьми різного віку, тому в меню для організації дитячого свята батьки можуть знайти багато дієтичних страв навіть для зовсім маленьких відвідувачів.

В процесі виконання організаційно-технологічного розділу були складене меню для дитячого кафе, яке відрізняється оригінальністю страв, широким асортиментом холодних та гарячих закусок, напоїв та ін. Зовнішній вигляд виробів та страв під час надходження їх до відвідувачів залежить від рівня майстерності та кваліфікації кухарів. Тому, враховуючи сучасні вимоги щодо підбору персоналу, пропонується формувати штат виключно із досвідченого персоналу (як кухарів, так і офіціантів).

Таким чином, запропонований перелік додаткових послуг дозволить найбільш повно використовувати ресурси підприємства і забезпечити високі показники його торгово-економічної діяльності.

#### **Висновки до розділу 3**

Розроблений інтер'єр торговельних приміщень, запропоновані рекламні засоби, додаткові послуги, різноманітні акції, спрямовані на підтримання споживчого попиту та стабільного рівня відвідування підприємства.

## РОЗДІЛ 4

### АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

#### 4.1 Архітектурно-будівельні рішення об'єкту проектування

Таблиця 4.1

##### Зовнішнє та внутрішнє опорядження будівлі підприємства

Перелік основних даних	Характеристика
<b>Зовнішнє опорядження будівлі</b>	
Характер архітектурних елементів будівлі, будівельні матеріали	Стіни головного фасаду кафе облицьовані різнокольоровими яскравими мозаїчними плитками. Цоколь облицьований штучним каменем.
Елементи візуальної інформації на фасаді	На фасаді будівлі розміщується вивіска із назвою підприємства. Вивіска виконується із металопластику, покрита синтетичною емаллю, оздоблена ілюмінацією.

Таблиця 4.3

##### Загальна характеристика інженерних систем

Перелік основних даних	Основні характеристики
Система вентиляції	На підприємстві передбачається механічна припливно-витяжна система вентиляції для торговельних та виробничих приміщень. Повітропроводи прямокутного перерізу, металопластикові. В адміністративних приміщеннях – системи кондиціонування повітря.
Система каналізації	Система каналізації – самопливна з пластикових труб приєднана до міського каналізаційного колектора. Система каналізації приміщень громадського і виробничого призначення запроектовані із самостійними випусками. Вивезення контейнерів з побутовими відходами передбачено спеціалізованим автотранспортом.

## **Висновки до розділу 4**

У розділі сформульовані і обґрунтовані вимоги до планувального, архітектурного, інженерного та технологічного рішень дитячого кафе, його основних параметрів з урахуванням технологічних вимог.

Зокрема, сформульовані основні дані та вимоги щодо:

- архітектурно-планувального рішення підприємства;
- конструкцій та матеріалів;
- дизайнерського рішення та елементів реклами.

## РОЗДІЛ 5

### ОХОРОНА ПРАЦІ

Працівники адміністрації підприємства будуть впроваджувати сучасні засоби охорони праці, тим самим попереджаючи виробничий травматизм, забезпечуючи створення санітарно-гігієнічних умов, що запобігають виникненню професійних захворювань.

#### 5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд

Територія, призначена для відвідувачів, включає майданчик розмірами 24,3 x 6 м, вимощений тротуарними плитками, ігровий майданчик (6 x 6 м), на якому розташовуються гойдалки та дитячі горки. На майданчик для відвідувачів веде тротуар шириною 1,5 м. В якості елементів благоустрою використані стрижені кущі, квітники, газони та листяні дерева (каштани, липи).

Господарське подвір'я має асфальтове покриття, має огороження. Схема під'їзду – тупикова, для розвороту автотранспорту передбачений майданчик розмірами 20 x 18 м. Для збору сміття на подвір'ї запроектований майданчик для збору сміття на відстані 25,1 м.

Запроектований майданчик перед входом до завантажувальної. Для організації вантажно-розвантажувальних робіт передбачено вантажну рампу висотою 0,6м. Приміщення завантажувальної запроектоване в будівлі із боку господарського двору. Складські приміщення розташовані одним блоком для зменшення трудовитрат при транспортуванні вантажів та забезпечення належного санітарного стану.

Підприємство забезпечене вогнегасниками типу ОП-2. Кількість вогнегасників прийнята на основі норм 1 одиниця на 100м площі. Виходячи із загальної площі будівлі – 391 м<sup>2</sup>, підприємство забезпечується вогнегасниками у кількості 4 одиниці. На рис. 5.1. зазначене розташування вогнегасників.

Обов'язковим є їх розміщення у виробничих приміщеннях, де встановлене електрообладнання, поблизу торговельних приміщень та у коридорах.

### **Висновки до розділу 5**

Визначено вимоги щодо облаштування території ресторану, проектних рішень розміщення приміщень та їх взаємозв'язку. Встановлено вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт у проєктованому кафе. Розроблено заходи електробезпеки. Передбачені протипожежні заходи, визначено потребу підприємства у вогнегасниках. Складений план евакуації з будівлі кафе на випадок пожежі.