

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»
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:

**«Спеціалізована закусочна на 50 місць у місті Решетилівка
Полтавської області»**

зі спеціальності **181 «Харчові технології»**

освітня програма **«Харчові технології та інженерія»**

(шифр та назва)

ступеня бакалавра

Виконавець **Лобач Дмитро Олексійович**

(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник **к.т.н., доцент 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
Завідувач кафедри

Г.П. Хомич

(підпис, ініціали та прізвище)

« _____ » _____ 2020 р.

**ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК
ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ**

Студент (ка) зі спеціальності 181 «Харчові технології»
освітня програма «Харчові технології та інженерія»
(шифр, назва)

_____ ступеня бакалавр _____

Прізвище, ім'я, по батькові Лобач Дмитро Олексійович

Тема Спеціалізована закусочна на 50 місць у місті Решетилівка Полтавської області

Затверджена наказом ректора № 174-Н_ від « 16 » жовтня 2020 року
Термін подання студентом дипломного проекту 15.06.2021 р.

Вихідні дані до дипломного проекту Розробити проект спеціалізованої закусочної типу шашлична. Тема технологічного розділу: розширення асортименту з м'яса. Розробити технологічні картки на фірмову страву «Стейк з яловичини під соусом «Чімічуррі». 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 приміщень 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.

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

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 « 14 » жовтня 2020 р.

Студент _____ Лобач Д. О.
(підпис)

Керівник _____ к.т.н., доц. 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)

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ.....	6
ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ДРУГИХ СТРАВ З М'ЯСА	9
1.1. Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається.....	9
1.1.1. Значення м'яса і м'ясопродуктів у харчуванні.....	9
1.1.2 Особливості технології.....	11
1.1.3 Характеристика та хімічний склад сировини, яку планується використовувати для збагачення даного виду продукції.....	14
1.2 Об'єкти та методи дослідження.....	18
1.2.1 Визначення об'єктів і методів дослідження.....	18
1.2.2. Схема системних досліджень.....	19
1.3 Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	19
1.3.1 Аналіз рецептурного складу та технології страви-аналогу.....	19
1.3.2. Розроблення рецептури і технології нової продукції.....	21
1.3.3. Розроблення технологічних карток і схем. Визначення показників якості розроблених страв.....	23
Висновки до розділу 1.....	24
Розділ 2 ПРОЕКТНИЙ.....	25
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно- технологічної схеми.....	25
2.2 Розроблення виробничої програми підприємства.....	26
2.3 Проектування складського господарства.....	31
2.4 Проектування виробничих цехів.....	51
2.5 Проектування торгівельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	67
2.6 Об'ємно-планувальні і конструктивні рішення підприємства.....	70
Висновки до розділу 2.....	74
Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	75

3.1 Організація виробництва.....	75
3.2 Організація обслуговування.....	81
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	82
Висновки до розділу 3.....	86
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	87
Висновки до розділу 4.....	93
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ	95
5.1. Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	95
5.2. Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт.....	98
5.3. Вимоги електробезпеки.....	99
5.4. Протипожежні заходи.....	101
Висновки до розділу 5.....	101
ВИСНОВКИ	104
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	105
ДОДАТКИ.....	109

АНОТАЦІЯ

Дипломний проект викладено на 107 сторінках пояснювальної записки та містить 50 таблиць, 4 рисунки, 2 додатки, 35 літературних джерел. Графічний матеріал 4 аркуші.

Обґрунтовано використання нових видів сировини в технології салатів. На основі розрахунків визначені технологічне обладнання, склад та площі приміщень.

Розроблено організаційну структуру та об'ємно-планувальне рішення закладу, архітектурно-будівельні рішення, заходи щодо раціонального використання теплоенергоресурсів, охорони праці, техніки безпеки при експлуатації закладу.

Об'єкт дослідження: шашлична.

Предмет дослідження: техніко-економічне обґрунтування; розширення асортименту салатів; технологічні розрахунки; архітектурно-будівельні рішення; заходи щодо охорони праці, техніки безпеки.

Ключові слова: пельменна, послуги харчування, банкет, виклик таксі, аніматор, салати, розширення асортименту, виробнича програма, пекарська шафа, плита електрична, сковорода млинцева, кухонна машина, мийно-очисна машина.

ВСТУП

Ресторанний бізнес є перспективним напрямком для здійснення довгострокових інвестицій в нього із середнім прибутком в 15-20%. Однак наявність капіталу ще не говорить про успішний розвиток бізнесу на ринку, де весь час відбуваються якісні зміни переваг постійної і потенційної клієнтури. Незнання тонкощів ресторанного бізнесу та неухважність до можливих альтернатив його розвитку не дозволить підприємцям випереджати конкурентів і досягти хороших результатів. Це, можливо, зможе привести до нового поштовху розвитку ресторанної справи в Україні

Сьогодні в Україні зберігається тенденція збільшення громадських зон та кількості закладів відкритої мережі в торговельних центрах, де сприятливими факторами для розвитку є високий трафік відвідувачів і можливості для рестораторів отримання більш лояльною орендної ставки. Багато ресторанів закриваються, але їм на заміну завжди приходять нові, завдяки чому, ресторанний ринок можна аналізувати безкінечно.

Ресторанний ринок України знаходиться на етапі свого досить динамічного розвитку. Обсяг ресторанного ринку України в 2016 р був представлений близько 6,5 тис. підприємств. Саме цей рік став роком підйому для ринку ресторанів: за довгий час кризи в тій же столиці вперше відкрилося ресторанів більше, ніж закрилося.

Аналіз ринку ресторанного бізнесу показує підвищення актуальності закладів, що мають відношення до локальної продукції у вигляді сирів, вина, м'ясних виробів, солодких товарів. Бажаючи освоїти цю нішу ресторанної сфери, вам доведеться боротися за право під сонцем власними зусиллями - франчайзинг серед таких закладів розвинений досить слабо через безліч умовностей, пов'язаних з великими поставками сировини.

Незважаючи на зростаючу в світі популярність здорового і правильного харчування, в Україні новини ресторанного бізнесу досить рідко згадують про наявність попиту в цьому сегменті. Тут більше акцентується увага на складання

програми лояльності для клієнтів, підвищення якості обслуговування і підтримку репутації на високому рівні. Для цього особлива увага приділяється маркетингового супроводу бізнесу, його позиціонуванню в соціальних мережах, підвищення впізнаваності бренду і т. п.

При проектуванні підприємства планується вирішити наступні задачі:

- впровадження сучасного енергоефективного обладнання;
- створення продукції виключно високої якості;
- впровадження нових форм організації виробництва;
- удосконалення меню підприємства;
- перепланування мийної столового посуду, та приміщень складської групи;
- підвищення економічних показників ефективної діяльності підприємства;
- забезпечення комфортних умов для відпочинку відвідувачів.

Темою бакалаврської роботи передбачено проектування спеціалізованої закусочної на 50 місць у місті Решетилівка Полтавської області. Актуальність теми полягає у тому, що на даному підприємстві по можливості будуть застосовані і введені в дію всі вище перелічені задачі дипломного проектування, що допоможе у створенні конкурентоспроможного підприємства та економічної стійкості в умовах сучасного ринку, перенасиченого послугами підприємств ресторанного господарства.

РОЗДІЛ 1

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ДРУГИХ СТРАВ З М'ЯСА

1.1. Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

1.1.1 Значення м'яса і м'ясопродуктів у харчуванні

М'ясо з найдавніших часів відіграло важливу роль в харчуванні людства. М'ясо є цінним продуктом харчування, джерелом білків тваринного походження, мінеральних солей і деяких вітамінів, що мають важливе значення для організму людини.

Страви з м'яса дуже поживні, різноманітні, і тому в цьому сегменті кулінарних виробів можливо величезна кількість різних варіантів.

М'ясні страви є найважливішим джерелом білка в харчуванні людини. Особлива роль білків м'яса обумовлена тим, що амінокислотний склад м'язових білків близький до оптимального і, по-друге, коефіцієнт засвоєння їх дуже високий (97%). Білки сполучної тканини неповноцінні, але в поєднанні з м'язовими білками біологічна цінність їх значно підвищується. Крім того, до складу м'ясних страв входять гарніри (овочі, крупи, борошняні вироби).

Зазвичай білки, що містяться в гарнірах, неповноцінні, а в поєднанні з м'ясом біологічна цінність їх зростає. Найцінніші в цьому відношенні складні овочеві гарніри, до складу яких входять картопля, морква, цвітна капуста, зелений горошок. М'ясні страви містять так само жири, які підвищують калорійність виробів. Однак зайва кількість жиру погіршує смак і знижує засвоєння інших харчових речовин.

Порція смаженого м'яса (з виходом 100г.) Покриває добову потребу організму в білках на 20 - 30%, в жирах - на 10 - 30% (в залежності від жирності м'яса), в енергії - на 15%. Цінний і мінеральний склад м'ясних страв. Оскільки в м'ясі і субпродуктах переважають кислі зольні елементи, доцільно підбирати до страв з них овочеві гарніри, в яких більше лужних елементів. Молочні соуси, сметана, сметанні соуси, сир, використовувані при приготуванні страв з м'яса,

покращують співвідношення кальцію і фосфору в них. Таким чином, страви з м'яса можна віднести до найбільш цінною кулінарної продукції.

Висновки до розділу 1

Основним джерелом білків є м'ясо і м'ясні продукти, оскільки складаються з амінокислот, які життєво необхідні для побудови тканин організму людини, збалансовані і впливають на повний синтез тканинних білків.

Хімічний склад м'яса визначає його харчову цінність – вміст білків, жирів, вуглеводів, екстрактивних речовин, вітамінів, мінеральних речовин.

В роботі розроблена страва имоги якості, які висуваються до других страв: паніровані смажені страви повинні мати овальну форму, поверхню – рівну з хрумкою кірочкою. Колір на розрізі — від сірого до коричневого. Смак і запах — властиві м'ясу, смаженому у сухарях. Допускається присмак жирів, які використовуються при смаженні. Консистенція виробів — пружна, м'ясо м'яке, соковите, кірочка хрумка. М'ясні страви, смажені великими шматками, зберігають 3 год. гарячими, для тривалого зберігання їх охолоджують і зберігають у холодильнику протягом 48 год. Натуральні порційні і паніровані порційні вироби слід смажити перед подаванням, допускається зберігання їх не більше 30 хв.

РОЗДІЛ 2 ПРОЕКТНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

Проектування виробничого процесу комплексного закладу починаємо з розроблення виробничо-торгівельної структури. Схема виробничо-торгівельної діяльності наведена на рис. 2.1, 2.2.

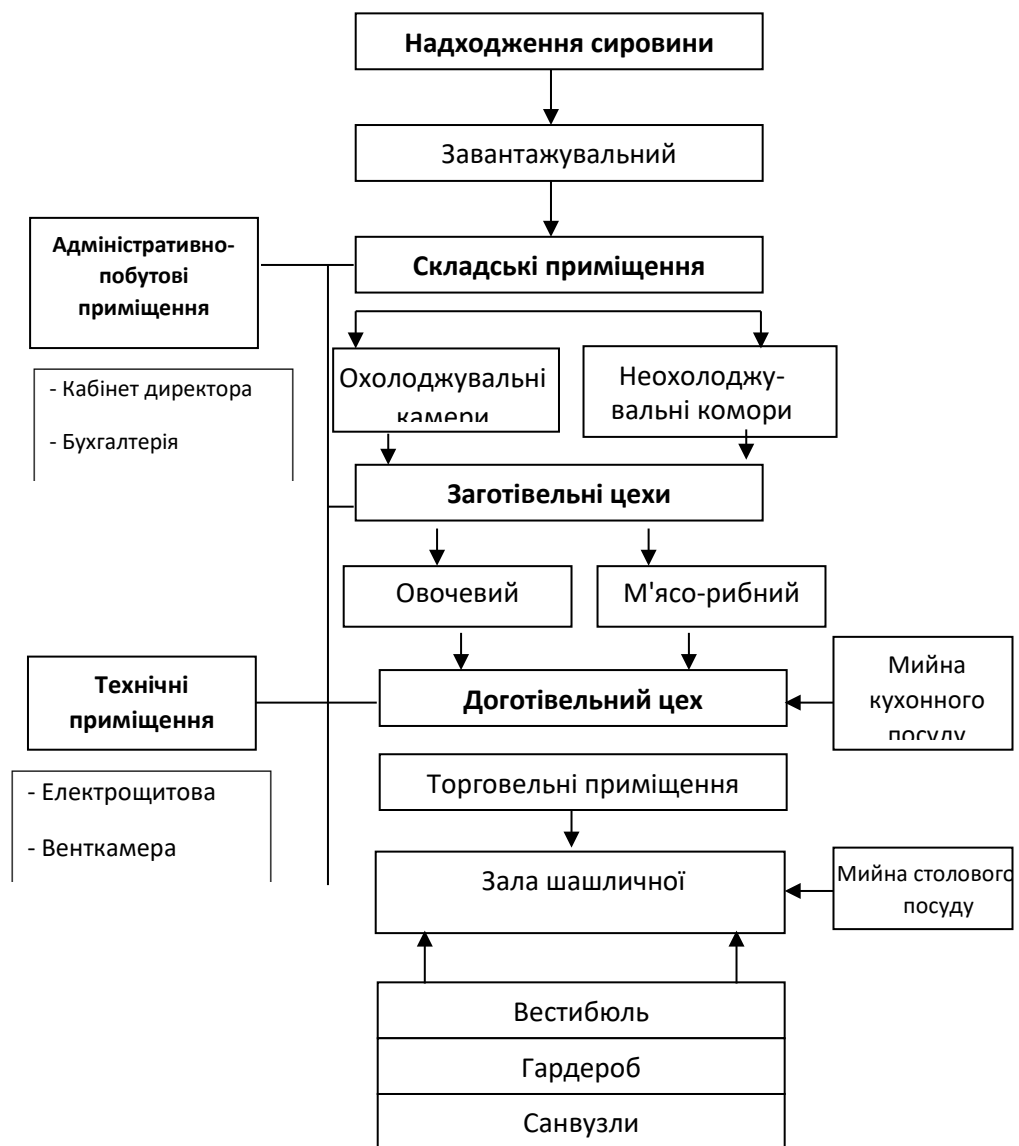


Рис. 2.1. Модель закладу ресторанного господарства



Рис. 2.1. Структура послуг, що надаються в комплексному підприємстві

2.2. Розроблення виробничої програми підприємства

Виробнича програма – це економічно обґрунтований план випуску всіх видів продукції підприємств ресторанного господарства, відображений у обсязі та асортименті.

Кількість відвідувачів за день визначається за формулою:

$$N = P \cdot n \quad (2.1)$$

де P – кількість місць у залі, місць.;

$n_{\text{день}}$ – обіговість місця за день, осіб/день;

Кількість споживачів для шашличної:

$$N = 68 \cdot 9 = 612 \text{ осіб}$$

Коефіцієнт завантаження торговельної зали в різні часи роботи визначають на основі вивчення пропускної спроможності торговельного залу підприємства.

Для визначення коефіцієнта завантаження торговельної зали підраховувалась кількість відвідувачів, що входять до залу кожен годину (починаючи з моменту відкриття зали і до кінця обслуговування).

Розрахунок кількості страв

Визначимо загальну кількість страв, які реалізуються у залі підприємства за формулою:

$$n = N \cdot m, \text{ страв} \quad (2.3)$$

де n — загальна кількість страв;

N — кількість відвідувачів, чол.;

m — загальний коефіцієнт споживання страв, складається із коефіцієнтів споживання супів, других страв, гарнірів, холодних закусок та солодких страв.

$$m = m_{x.z} + m_c + m_{др} + m_{сол} \quad (2.4)$$

звідси:

$$m_{x.z} = N \cdot m_{x.z} \quad (2.5)$$

$$m_c = N \cdot m_c \quad (2.6)$$

$$m_{др} = N \cdot m_{др} \quad (2.7)$$

$$m_{сол} = N \cdot m_{сол} \quad (2.8)$$

де $n_{x.z}$, n_c , $n_{др}$, $n_{сол}$. — відповідно кількість холодних закусок, супів, II страв, солодких страв;

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

Згідно із рекомендаціями [5, с. 46] приймаємо для шашличної $m=2,0$.

Кількість іншої продукції власного виробництва і покупних товарів знаходимо за нормами споживання на одного відвідувача [5, с. 47]. Дані розрахунку кількості страв зведено в таблицю 2.1.

Таблиця 2.1

Дані розрахунку кількості страв для шашличної

Назва продукції	Одиниці виміру	Норма споживання однією людиною	Кількість порцій
Холодні закуски	порц.	0,7	428
Супи	порц.	0,1	61
Другі страви	порц.	1,2	734
Разом		2,0	1224
Інші страви			0
Гарячі напої	л	0,1	61
Холодні напої,	л	0,1	61
Хлібобулочні вироби	кг	0,1	61
Міцні алкогольні напої	л	0,05	31
Вино	л	0,1	61

Виробнича програма є основою для визначення потреб у мережі підприємств обладнанні, сировині та матеріалах, чисельності працівників та інших показників.

На основі плану-меню визначаємо виробничу програму підприємства. Під час складання виробничої програми враховуємо результати попередніх розрахунків (табл. 2.2). Основою для складання виробничої програми слугували «Сборник блюд и кулинарных изделий», кулінарні книги, на основі яких складені технологічні карти [29,30]. Виробничу програму підприємства подаємо у вигляді табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Виробнича програма шашличної

№ за збірником рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
Другі страви			
ТК	Стейк зі свинини на грилі	235/50	57
ТК	Шашлик по-грузинськи	235/50	52
ТК	Баранчик на кістці із духмяними травами	290/50	45
ТК	Стейк лосося на грилі	100/50	42
623	Бастурма	255	44

№ за збірником рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
678	Люля-кебаб	265	32
ТК	Купати на грилі	265	26
ТК	М'ясо соковите	312	36
ТК	Плов по-турецьки	275	50
ТК	Дичина від шефа	257	41
729	Курчата табака	250	65
Гарніри			
762	Картопля у фритюрі	150	45
ТК	Капуста тушкована	100	42
ТК	Рагу овочеве	150	44
744	Каша гречана	150	51
759	Пюре картопляне	150	78
	Холодні закуски		240
ФС	Салат «Салат з язика та печериць»	150/20	34
ТК	Салат «Цезар» з куркою	150/20	25
ТК	Салат «Доктор Ватсон» Відварений яловичий язик, яблуко, свіжий огірок, каперси, заправлений пікантним соусом	150/20	23
ТК	Салат «Шопський» Свіжі огірки і помідори, болгарський перець, зелений лук, твердий сир, заправлений оливковою олією	150	28
ТК	Салат «Грецький» Сир Фета, свіжі огірки та помідори, болгарський перець, синій цибуля, листя салату, каперси, маслини, заправлений оливковою олією.	150	32
84	Салат вітамінний	150	31
89	Салат із маринованого буряку та сиру	150	35
62	Салат «Весна»	150	32
	Супи		40
245	Суп харчо	300	28
ТК	Шурпа	300	12
	Хлібобулочні і кондитерські вироби		

№ за збірником рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
Покупні	Лаваш армянський	110	30 (3кг)
Покупні	Хліб поживний	100	20 (2кг)
Покупні	Хліб Бородинський	100	30 (3 кг)
Покупні	Хліб гірчичний	100	20 (2кг)
	Гарячі напої		
ТК	Чай із чебрецем та ромашкою	200	15 (3 л)
ТК	Чай чорний	200	15 (3 л)
ТК	Чай зелений з фруктами	200	15 (3 л)
ТК	Кава «Еспресо»	60	50 (3 л)
ТК	Кава «Лате»	200	20 (4 л)
ТК	Кава «Парадиз»	100	30 (3 л)
ТК	Какао	200	10 (2 л)
ТК	Дитяча кава	200	10 (2 л)
	Холодні напої		
Покупні	Сік Сандора в асортименті	200	15 (3 л)
Покупні	Напій Кока-кола	200	10 (2 л)
Покупні	Напій Живчик	200	15 (3 л)
Покупні	Вода Моршинська	200	10 (2 л)
	Вина		
Покупні	Каберне	100	100 (10л)
Покупні	Алустон червоне	100	100 (10л)
Покупні	Легенда Інкерману	100	100 (10л)
Покупні	Шабо Класика херес	100	100 (10л)
	Міцні алкогольні напої		
Покупні	Горілка «Неміров чорний»	50	60 (3 л)
Покупні	Горілка «Хортиця прозора»	50	60 (3 л)
Покупні	Горілка «Хлібний дар»	50	40 (2 л)
Покупні	Коньяк «V.S»	50	80 (4 л)
Покупні	Коньяк «Арарат»	50	80 (4 л)
Покупні	Коньяк «Закарпатський»	50	80 (4 л)

Розробка схеми технологічного процесу підприємства дозволяє визначити попередньо види приміщень, необхідне торгівельно-технологічне обладнання. Схему технологічного процесу подаємо у вигляді таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

Схема технологічного процесу підприємства

Операції та режими	Вид приміщень	Обладнання
Прийом сировини 8 ⁰⁰ -15 ⁰⁰	Завантажувальний майданчик	Ваги товарні, візок вантажний
Зберігання сировини (відповідно до санітарних вимог)	Не охолоджувальні: комори овочів, сипучих продуктів, напоїв	Стелажі, підтоварники.
	Охолоджувальні: м'ясо-рибна та молочно-жирова камери	Холодильні шафи
Механічне та кулінарне оброблення сировини 9 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	Заготівельні цех (овочевий та м'ясо-рибний цехи)	М'ясорубка, столи, ванни, холодильна шафа
		Картоплечисна машина, столи, ванни, овочерізка, холодильник
Приготування продукції 9 ⁰⁰ -23 ⁰⁰	Загальнодоготовільний цех	Плити, сковорода, фритюрниця, пароконвектомат, столи
		Столи, привід, холодильна шафа, слайсер, хліборізка
Організація споживання продукції 11 ⁰⁰ -23 ⁰⁰	Торгівельні зали	Обідні столи, стільці, барна стійка

Висновки до розділу 2

Під час виконання розділу було максимально вивчено та включено до роботи матеріально-технічне забезпечення підприємства для впровадження енергозберігаючих технологій.

Технологічне обладнання прийнято і розміщено згідно технологічних ліній, передбачених нормативною документацією.

Технологічне обладнання прийнято і розміщено згідно технологічних ліній, передбачених нормативною документацією.

Розроблено схему технологічного процесу підприємства, що дозволяє визначити попередньо види приміщень. Запропоновано структурно-логічну схему забезпечення сервісного процесу.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1 Організація виробництва

Організація виробництва в ресторанному господарстві передбачає цілеспрямований процес кулінарного оброблення продуктів з метою отримання широкого асортименту продукції та напівфабрикатів різного ступеня приготування.

При організації виробництва продукції основними завданнями є:

- створення передумов правильного ведення технологічних процесів та організації робочих місць;
- розроблення виробничої програми й обґрунтування асортименту страв на окремі періоди реалізації;
- випускання кулінарної продукції та контроль за її якістю.

Виробничі приміщення підприємства складаються з наступних цехів: доготівельний цех; овочевий цех; м'ясо-рибний цех.

Овочевий цех призначений для приготування напівфабрикатів з овочів, підготовки сировини та її подальше використання в доготівельних цехах. Овочевий цех повинен мати зв'язки з гарячим і холодним цехами, а також мати підхід з вулиці для отримання сировини. Цех забезпечується гарячим та холодним водопостачанням, опаленням, вентиляцією та каналізацією.

Цех має два робочі місця:

- робоче місце оброблення картоплі та коренеплодів;
- робоче місце для оброблення інших овочів.

На технологічній лінії оброблення картоплі та коренеплодів обладнані робочі місця картопличисткою, виробничими столами, мийними ваннами. Інша лінія обладнана овочерізкою, виробничими столами, мийними ваннами. Інвентар необхідний в овочевому цеху повинен бути в достатній кількості. Для відходів

передбачається пластиковий контейнер. На видному місці розміщують правила техніки безпеки, обов'язки працівників та технологічні схеми оброблення коренеплодів та овочів [13].

За організацію роботи цеху відповідає кухар цього цеху.

М'ясо-рибний цех починає роботу о 10⁰⁰ і закінчує о 15⁰⁰ години. В цеху працює кухар 4 розряду за сумісництвом за двох бригадним графіком.

3.3. Рекламне забезпечення діяльності підприємства

Реклама в ресторанному господарстві спрямована на збільшення попиту на продукцію та послуги підприємств ресторанного господарства.

Існує внутрішня і зовнішня реклама. До зовнішньої реклами можна віднести вивіску підприємства, рекламні щити, встановлені в різних частинах міста. Це надає можливість виділяти даний заклад серед існуючих підприємств ресторанного господарства, і навіть в темну пору доби привабити відвідувачів не тільки з місцевих але й з інших районів. Так само друкуються проспекти із зазначенням адреси, режиму роботи підприємства, які розклеюються по місту, поширюються на вокзалах, аеропортах і готелях міста.

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

Отже, реклама в ресторанному господарстві – це сукупність економічних, організаційно-технічних, художньо-естетичних і психологічних засобів і методів впливу на постійно зорієнтованих і потенційних споживачів, які використовуються для широкого й об'єктивного інформування населення про асортимент, ціни, властивості та якість продукції підприємств ресторанного господарства, особливості і місце знаходження підприємств, методи та форми обслуговування, перелік основних і додаткових послуг з метою збільшення обсягів виробництва й реалізації продукції, надання послуг, покращення економічних показників виробничо-торговельної діяльності.

Дане комплексне підприємство буде надавати наступні додаткові послуги:

- обслуговування урочистостей (весілля, ювілеї);
- прийом замовлень на виготовлення напівфабрикатів кулінарних виробів;
- виклик таксі;
- бронювання столів;
- замовлення квітів;
- проведення дегустацій за рахунок організаторів в окремо призначеному для

цього приміщенні.

Реклама – це сукупність організаційно-технічних естетичних і економічних методів, які застосовують для впливу на попит населення.

Від інтер'єру багато в чому залежить настрої відвідувачів, умови роботи персоналу, культура і якість обслуговування.

На даному підприємстві при проектуванні пропонується застосувати наступні засоби реклами:

- екстер'єр – наявність світової та графічної вивіски;
- інтер'єр залу – кольорове рішення, оздоблювальні матеріали стін, стелі, підлоги, вікон, буфету, елементи художнього оформлення; загальний стиль залу, освітлення;
- оформлення столів – види і кольорова гама скатертин, серветок; вази для квітів, прибори для спецій;
- оформлення меню;
- одяг офіціантів;
- реклама на місцевому радіо;
- реклама в газеті.

Стиль оформлення залу шашличної відповідає його спеціалізації. В оформленні зали шашличної використовуються декоративна штукатурка, декоративна цегла, а також елементи дерева. Кольорова гама при оформленні інтер'єру зали для відвідувачів добиралася з умовою сумісництва кольорів та спокійної кольорової гами.

Освітлювальне оформлення виконано з урахуванням встановлених вимог ДБН (1:6), освітлювальні прилади працюють на електриці. При оформленні

інтер'єру зали, використовували оздоблювані матеріали стін (фігурний розпис стін, урахуваючи спеціалізацію підприємства).

Дерев'яні столи та стільці зроблені з натурального дерева та металу, розміщені в певному порядку. Шестимістні столи обладнані диванчиками з м'якою оббивкою світло-кремових тонів. Підлога викладена кахлем молочного кольору та шоколадними вставками. Барна стійка виконана з дерева в єдиному стилі із меблями зали. Для дітей, що прийшли з батьками в закладі є розмальовки з кольоровими олівцями. Люстри, що використанні для штучного освітлення оформленні з елементами металу в стилі hi-tech в єдиному стилі із залом підприємства.

Освітлення місцеве здійснюється за допомогою пристінних світильників з абажуром. Крім того в стелю по периметру вмонтовані софіти.

Вестибюль виконано в пастельних тонах: біла натяжна стеля, пісочного кольору шпалери, підлога викладена світло-коричневим кахлем. На одній з стін розміщено велике дзеркало.

Меню підприємства оформлено в єдиному стилі з інтер'єром закладу з ілюстраціями страв, що пропонується споживачу. Форма офіціантів – досить проста – футболки синіх та білих кольорів – з джинсами синього кольору.

Вивіски для кафе відрізняється від інших видів зовнішньої реклами для ресторанів. Згідно з правилами роботи закладів ресторанного господарства України підприємець зобов'язаний розмістити вивіску із зазначенням типу й назви закладу, а також інформацію про режим роботи на фасаді будівлі або перед входом до приміщення.

Ефективнішим засобом є рекламна афіша. У даному підприємстві як засіб реклами використовуються рекламні плакати, які розміщуються у різних частинах міста і містять інформацію про підприємство, його розташування, режим роботи, асортимент виробів та страв, що реалізує даний заклад. Крім рекламної афіші на підприємстві використовується засіб друкованої реклами листівка, буклет.

Згідно нещодавніх досліджень виявилось, що вивіска для кафе – важливий нюанс, від якого напряду залежить відвідуваність. Багато мпотенційних споживачів вважають, що напис на фасаді великою мірою формує імідж закладу і навіть є його лицем. Однак ще не кожен з власників закладів харчування до кінця

розуміє, що вивіска для кафе є потужним важелем зовнішньої реклами. Однак яскрава реклама дійсно привертає увагу перехожих, запрошуючи їх зробити візит до закладу, й окрім цього прекрасно запам'ятовується. І чим більш відповідально власник підійде до справи виготовлення цього ефективного інструменту, тим більше шансів на успіх матиме його бізнес.

Перевагами правильно виготовленої вивіски, що використовували при проектуванні, були:

- оригінальність,
- розбірливо написана інформація,
- підсвічування в темну пору доби,
- привабливий дизайн,
- цікава колористика,
- контрастність кольорів,
- гармонійне поєднання з фасадною групою.

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, с.м.т, район розміщення об'єкту проектування	вул. Крупської, 12 м. Решетилівка Полтавської області
Кліматичні умови району будівництва	<p>Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована в І-му (північно-західному) кліматичному районі [1].</p> <p>Клімат району – помірно-континентальний.</p> <p>Середня кількість опадів за рік – 640 мм.</p> <p>Температура повітря:</p> <ul style="list-style-type: none"> - середньорічна + 6,5 °С; - абсолютний мінімум – 34,6 °С; - абсолютний максимум + 37,5 °С. <p>В плані сейсмічної характеристики територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів [2, карта ОСР 2004-А].</p> <p>Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 1,2 м.</p> <p>Переважаючі вітри – західні та північно-західні.</p>
Опис земельної ділянки підприємства	Земельна ділянка підприємства розташована у центральній частині міста Решетилівка. Близьке розташування автовокзалу забезпечує постійний потік транзитних споживачів до проєктованого закладу. Ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств

Перелік основних даних	Характеристики
	<p>харчової промисловості. Будівлі та споруди, що підлягають зносу – відсутні.</p> <p>Характер рельєфу місця будівництва – спокійний, з незначним ухилом на південний схід.</p> <p>Грунт на ділянці забудови – глинисто-піщаний.</p>
Організація транспортних під'їздів до підприємства	<p>Від земельної ділянки до автостанції – 425 м;</p> <p>до зупинки автотранспорту – 105м;</p> <p>до міста Полтава – 30 км.</p>
Площа земельної ділянки	0,36 га
Площа забудови	472,49 м ²
Площа доріг та тротуарів	2508,36 м ²
Площа озеленення земельної ділянки	1595,65 м ²
Ланшафт території та малі архітектурні форми на ділянці	<p>Територія ділянки розміщена в центральній частині міста. Озеленення ділянки вирішено шляхом влаштування клумб сезонних квітів, насадження чагарників однорядної посадки та листяних дерев. В зоні відпочинку передбачені малі архітектурні форми – лави, кашпо, ліхтарі.</p>
Генеральний план території ділянки	<p>Генеральний план території земельної ділянки представлено на аркуші 4. При розробці його розробці були враховані:</p> <ul style="list-style-type: none"> - існуюча планувальна структура м. Решетилівка; - існуюча мережа вулиць і проїздів; - існуючі планувальні обмеження. <p>Зі східної сторони облаштований елементами благоустрою і квітниками на відстані 1,5-2,0 м.</p>

Перелік основних даних	Характеристики
	<p>З південної сторони розташована автостоянка для відвідувачів.</p> <p>З північної сторони розташований господарський двір (25x36 м), огорожений парканом. Для автотранспорту, який завозить сировину і продукти, передбачений односторонній тупиковий в'їзд на господарчий двір шириною 5,0м. Господарський двір заасфальтований, має навіс для тари та сміттєзбірники.</p> <p>Зі західної сторони прилягає пішохідна доріжка.</p>
Об'ємно-планувальні характеристики підприємства	
Композиційно-планувальна схема підприємства	Змішана
Характер будівлі	Одноповерхова, без підвалу
Форма та розміри будівлі на плані	Форма будівлі – прямокутна з виступами, розміри в плані: довжина – 27 м, ширина – 21 м.
Горизонтальні та вертикальні зв'язки на підприємстві	<p>Горизонтальні зв'язки – коридори шириною 1,8 та 1,5 м; вертикальні зв'язки – сходи, пандус для осіб з обмеженими можливостями, вантажний підйомник.</p> <p>Горизонтальне транспортування дрібної сировини, інвентарю та страв здійснюється за допомогою візків та ручних пересувних столиків.</p>
Кількість поверхів	1 поверх
Висота поверху	3,60 м
Характеристики конструкцій та матеріалів підприємства	

Перелік основних даних	Характеристики
Конструктивна схема будівлі	Неповний каркас (з зовнішніми несучими стінами та залізобетонними колонами перерізом 400x400 мм, кроком 6x6 м, 6x3 м).
Фундаменти (конструкції, матеріали, глибина закладання)	Під несучі стіни – стрічкові монолітні залізобетонні (глибина закладання фундаментів – 1,08 м), під колони – стовпчасті «стаканного» типу.
Стіни (матеріал, товщина)	З пустотілої теплоефективної цегли товщиною 510 мм
Перегородки (матеріал, товщина)	Цегляні товщиною 120 мм.
Конструкція перекриття	Залізобетонні панелі з круглими пустотами. Товщина перекриття – 0,3 м.
Конструкція покриття	Покриття – зі збірних залізобетонних плит з круглими пустотами. Розміри плит покриття 1,5 м x 6,0 м. Конструкція покриття включає несучі елементи (плити) та огорожувальні елементи – водоізоляційний килим; 3-х шари руберойду на бітумній мастиці; утеплювач, покладений на пароізоляцію й вирівняний шаром цементного розчину.
Вікна (матеріал, розміри)	В залі шашличної – склопакети двокамерні з ПВХ-профільною системою за ДСТУ Б.В.2.7.-130:200 – В-1 –18x18; В-2 – 15x18; В-3 – 9x15.
Двері (матеріал, розміри)	Вхід у гриль-бар крізь склометалеві двері каркасної конструкції з обв'язкою зі сталевого профілю. Заповнення глухих ділянок виконуються з металевого листа. Внутрішні двері – дерев'яні. Д-1–13x24; Д-2 –15x21; Д-3 –8x21; Д-4 –10x21; Д-5 – 12x23; Д-6 –12x21.

Перелік основних даних	Характеристики
Система водовідведення з даху	Внутрішня в дощову каналізацію.
Основні технічні показники проекту	
Площа забудови (S_d)	472,49 м ²
Загальна площа (S_z)	384,92 м ²
Робоча площа (S_p)	246,98 м ²
Будівельний об'єм (V_b)	1462,70 м ³
Планувальний показник (K_1)	0,60
Об'ємний показник (K_2)	5,90

Висновок до розділу 4

У розділі сформульовані основні дані та вимоги до планувального, архітектурного-будівельного, інженерного та технологічного рішень будівлі шашличної на 50 місць, її основних параметрів з урахуванням технологічних та містобудівних вимог, зокрема:

1. Наведена характеристика земельної ділянки шашличної. Аналіз ділянки під забудову показав, що вона відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств такого типу, має добру транспортну досяжність, зручний зв'язок з центром міста і вокзалами.

2. Сформульовані основні дані та вимоги щодо:

- архітектурно-планувального рішення підприємства харчування;
- наведена характеристика конструкцій та матеріалів, елементів реклами;
- зовнішнього та внутрішнього опорядження засобу розміщення.

3. Наведені загальні характеристики системи опалення, вентиляції, кондиціонування, водопостачання та каналізації шашличної.

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

Охорона праці на виробництві; організація навчання і перевірки знань з охорони праці; створення безпечних умов праці; знайомство з методиками розслідування, обліку і аналізу нещасних випадків, професійних захворювань і аварій на виробництві та надання долікарняної допомоги потерпілим – основні питання, що висвітлюються в розділі охорона праці.

5.1. Вимоги до облаштування території, будівель і споруд

Виробничі цехи даного підприємства оснащені тепловим, холодильним, механічним обладнанням, яке може стати причиною різних травм і професійних захворювань.

При використанні теплового обладнання (плити, гриль, фритюрниці) можна отримати опіки різного ступеня. Загроза отримання теплового удару, захворювань серця та дихальних шляхів існує якщо в приміщенні де використовується теплове обладнання відсутня вентиляція, що є тяжким порушенням вимог охорони праці.

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.

ВИСНОВКИ

В ході виконання проекту були поставлені і вирішені питання, які дозволили спроектувати заклад згідно сучасних вимог стандартів та ринку, а саме:

- розроблення конкурентоспроможного асортименту продукції;
- підвищення якості продукції та культури обслуговування;
- створення матеріально-технічної бази з метою впровадження ресурсозберігаючих технологій;
- надання додаткових послуг.

Розширений асортимент других страв з м'яса, дозволить задовольнити різний контингент населення не тільки за якісними показниками, а й за національними. У виробничій програмі пропонується сучасна кухня. В процесі реконструкції була запропонована форма обслуговування офіціантами. Це дозволяє забезпечити більш високу культуру обслуговування, задовольнити зростаючі потреби населення, значно підвищити ефективність використання матеріально-технічної бази, продуктивність праці працівників.

В проектному розділі запропоновано сучасне технологічне обладнання, яке дає змогу підвищити якість продукції, що випускається. Воно економічно-вигідне в плані енергоємності.

Були налагоджені технологічні процеси у виробничих цехах. Це дозволило збільшити обсяги виробництва, ефективно використовувати площі.

Технологічні процеси виробництва даного підприємства дотримані правилами з охорони праці.

