

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут харчових технологій, готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу
Форма навчання денна
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:

«Спеціалізована закусочна на 62 місяці в місті Новомосковськ Дніпропетровської області»

зі спеціальності 181 «Харчові технології»

освітньої програми «Харчові технології та інженерія»

(шифр та назва)

ступеня бакалавра

Виконавець Вілонджа Еміль
(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник к.т.н., Левченко Юлія Вікторівна
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Рецензент Рогова Наталія Володимирівна
(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2021

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

Форма № П-4.05

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувачка факультету _____ Г.П. Хомич
(підпис, ініціали та прізвище)

« 01 » жовтня 2020 р.

**ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК
ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ**

Студент (ка) спеціальності 181 «Харчові технології»

освітня програма «Харчові технології та інженерія»

(шифр, назва)

ступеня бакалавр

Прізвище, ім'я, по батькові Вілонджа Еміль

Тема «Спеціалізована закусочна на 62 місця в

місті Новомосковськ Дніпропетровської області»

Затверджена наказом ректора № 175-Н від « 16 » жовтня 2020 року

Термін подання студентом дипломного проекту 15.06. 2021 р.

Вихідні дані до дипломного проекту Тема технологічного розділу: розширення асортименту піци для хворих на цукровий діабет. Розробити технологічні картки на піцца «Дієтична». Для нової продукції визначити види ризиків, небезпечні чинники в сировині, відповідно до вимог системи НАССР. Метод обслуговування – часткове обслуговування офіціантами. Передбачити послуги на винос, кейтерингове обслуговування, літній майданчик. Впровадити сучасне технологічне обладнання, додаткові послуги. Забезпечити при плануванні приміщення раціональні схеми організації технологічних процесів. Будівля відокремлена, одноповерхова. Визначити архітектурно-будівельні рішення закладу, будівельно-технічні показники проекту.

Зміст розрахунково-пояснювальної Анотація. Вступ. Розділ 1. Технологічний. Розділ 2. Проектний. Розділ 3. Організаційний. Розділ 4. Архітектурно-будівельний. Розділ 5. Охорона праці. Висновки. Список використаних інформаційних джерел.

Перелік графічного матеріалу. Технологічна схема приготування виробу – 1 лист. План підприємства з розташуванням технологічного обладнання – 1 лист. Архітектурно-будівельні рішення – 1 лист. Рекламне забезпечення – 1 лист.

Консультанти розділів проекту

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата
Архітектурно-будівельний	доц., к.т.н. Володько О. В.	
Охорона праці	доц., к.т.н. Молчанова Н. Ю.	

Календарний графік виконання дипломного проекту

Назва етапів дипломного проекту	Термін виконання	Фактичне виконання
Розділ 1. Технологічний	14.10. - 27.12. 2020 р.	14.10. - 27.12. 2020 р.
Розділ 2. Проектний	03.02. - 30.05. 2021 р.	03.02. - 30.05. 2021 р.
Розділ 3. Організаційний	01.05. - 24.05. 2021 р.	01.05. - 24.05. 2021 р.
Розділ 4. Архітектурно-будівельний	25.05. - 04.06. 2021 р.	25.05. - 04.06. 2021 р.
Розділ 5. Охорона праці	05.06. - 09.06. 2021 р.	05.06. - 09.06. 2021 р.
Подання дипломного проекту керівнику	10.06.2021 р.	10.06.2021 р.
Подання роботи на антиплагіат	12.06.2021 р.	12.06.2021 р.
Подання дипломного проекту на кафедру	16.06.2021 р.	16.06.2021 р.
Подання дипломного проекту для зовнішнього рецензування	18.06.2021 р.	18.06.2021 р.

Дата видачі завдання « 1 » жовтня 2020 р.

Студент _____ Вілонджо Е.
(підпис)

Керівник _____ к.т.н., доцент Левченко Ю.В.
(підпис) (науковий ступінь, вчене звання, ініціали та прізвище)

Результати захисту дипломного проекту

Дипломний проект оцінений на
всього балів _____
оцінка за національною шкалою _____
оцінка за шкалою ЄКТС _____

Протокол засідання ЕК № _____ від « _____ » _____ 2021 р.

Секретар ЕК _____
(підпис) (ініціали та прізвище)

ВІДГУК
керівника дипломного проекту, виконаного студентом
Вілонджи Емілем

на тему «Спеціалізована закусочна на 62 місця в місті Новомосковськ Дніпропетровської області»

Дипломний проект студента Вілонджи Еміля складається із пояснювальної записки та графічної частини. Обсяг та зміст пояснювальної записки відповідає вимогам ПУЕТ до дипломних проектів. Графічна частина виконана на 4 листах встановленого формату А-1 з використанням комп'ютерної програми Компас і її оформлення відповідає сучасним вимогам до проектно-конструкторської документації.

Дипломний проект виконаний самостійно. Виконуючи проект, студент Вілонджа Еміль виявив високий рівень теоретичних знань та навичок. Під час виконання дипломного проекту проявив творчі здібності при обґрунтуванні рішення з планування підприємства, складання виробничої програми, проектування виробничих та торговельних приміщень. Належну увагу приділено новітнім технологіям з розширення асортименту піци для людей, хворих на цєалікію. При цьому автор використав знання про сучасний стан ресторанного господарства та ринку сировини і обладнання для підприємств, передбачив широке використання засобів реклами.

Виробничу програму підприємства відповідає зазначеному в завданні типу підприємства. Всі розділи проекту виконані відповідно до методичних рекомендацій, в повному обсязі.

До виконання дипломного проекту приступив вчасно. Всі розділи проекту логічно пов'язані і виконувались у встановлені терміни.

В цілому дипломний проект залишає враження цілісної та логічно завершеної роботи. При відповідному захисті Вілонджа Еміль заслуговує присвоєння ступеня бакалавр за спеціальністю 181 Харчові технології.

Керівник дипломного проекту, к.т.н. _____ Левченко Ю. В.
14.06.21 р.

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ.....	7
ВСТУП	8
РОЗДІЛ 1. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПІЦЦИ.....	10
1.1.. Теоретичнеобґрунтуванняпроблеми, щорозглядається.....	10
1.1.1. Історія виникнення піци. Харчова цінність цієї групи страв.....	10
1.1.2. Особливостітехнології	14
1.1.3. Характеристика та хімічний склад сировини, яку плануютьвикористати для збагаченняданого виду продукції.....	17
1.2 Об'єкти та методи дослідження.....	23
1.2.1 Визначення об'єктів і методів дослідження.....	23
1.2.2 Схема системнихдосліджень.....	23
1.3 Розроблення рецептур і технологіїновоїпродукції.....	24
1.3.1 Аналіз рецептурного складу та технології страви-аналогу.....	24
1.3.2 Розробленнярецептури і технологіїновоїпродукції	27
1.3.3. Розробленнятехнологічнихкарток і схем.	
Визначенняпоказниківякостірозробленоїпродукції.....	29
.....	31
Висновок до розділу 1.....	
Розділ 2 ПРОЕКТНИЙ.....	32
2.1 Проектуваннявиробничогопроцесупідприємства на основі структурно-технологічноїсхеми.....	32
2.2 Розробленнявиробничоїпрограмипідприємства.....	35
2.3 Проектуванняскладськогогосподарства.....	39
2.4 Проектуваннявиробничихприміщень.....	48
2.5 Проектування торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічнихприміщень.....	61
2.6 Об'ємно-планувальнерішенняпідприємства.....	67
Висновок до розділу 2.....	70

АНОТАЦІЯ

Дипломний проект викладено на 103 сторінках пояснювальної записки та містить 45 таблиць, брисунків, 3 додатків, 40 літературних джерел. Графічний матеріал – 4 аркуши.

Обґрунтовано використання новітніх технологій, а саме розширення асортименту піци за рахунок використання безглютенового борошна. На основі технологічних розрахунків визначено технологічне обладнання, кількість працівників, склад та площі приміщень. Вирішено питання організації виробництва, обслуговування, рекламної діяльності майбутнього підприємства.

Розроблено організаційну структуру та об'ємно-планувальне рішення закладу, архітектурні рішення, запропоновано системи водо- та теплопостачання, енергозабезпечення, раціонального використання ресурсів, охорони праці, техніки безпеки при експлуатації закладу.

Об'єкт дослідження: піцерія.

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

Ключові слова: піцерія, послуги харчування, розширення асортименту, фірмова піца, виробнича програма, пароконвектомат, рисове борошно, целиакія, дієта, хоспер.

ВСТУП

Ресторанний бізнес є динамічно розвиваючою галуззю економіки. У зв'язку з тим, що вона зачіпає інтереси практично всього населення (як що проживає на даній території, так і приїжджих), сфера обслуговування повинна швидко реагувати на потреби ринку.

COVID-19 вніс різкі зміни та адаптації ресторанної галузі, які проіснують ще тривалий час. Хороша новина полягає в тому, що пандемія ще раз довела, наскільки стійкою та чудовою є ресторанна індустрія. Зрештою, люди мусять їсти, і більшість з нас не хоче постійно їсти з дому. Більшість полюбає їсти, яку готував би хтось інший, особливо коли це піца.

Сьогодні кількість піцерій досить велика, проте як і раніше зберігається високий попит на ці заклади. Організація піцерії в центрі міста - справа вельми витратна, купити помешкання у серці міста - досить дороге задоволення, тому багато підприємців вибирають спальні райони.

Спальні райони відрізняються високою концентрацією жителів, багато з яких із задоволенням виберуть ресторан, що знаходиться поруч з будинком.

Ще один варіант - організація піцерії в такому місці, де концентруються офіси або навчальні заклади. У цьому випадку основними відвідувачами стануть студенти і учні, заходять в піцерію, щоб перекусити між заняттями; співробітники офісів, які будуть приходити в денний час, щоб пообідати і обговорити ділові питання, а так само стануть потенційними відвідувачами у вечірній час, щоб провести кілька приємних годин в колі колег і друзів.

Піца, мабуть, найвідоміша страва італійської кухні. Навіть у найвіддаленіших від Італії куточках нашої планети рідко можна зустріти людину, яка хоча б раз в житті не спробував піцу.

Український ринок піцерій поки далекий від насичення, триває його впевнене зростання. Особливістю ринку піци є порівняно низький поріг входження в ринок і широка можливість для невеликих локальних операторів успішно конкурувати з великими мережевими гравцями, пропонуючи продукт у всіх сегментах ринку за аналогічною або навіть нижчою ціною. Запорукою цього є запас рентабельності,

обумовлений сформованим на ринку рівнем цін. Піцерія - це бізнес ідеально підходить як створення мережевого проекту, так і для відкриття сімейного бізнесу.

Основне завдання кожного підприємства – підвищення якості продукції та послуг, що надається. Тут для досягнення поставлених цілей підприємство має врахувати всі технічні, адміністративні і людські чинники, які впливають на якість продукції та її безпеку.

Використовуючи досягнення сучасної науки про харчування, прогресивну технологію і високопродуктивне обладнання, мережа підприємств ресторанного господарства постійно розширюється, враховуючи споживчий ринок, купівельну спроможність населення.

Основною метою розробки підприємства ресторанного господарства є створення підприємства з більш високими техніко-економічними параметрами, а саме: підвищення якості готової продукції; створення нормальних умов праці; механізація і автоматизація виробництва кулінарної продукції і процесів обслуговування відвідувачів; впровадження сучасної техніки і технологій; збільшення випуску продукції; підвищення культури обслуговування громадян; підвищення техніко-економічних показників, а саме рентабельності роботи підприємства.

Виходячи з вищевикладеного можна твердити, що тема дипломного проекту «Спеціалізована закусочна на 62 місця у місті Новомосковськ Дніпропетровської області» є актуальною.

У результаті планується вирішити наступні задачі:

- проведення планування виробничих цехів для забезпечення поточності виробничих процесів;
- впровадження сучасного прогресивного обладнання;
- створення продукції високої якості;
- удосконалення меню підприємства;
- забезпечення комфортних умов для відпочинку відвідувачів.

РОЗДІЛ 1

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПІЦЦИ

1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

1.1.1 Історія виникнення піцци. Харчова цінність цієї групи страв

Піца – це один із найулюбленіших у світі фаст-фудів. Ми їмо її скрізь – вдома, в ресторанах, на розівулиць. Щороку лише в США продається близько трьох мільярдів піц, в середньому 46 скибочок на людину. Але історія про те, як скромна піца насолоджується таким глобальним пануванням, розкриває багато фактів про історію імміграції, економіки та технологічних змін.

Люди їли піцу, в тій чи іншій формі, протягом століть. Ще в глибоку старовину шматки коржів у поєднанні із солоними стравами, служили простою та смачною їжею для тих, хто не міг собі дозволити тарілки або хтобув у дорозі. Ці ранні піци з'являються у «Енеїді» Вергілія. Незабаром після прибуття до Лаціону Еней та його екіпаж сіли під дерево і замовили «тонкі шеничні коржі як тарілки для їжі». Потім вони викладали на них гриби та трави, які вони знайшли в лісі, і пожерли їх, скоринку і все, що спонукало Енеєвого сина Асканія вигукнути: «Дивись! Ми навіть свої тарілки з'їли!»

Але саме в кінці 18 століття в Неаполізі явилася піца, якою ми зараз їзнаємо. За часів королів Бурбонів Неаполь став одним з найбільших міст Європи – і він швидко зростає. Підживлюючись закордонною торгівлею та постійним впливом селян із села, її населення збільшилось із 200 000 у 1700 до 399 000 у 1748 році. По міській економіці, яка намагалася йти в ногу, дедалі більше жителів міста впадало в злидні. Найбільшубогі з них були відомі як лазарони, оскільки їх обшарпаний вигляд нагадував вигляд Лазаря. Налічуючи близько 50 000, вони набрали грошей, зароблених вантажниками, гінцями чи випадковими робітниками. Завжди поспішаючи у пошуках роботи, їм потрібна була дешева їжа, яку можна було легко їсти. Піца задовольнила цю потребу.

У Неаполісті стерігався бум населення, коли торгівля зростала, а селяни переїжджали до міста із сільської місцевості в першій половині 1700-х років, зазначає "Історія сьогодні", і це позначилося на економіці. Багато робітників жили бідно і їли, як могли. «Продаються не в магазинах, а вуличні торговці,

Висновок до розділу 1

Піца – це один із найулюбленіших у світі фаст-фудів. Ми їмо її скрізь – вдома, в ресторанах, на розі вулиць. Сьогоднішня піца далека від піци з лацароні; і багато туристів піци – особливо в Неаполі - розробляють дивні начинки, які зараз пропонуються. Але піцу все ще можна впізнати як піцу, і століття соціальних, економічних та технологічних змін вписуються в кожен шматочок.

Для випікання еластичною піци, яка ідеально складається навпіл, необхідна особлива піч. Випічка повинна відбуватися в печі на дровах при температурі 200-215 °С.

В роботі для приготування піци пшеничне борошно буде замінене на безглютенове. Піца, приготовлена із борошна або борошняної суміші без глютену, не поступається за своїми смаковими якостями звичайної піци, приготованої з пшеничного борошна.

РОЗДІЛ 2 ПРОЕКТНИЙ

2.2. Розроблення виробничої програми підприємства

Виробнича програма підприємства визначається в наступній послідовності:

- Визначення кількості відвідувачів;
- розрахунок кількості страв;
- визначення кількості покупної та іншої продукції;
- складання плану-меню на тиждень;
- складання виробничих програм залів підприємства.

Кількість відвідувачів визначаємо за формулою:

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

де P – місткість зали, місць;

η – рекомендована оберненість місця (для пивного бару з обслуговуванням офіціантами приймаємо $\eta = 6$, для піцерії з обслуговуванням офіціантами $\eta = 8$).

Кількість відвідувачів підприємств визначається також за графіками завантаження залів.

Графіки завантаження залів піцерії і пивного бару подаємо у табл. 2.1.

Таблиця 2.1.

Графіки завантаження залів підприємства

Години роботи	Піцерія на 62 місця		
	оберненість місця, разів	коефіцієнт завантаження	кількість відвідувачів, осіб.
10 ⁰⁰ – 11 ⁰⁰	2	0,2	22
11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	2	0,2	22
12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	2	0,5	56
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	2	0,5	56
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	2	0,4	45
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	2	0,4	45
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	2	0,2	22
17 ⁰⁰ – 18 ⁰⁰	1	0,5	28

Години роботи	Піцерія на 62 міся		
	оберненість міся, разів	коефіцієнт завантаження	кількість відвідувачів, осіб.
18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	1	1	56
19 ⁰⁰ – 20 ⁰⁰	1	0,8	45
20 ⁰⁰ – 21 ⁰⁰	1	0,5	28
21 ⁰⁰ – 22 ⁰⁰	1	0,2	11
Всього			480

Загальну кількість страв основних груп, які реалізуються у залах підприємства за день, визначаємо за формулою :

$$n = N \cdot t, \text{ страв} \quad (2.2)$$

де: n — загальна кількість страв за день, порц.;

N — кількість відвідувачів за день, осіб;

t — загальний коефіцієнт споживання страв[2].

Визначаємо кількість страв окремих груп за формулами:

$$m_{х.з} = N \cdot m_{х.з}; \quad (2.3)$$

$$m_c = N \cdot m_c; \quad (2.4)$$

$$m_{др} = N \cdot m_{др}; \quad (2.5)$$

$$m_{сол} = N \cdot m_{сол}; \quad (2.6)$$

де: $n_{х.з.}$, n_c , $n_{др.}$, $n_{сол.}$ — відповідно кількість холодних закусок, супів, II страв, солодких страв, порц.;

$m_{х.з.}$, m_c , $m_{др.}$, $m_{сол.}$ — відповідно коефіцієнти споживання холодних закусок, супів, других та солодких страв.

Таблиця 2.2

Дані розрахунку кількості страв

Група страв	Піцерія	
	коефіцієнт споживання	кількість страв, порцій
Холодні закуски	0,4	192
Супи	0,3	144
Другі страви	1,5	720
Солодкі страви	0,1	48
Всього	2,3	1104

Кількість іншої продукції визначаємо, виходячи із норм споживання на одного відвідувача, дані зводимо у табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Розрахунок кількості іншої продукції

Найменування зали підприємства	Гарячі напої, л		Холодні напої, соки, л		Хлібобулочні вироби, кг		Борошняні кондитерські вироби, шт.	
	норма споживання	розрахункова кількість	норма споживання	розрахункова кількість	норма споживання	розрахункова кількість	норма споживання	розрахункова кількість, кг
Піцерія	0,20	96	0,07	33,6	-	-	-	-

Таблиця 2.4.

Орієнтовна кількість споживання алкогольних напоїв (л)

Найменування зали підприємства	Міцні алкогольні напої		Вина		Пиво	
	норма споживання	розрахункова кількість, л	норма споживання	розрахункова кількість, л	норма споживання	розрахункова кількість, л
Піцерія	0,05	24	0,05	24	0,02	10

На основі розрахунків, наведених у табл. 2.2. – 2.4. складаємо виробничу програму піцерії та представляємо її у вигляді табл. 2.5.

Таблиця 2.5.

Виробнича програма піцерії на 60 місць

№ за збірником	Найменування страв	Вихід, грам	Кількість порцій
Ф	Піца «Дієтична» (без глютену)	300	40
Піца			
Ф	Піца «Цезар» (філе курки, помідори «Черрі», листя салату, соус Цезар, пармезан, пюре шпинату)	300	80

№ за збірником	Найменування страв	Вихід, грам	Кількість порцій
Ф	Піца «4 сира» (Моцарелла, пармезан, дорблю, Емменталь, пюре гарбуза)	300	88
ТК	Піца «Мисливська» (Помідори, ковбаса с/к, мисливські ковбаски, гриби, сир твердий)	300	80
ТК	Піца «Маргарита» (сир «Моцарела», помідори, базилік,)	300	80
ТК	Піца «Пеппероні»(сир «Моцарела», помідори «Черрі», ковбаса «Пеппероні»,)	300	144
ТК	Піца з куркою та ананасами (сир с м'ясо курки, ананаси, кукурудзаконс.)	300	128
ТК	Піца з куркою та грибами (гриби, м'ясо курки, сир «Моцарела»)	300	80
Всього			720
Холодні страви			
ТК	Салат «Цезар»	40/40	49
ТК	Салат «Мисливський»	50	48
ТК	Салат «Грецький»	100	50
58(8)	Салат з капусти	100	45
Всього			192
Супи			
280	Бульйон із курки та перепелиним яцем	300	80
170	Борщ «Український»	300	64
Всього			144
Солодкі страви			
ТК	Салат фруктовий	150	18
ТК	Тар Татен яблучний	100/10	15
ТК	Морозиво з топінгом	100/20	15
Всього			48
Гарячі напої			
ТК	Чай зелений	200	131
ТК	Чай чорний	200	87
ТК	Кава Капучіно	200	87
ТК	Кава Еспресо	200	88
ТК	Кава Американо	100	174
Всього			96
Слабоалкогольні напої			
	Пиво «Чернігівське» світле	500	4
	Пиво «Диканські вечори» темне	500	4
	Пиво «Жигулівське» світле	500	7
	Пиво «Stella Artois» б\а	500	5

№ за збірником	Найменування страв	Вихід, грам	Кількість порцій
Всього			10
Холодні напої			
Сік «Сандора» в асортименті:			
	Яблучний	200	31
	Апельсиновий	200	30
	Вишневий	200	47
	Мультивітамінний	200	30
	Виноградний	200	30
Всього			33,6
Міцні алкогольні напої			
	Горілка «Absolut»	50	168
	Горілка «Nemiroff»	50	168
	Горілка «Finlandia»	50	144
Всього			24
Вина			
	Chizay Pino Blan	100	73
	Chizay Pino Nuar	100	95
	Вино ігристе MartiniAsti (біле, солодке)	100	72
Всього			24

Висновок до розділу 2

В проектному розділі було складено виробничу програму підприємства з урахуванням вподобань відвідувачів. На основі виробничої програми були розраховані виробничі приміщення а також допоміжні, адміністративні та тезнічні. Встановлені режими роботи цехів, підібрано сучасне технологічне обладнання.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.3. Рекламне забезпечення діяльності підприємства

Реклама в ресторанному господарстві спрямована на збільшення попиту на продукцію та послуги підприємств громадського харчування.

Існує внутрішня і зовнішня реклама. До зовнішньої реклами можна віднести вивіску підприємства, рекламні щити, встановлені в різних частинах міста. Для залучення уваги відвідувачів у вечірній час і вивіска і щити виготовлені з використанням неонових ламп. Так само віддруковуються проспекти із зазначенням адреси, режиму роботи підприємства, які розклеюються по місту, поширюються на вокзалах, аеропортах і готелях міста.

Як рекламу через засоби масової інформації використовуються рекламні оголошення в газетах, на телебаченні та радіо. До засобів внутрішньої реклами належить інтер'єр піцерії, меню, форма одягу офіціантів і персоналу. Щоб зосередити увагу відвідувачів на фірмових стравах, меню доповнюють червоними вкладишами. У всіх видах реклами присутній емблема піцерії.

Дизайн інтер'єру піцерії багато в чому визначає, чи буде користуватися даний заклад успіхом у відвідувачів. Пристрасть до того чи іншого піцерії його завсідників – по-перше, справа смаку, а по-друге, річ настільки ж незрозуміла, як і симпатія до тієї чи іншої людини. Зрозуміло, всі звертають увагу на якість кухні, цінник, швидкість і культуру обслуговування, нав'язливість музики, вентиляцію, контингент відвідувачів, проте інтер'єр піцерії теж має величезне значення.

Для підвищення конкурентоспроможності підприємства розроблено сучасний інтер'єр підприємства в класичному стилі, широкий спектр додаткових послуг з організації дозвілля, сучасними формами обслуговування споживачів.

Столи із сучасних матеріалів біло-сірого кольору та стільці зроблені з дерева, обшиті оббивкою салатоних тонів, розміщені в певному порядку. Підлога викладена кахлем сірих тонів. Інтер'єр оформлений світло-діодними лампами, в якості декору використані сучасні елементи з металу, пластику та панелей МДФ. Барна стійка

оформлена з елементами акрилу та дерева сірих тонів. Стіни декоровані штукатурками молочного кольору в якості елементів декору використані дзеркала та скло, поєднання яких створює яскраві акценти на інтер'єрі, в якості декору використані декоративний камін, підсвічники, бра молочних відтінків.

BellaMozzarella - це не тільки служба доставки їжі в Новомосковську, але і сімейна піцерія.

BellaMozzarella - місце, де відпочиває душа і тіло. Місце де можна відпочити самому, з сім'єю, з друзями, з колегами. Тут на відвідувачів чекають страви італійської кухні, які нікого не залишать байдужим. Найбільшою популярністю користується піца.

Особливістю закладу визначають їх оригінальні додаткові послуги користувачі мережі, як новачки, так і постійні клієнти, мають можливість замовити піцу і вибрати напої в онлайн-режимі, без зайвих труднощів. Заклад пропонує демократичні розцінки. Доставка піци без запізнень - дозволить своєчасно накрити стіл, а також урізноманітнити вечерю або дружній обід;

Освітлення місцеве здійснюється за допомогою люстр та світильників сучасного дизайну виконані в контрастних кольорах жовтого, червоного та оранжевого кольорів. Крім того в стелю по периметру вмонтовані софіти.

Вестибюль виконано в пастельних тонах: біла натяжна стеля, декоративні штукатурки білого кольору, підлога викладена білого та бежевого кольорів. На одній з стін розміщено велике дзеркало.

Меню піцерії оформлено в єдиному стилі з інтер'єром закладу з ілюстраціями страв, що пропонується споживачу. Форма офіціантів виконана у пурпурово-білій кольоровій гамі.

Підводячи підсумки викладеного вище, можна зробити висновок, що інтер'єр та екстер'єр закладу підкреслює назву підприємства - «Затишок», тобто місце, де можна відпочити і отримати задоволення.

Вивіска піцерії великого розміру, краї якої виготовлені з ультрафіолетових ламп. В вечірній час вона виділяє піцерії поміж інших будівель. Її добре видно і навіть ті хто проїжджає мимо не може не помітити заклад.

Висновки до розділу 3

У розділі розглянуті механізми управління господарською діяльністю ресторану, вивчені особливості економічної діяльності підприємства ресторанного господарства, методика аналізу і планування показників у цих сфері організації виробництва.

У роботі розглянуто найважливіші фактори для створення непоганий іміджу, залучити велику кількість відвідувачів, багато з яких можуть стати постійними клієнтами, що впливатиме на успіх у ресторанному бізнесі та рентабельність підприємства. Для забезпечення ефективної діяльності здійснюється контроль керівництва над обслуговуючим персоналом.

Розглянуто засоби ефективної реклами в закладах ресторанного господарства, запропоновано ефективні рекламної діяльності для підприємства, що проектується.

РОЗДІЛ 4
АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

Таблиця 4.1

Характеристика архітектурно-будівельних рішень

Перелік основних даних	Характеристики
Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування	
Місто, район розміщення об'єкту проектування	вул. Соборності місто Новомосковськ Дніпропетровська область
Кліматичні умови району будівництва	Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована в І-му (північно-західному) кліматичному районі. Клімат району – помірно-континентальний. Середня кількість опадів за рік – 622 мм. Температура повітря: - середньорічна + 7,4 °С; - абсолютний мінімум – 34°С; - абсолютний максимум + 41°С. Територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів. Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 86 см. Переважаючий напрям вітру: взимку та влітку – південно-східний.
Основні технічні показники проекту	
Площа забудови (S_d)	411 м ²
Загальна площа (S_3)	305 м ²
Робоча площа (S_p)	233 м ²
Будівельний об'єм (V_6)	1404 м ³
Планувальний показник (K_1)	0,76
Об'ємний показник (K_2)	4,90

Висновки до розділу 4

У розділі сформульовані дані та вимоги до планувального, архітектурного-будівельного та інженерного рішень ресторану.

Наведені дані щодо розміщення підприємства на земельній ділянці, його облаштування. Описані матеріали, що використані як для зовнішнього так і для внутрішнього опорядження закладу.

Описано системи опалення, вентиляції, водопостачання та каналізації, що забезпечуватимуть підприємство.

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

Створення здорових та безпечних умов праці на підприємстві покладається на роботодавця. Працівники мають такі гарантії прав на охорону праці: на охорону праці під час укладання трудового договору; права працівників на охорону праці під час роботи; право працівників на пільги і компенсації за важкі та шкідливі умови праці; забезпечення працівників спецодягом, іншими засобами індивідуального захисту, мийними та знешкоджувальними засобами; відшкодування шкоди у разі ушкодження здоров'я працівників або у разі їх смерті; охорона праці жінок; охорона праці неповнолітніх; охорона праці інвалідів.

Для попередження травматизму у результаті трудової діяльності у даній роботі передбачені заходи з забезпеченням таких умов праці на виробництві, при яких були б неможливі виробничі травми та професійні захворювання, а робота не була б тяжкою, виснажливою та одноманітною. Для працівників тривалість робочого тижня складає 40 годин, тривалість щорічної відпустки 24 календарні дні.

Висновки до розділу 5

В ході проектування підприємства у всіх приміщеннях досягнуто нормативної природної освітленості відповідно до ДБН В.2.5.-28-2006. У вечірні години в приміщеннях підприємства застосовується штучне освітлення : у торгових приміщеннях за допомогою ламп накаливання, в інших – використовуються люмінесцентні лампи.

При проектуванні будівлі передбачені шляхи безпечної евакуації людей у випадку виникнення пожежі. Двері на плані евакуації людей відчиняються в бік виходу з будівлі. Плани евакуації відвідувачів і персоналу розміщені у вестибюлі і виробничих коридорах.

Рис. 5.1. План евакуації у вареничній

ВИСНОВКИ

Основні напрями розвитку ресторанного господарства можна сформулювати так :

- удосконалення асортименту продукції, що реалізується та розширення асортименту;
- підвищення якості продукції та культури обслуговування;
- надання додаткових послуг.

В процесі виконання дипломного проекту всі ці пункти було максимально вивчено та включено до роботи.

Налагоджено технологічні процеси у виробничих цехах. Це дозволило збільшити обсяги виробництва, ефективно використовувати площі. На підприємстві було запропоновано сучасне технологічне обладнання, яке дає змогу підвищити якість продукції, що випускається і зменшити енергозатрати.

В виробничій програмі пропонується сучасна кухня. Форма обслуговування – офіціантами. Це дозволяє забезпечити більш високу культуру обслуговування, задовольнити зростаючі потреби населення, значно підвищити ефективність використання матеріально-технічної бази, продуктивність праці працівників.

Також було запропоновано широку рекламну діяльність і ряд додаткових послуг, що надасть підприємству конкурентоспроможності та економічної стійкості в умовах сучасного ринку, перенасиченого послугами підприємств ресторанного господарства.

В розділі науково-дослідної роботи висвітлене питання про розширення асортименту борошняних кулінарних виробів, шляхом введення нової рецептури піци «Дієтична».

ДОДАТКИ

Технологічна карта
Піца «Дієтична»

Найменування сировини	Кількість сировини на 1 порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Для тіста:			
Борошно рисове	75	75	ДСТУ 4965:2008
Борошно кукурудзяне	75	75	ДСТУ 4545:2006
Сіль	2,50	2,50	ДСТУ 3583:2015
Вода	125	125	ДСанПіН 2.2.4-171-10
Цукор	3	3	ДСТУ 4623-2006
Оливкова олія	25	25	ДСТУ 5065:2008
Дріжджі	7	7	ДСТУ 4812:2007
Для начинки:			
Сир звичайний твердий без глютену	25	25	ДСТУ 4669:2006
Сушені томати	25	25	ДСТУ 4697:2006
Соус для піци без глютену	25	25	
Цибуля	25	20	ДСТУ 3234-95
Масна півфабрикату		350	
Вихід		250	

Технологія приготування

Підготувати інгредієнти. Розчинити у воді сіль, цукор, дріжджі, додати 1 столову ложку оливкової олії, додати рисове борошно. Всипати кукурудзяну муку.

Замісити тісто, воно буде крихким, але при цьому його можна зібрати в кулю. Накрити плівкою і залишити тісто для бродіння на 2-3 години.

Для приготування піци взяти будь-які інгредієнти, як варіант, томати, сир без глютену, кілька маслин, сухий базилік, сушені томати, столова ложка оливкової олії. Інгредієнти піддають попередній обробці. Викладають на шар соусу для піци та сиру. Зверху викладають решту сиру і випікають при температурі 280+30 °С.

Готову піцу порціонують, оздоблюють напівфабрикатами і видають на реалізацію.

Характеристика готової страви або виробу

Зовнішній вигляд – поверхня блискуча, овочі рівномірно розподілені по всій масі.

Консистенція – Соковита, ніжна

Колір – властивий продуктам, приємний

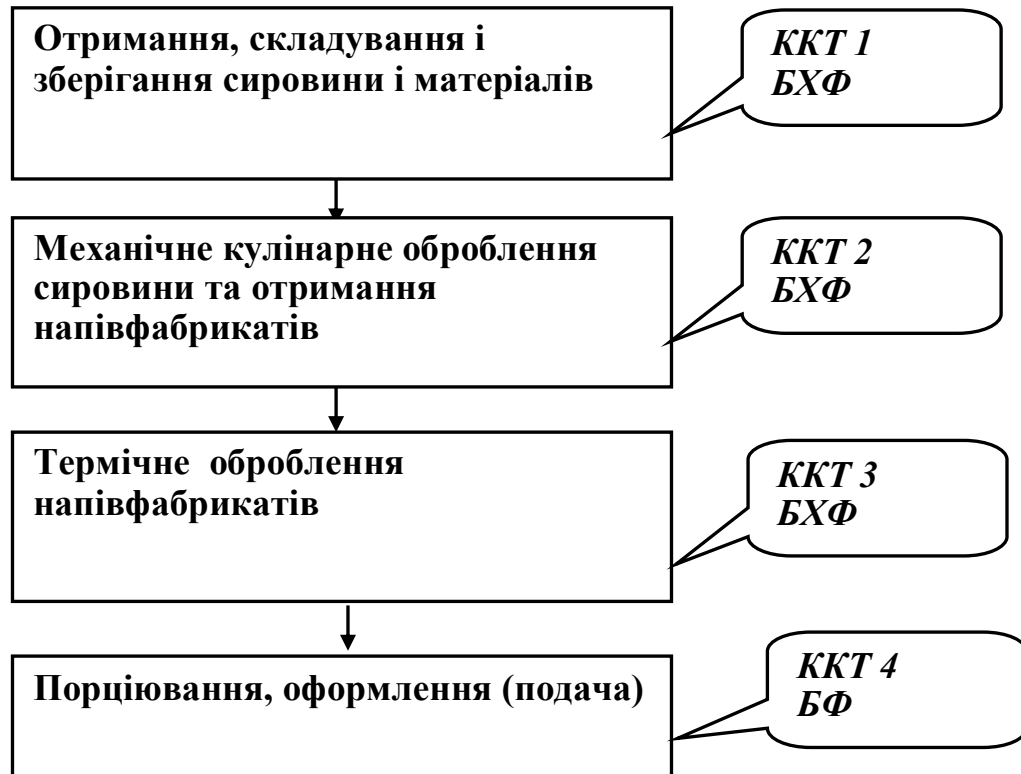
Запах і смак – Властивий продуктам, помірно солоний, помірно гострий

Мікробіологічні показники для даного виду страви (виробу),
які нормуються _____

Автор страви _____

Визначення показників безпеки кулінарної продукції

ПРИНЦИПОВА БЛОК-СХЕМА ВИГОТОВЛЕННЯ ПРОДУКЦІЇ



ККТ-1. Якість сировини та матеріалів контролюється фірмою поставником і підтверджується відповідними документами.

ККТ-2. У разі недотримання санітарних вимог можливе забруднення напівфабрикатів мікроорганізмами та сторонніми домішками. Параметри процесу: температура 18-20 °С, тривалість 15-20 хв., вид обладнання - стіл виробничий, мийна ванна.

ККТ-3. Параметри процесу: температура 250-300 °С, тривалість 10 хв, вид обладнання піч для піци. Небезпечні фактори: недотримання температурних режимів і тривалості теплової обробки призводить до мікробіологічного забруднення.

ККТ-4. Небезпечні фактори: забруднення мікроорганізмами та сторонніми домішками.

Ідентифікація небезпечних чинників в сировині, що використовується в технології

Найменування сировини чи матеріалу	Нормативний документ	<u>Небезпечні чинники</u>		
		Біологічні	Хімічні	Фізичні
Борошно рисове	ДСТУ 4965:2008		Соліважки хметалів	Сторонні домішки
Борошно кукурудзяне	ДСТУ 4545:2006		Соліважки хметалів	Сторонні домішки
Сіль	ДСТУ 3583:2015		Соліважки хметалів	Сторонні домішки
Вода	ДСанПіН 2.2.4-171-10	БГКП; МАФAM; КОЕ	Соліважки хметалів	Сторонні домішки Шкідливі домішки
Цукор	ДСТУ 4623-2006		Соліважки хметалів	Сторонні домішки
Оливкова олія	ДСТУ 5065:2008		Соліважки хметалів	Сторонні домішки
Дріжджі	ДСТУ 4812:2007	БГКП; МАФAM; КОЕ	Соліважки хметалів	Сторонні домішки Шкідливі домішки
Сир звичайний твердий без глютену	ДСТУ 4669:2006	БГКП; МАФAM; КОЕ	Соліважки хметалів	Сторонні домішки Шкідливі домішки
Сушені томати	ДСТУ 4697:2006		Соліважки хметалів	Сторонні домішки
Цибуля	ДСТУ 3234-95	БГКП	Соліважки хметалів	Шкідливі домішки