

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 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:

«Ресторан на 86 місць у місті Кременчук Полтавської області»

зі спеціальності 181 «Харчові технології»

освітня програма «Харчові технології та інженерія»

(шифр та назва)

ступеня бакалавра

Виконавець Корчик Юлія Вячеславівна

(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 Горячова Олена Олександрівна

(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) спеціальності 181 «Харчові технології»

освітня програма «Харчові технології та інженерія»

(шифр, назва)

ступеня бакалавр

Прізвище, ім'я, по батькові **Корчик Юлія Вячеславівна**

Тема **Ресторан на 86 місць у місті Кременчук Полтавської області**

Затверджена наказом ректора № 175-Н _ від «16» жовтня 2020 р.

Термін подання студентом дипломного проекту 18.06. 2021 р.

Вихідні дані до дипломного проекту Тема технологічного розділу: Розширення асортименту борошняних кулінарних виробів. Розробити технологічні картки на фірмову страву оладки із пшеничними висівками. Для нової продукції визначити види ризиків, небезпечні чинники в сировині, відповідно до вимог системи НАССР Метод обслуговування – 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. - 30.04. 2021 р.	03.02. - 30.04. 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 кафедрі	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 _____ Корчик Ю. В.
(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)

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ.....	6
ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1 РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ.....	9
1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається.....	9
1.1.1. Значення борошняних виробів у харчуванні людини. Класифікація даної групи кулінарної продукції.....	9
1.1.2. Асортимент страв з додаванням висівок пшеничних.....	11
1.1.3. Характеристика та хімічний склад сировини.....	12
1.2 Об'єкти та методи дослідження.....	14
1.2.1Об'єкти та методи досліджень.....	14
1.2.2 Схема системних досліджень.....	15
1.3. Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	15
1.3.1. Аналіз рецептурного складу та технології страви-аналогу.....	15
1.3.2. Розроблення рецептури і технології нової продукції.....	18
Висновок до розділу 1.....	21
Розділ 2 ПРОЕКТНИЙ.....	23
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно- технологічної схеми.....	23
2.2 Розроблення виробничої програми підприємства.....	25
2.3 Проектування складського господарства.....	29
2.4 Проектування виробничих приміщень.....	45
2.5 Проектування торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	63
2.6 Об'ємно-планувальні і конструктивні рішення підприємства.....	70
Висновки до розділу 2.....	73
Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	74
3.1 Організація виробництва.....	74

	5
3.2 Організація обслуговування.....	77
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	78
Висновки до розділу 3.....	80
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.....	93
5.3. Вимоги електробезпеки.....	93
5.4. Протипожежні заходи.....	95
Висновки до розділу 5.....	96
ВИСНОВКИ	98
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	99
ДОДАТКИ.....	103

АНОТАЦІЯ

Дипломний проект викладено на 103 сторінках пояснювальної записки та містить 48 таблиць, 3 рисунки, 3 додатки, 40 літературних джерел. Графічний матеріал 4 аркуші.

Обґрунтовано розширення асортименту борошняних кулінарних виробів. 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: ресторан.

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

Ключові слова: ресторан, послуги харчування, банкет, виклик таксі, аніматор, оладки, розширення асортименту, виробнича програма, пекарська шафа, плита електрична, пароварка, кухонна машина, мийно-очисна машина.

ВСТУП

Ресторанне господарство - це сфера людської діяльності, що в останні роки стрімко розвивається. У всьому цивілізованому світі воно є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому між закладами та підприємствами постійно точиться боротьба за оптимальне позиціонування на ринку та найбільш перспективні його сегменти; за пошук нових та утримання постійних клієнтів.

Експерти вважають, що український ресторанный ринок розвивається дуже динамічно: збільшилась кількість ресторанів та інших підприємств ресторанного господарства, поліпшилися їх зовнішній вигляд і асортимент пропонованих страв і напоїв. Однак до повного насичення ще далеко. Наприклад, в Америці на 600-700 мешканців припадає 1 ресторан, а в Києві - 1 на 3,5 тисяч. Отже, кількість ресторанів буде зростати, водночас і конкуренція стане жорсткішою.

Роль ресторанного господарства на сучасному етапі визначається характером і масштабами потреб людей у послугах з організації споживання матеріальних і духовних благ у недомашніх умовах. Ресторатори в конкурентній боротьбі за споживачів використовують різні інструменти:

- ✓ авторську, креативну та кухню ф'южн спрямування, в останні роки - молекулярну;

- ✓ високоякісне спеціалізоване та поліфункціональне устаткування;

- ✓ висококласні посуд та аксесуари сервірування;

- ✓ впровадження сучасної техніки і технології;

- ✓ збільшення випуску продукції;

- ✓ підвищення культури обслуговування громадян;

- ✓ підвищення техніко-економічних показників,

- ✓ сучасний дизайн;

- ✓ музичне обслуговування, в тому числі шоу-програми,

пропонують послуги сомельє, фумельє, бариста, впроваджують різні дисконтні програми та інші атрактивні елементи тощо.

Виходячи з вищевикладеного можна стверджувати, що тема дипломного проекту «Ресторан на 86 місць у місті Кременчук Полтавської області» є актуальною.

В результаті планується вирішити наступні задачі:

- ✓ розширення асортименту борошняних кондитерських виробів за рахунок вторинних продуктів переробки сировини - висівки, сироватка, сколотини та ін.
- ✓ проведення планування виробничих цехів для забезпечення поточності виробничих процесів;
- ✓ впровадження сучасного обладнання;
- ✓ створення продукції високої якості;
- ✓ покращення меню підприємства;
- ✓ забезпечення комфортних умов для відпочинку відвідувачів
- ✓ розробка заходів щодо охорони праці на підприємстві;
- ✓ використання передового досвіду підприємств ресторанного підприємства, комп'ютерних програм та можливостей.

РОЗДІЛ 1

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ

1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

1.1.1. Значення борошняних виробів у харчуванні людини. Класифікація даної групи кулінарної продукції

Для забезпечення організму поживними речовинами, профілактики та лікування захворювань організму необхідні харчові продукти, які збалансовані за життєво необхідними інгредієнтами, зокрема амінокислотним складом білків, вмістом харчових волокон, вітамінів і мінеральних речовин.

Борошняні кулінарні вироби як продукти масового споживання найбільш доступні для корекції харчової та біологічної цінності раціону людини. Незважаючи на досить широкий вітчизняний асортимент, частка виробів оздоровчого призначення в загальному об'ємі виробництва не перевищує 1...2%. Вироби цієї групи виробляються, зазвичай, із борошна вищих сортів, тому вони мають досить високу енергетичну цінність, адже борошно на 70% складається із вуглеводів, які легко засвоюються.

Білкові речовини борошняних виробів складають лише 6,5...11%. Вони представлені власне білками, а також продуктами їх гідролізу — пептидами, поліпептидами, амідами та амінокислотами, серед яких присутні всі вісім незамінних. Проте кількість триптофану, лізину та метіоніну досить низька і є лімітованою. Відомо, що співвідношення білків і вуглеводів складає 1:7, що не відповідає формулі раціонального харчування. Також хлібобулочні та борошняні вироби у своєму складі містять невелику кількість вітамінів, мінеральних речовин і харчових волокон, тому вони є продуктами, які необхідно збагачувати біологічно активними речовинами за рахунок нетрадиційних видів сировини. Це дасть змогу також розширити асортимент виробів, надати їм різноманітності за смаковими ознаками. Світові тенденції зниження калорійності раціону харчування зумовлюють необхідність

розширення асортименту продуктів харчування, зокрема хлібопекарських та борошняних виробів, які б характеризувались підвищеним вмістом харчових волокон.

Основною сировиною-джерелом харчових волокон у хлібопекарській промисловості є вторинні продукти переробки борошномельного виробництва — пшеничні висівки. Науковцями доведено, що пшеничні висівки є джерелами харчових волокон дані про них бачимо у таблиці 1.1

Таблиця 1.1

Хімічний склад пшеничних висівок

Показник	Значення
Білки	16...18%
Крохмаль	14...26%
Клітковину	5...30%
Мінеральні речовини	2...7 %
Вітаміни (мг %): РР	9...14%
В1	1,0...1,2%
Е	21...33%

Висновки до розділу 1

Пшеничні висівки – це продукт борошномельного виробництва, до недавнього часу вважався відходом і йшов в основному на корм худобі.

Зараз вони дуже популярні для людей, які харчуються правильно та слідкують за своїм здоров'ям.

Це колись наші предки їли хліб з цільнозернового борошна, ми ж сьогодні вживаємо випічку з максимально очищеного борошна, позбавляючи себе користі цільного зерна.

А ось все те, що відділяється при переробці зерна – оболонка зерна, зародок і алейроновий шар ендосперму і містить близько 90% все важливих і

цінних речовин. Ось ці «відходи» називаються висівками. Хімічний склад висівок:

- Вітаміни А, Е, а також групи В: В1, В2, В6, В6
- Мікро і макроелементи: калій, кальцій, магній, фосфор, натрій, мідь, йод
- Корисні жирні кислоти (Омега-3, Омега-6, пантотенова – благотворно впливає на шлунково-кишкового тракту)
- Головне «багатство» пшеничних висівок – клітковина і харчові волокна, які регулюють роботу шлунково-кишкового тракту, виводять холестерин, знижують рівень цукру в крові і прекрасно насичують, попереджаючи бажання постійно закидати щось в шлунок.

Пшеничні висівки. Калорійність : 150-200 ккал на 100 г. Продукт досить легкий, але дуже живильний. Дарує відчуття насичення протягом дня.

Дослідженнями встановлено, що за своїм амінокислотним складом білки пшеничних висівок є більш повноцінні, ніж борошно пшениці вищого гатунку. Аналіз отриманих даних показав, що під час введення пшеничних та вівсяних висівок спостерігається підвищення волого утримуючої здатності. Це забезпечить можливість готовим виробам залишатися соковитими довший час. При цьому органолептичні показники також зазнають деяких змін.

Узагальнюючи отримані дані можна зробити висновок, що розробка нової технології оладок з використанням продуктів переробки зерна є перспективним напрямком на шляху підвищення якості харчових продуктів та розширення асортименту лікувально-профілактичного харчування.

РОЗДІЛ 2 ПРОЕКТНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

Розроблення схеми технологічного процесу підприємства дозволяє визначити попередньо види приміщень. Схему подати у вигляді графічного зображення .

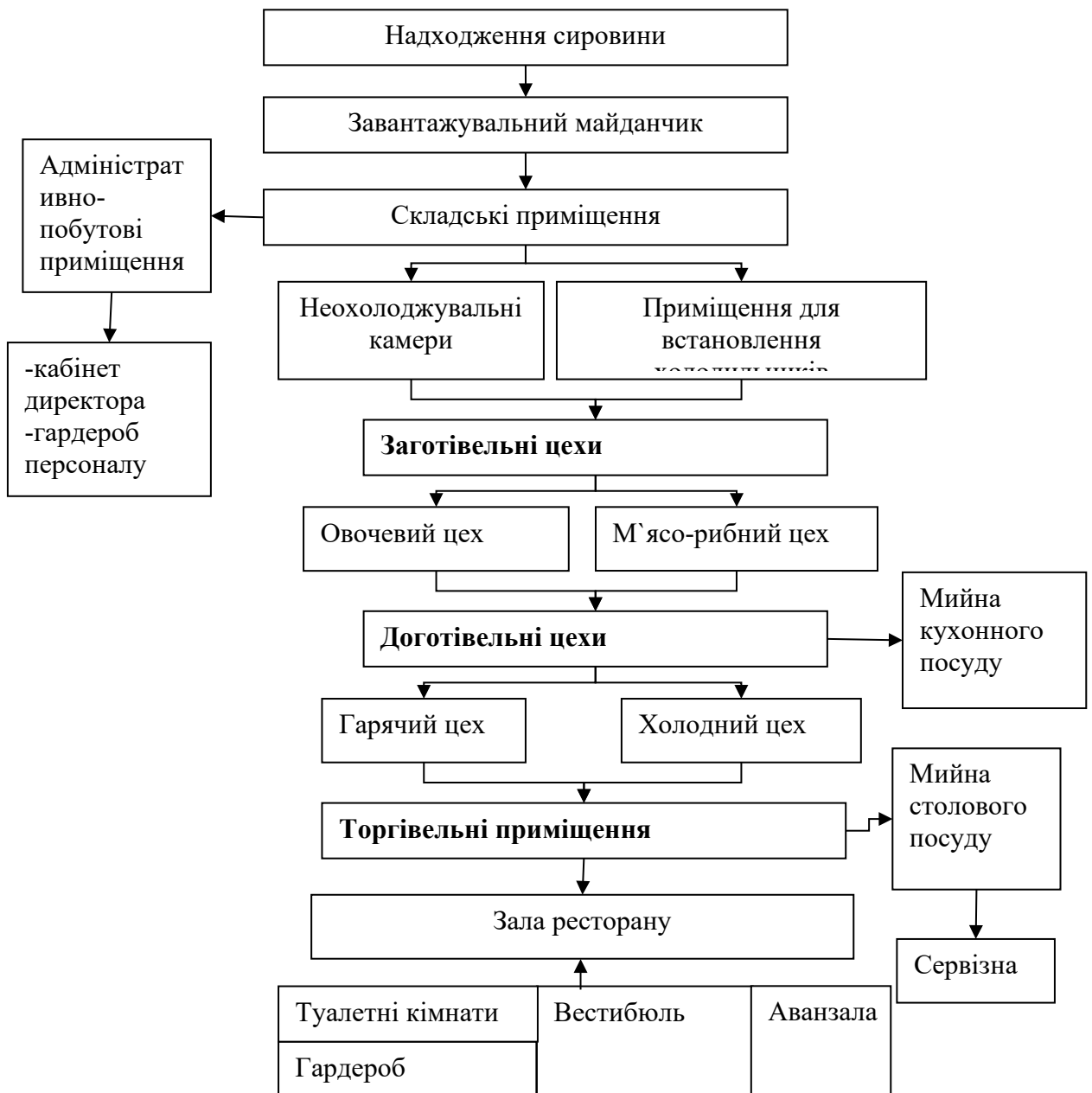


Рис 2.1 Схема виробничо-торговельної структури ресторану

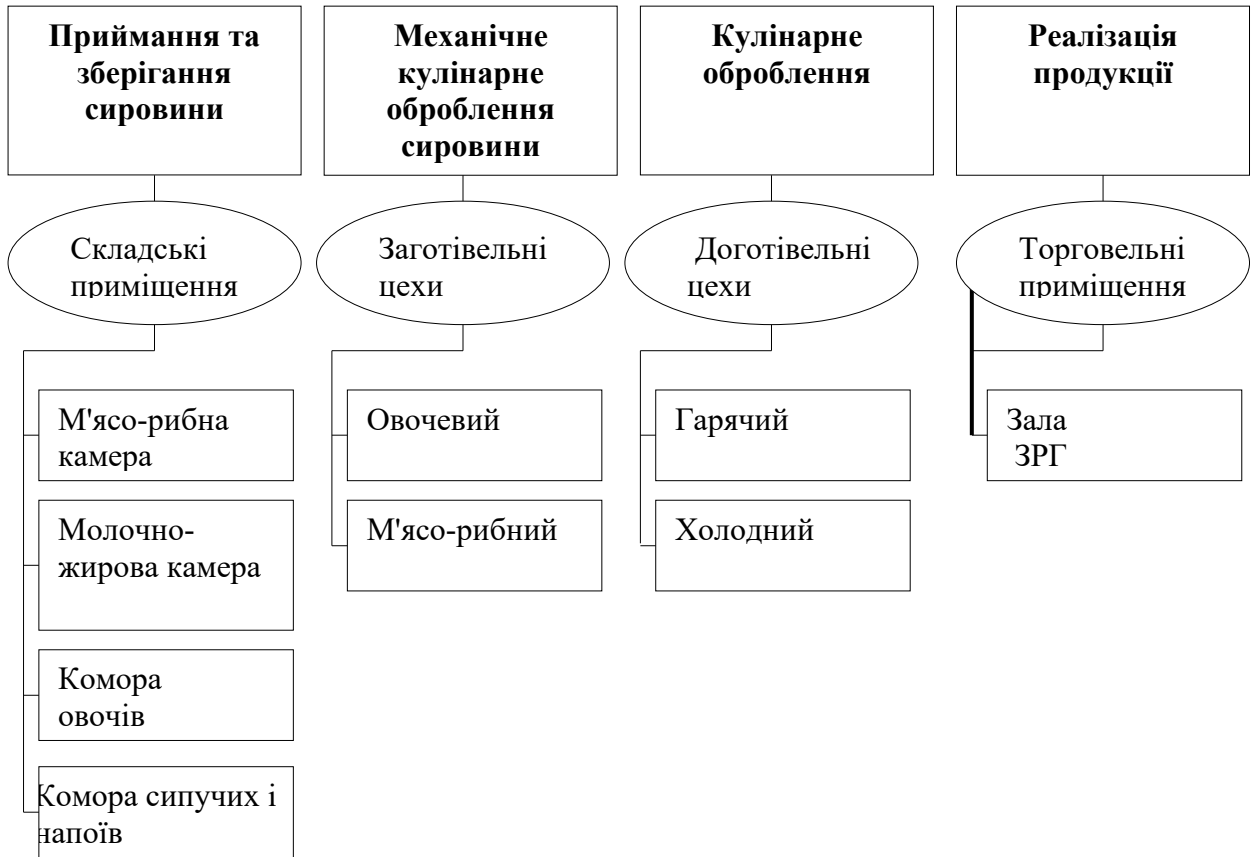


Рис. 2.2. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу

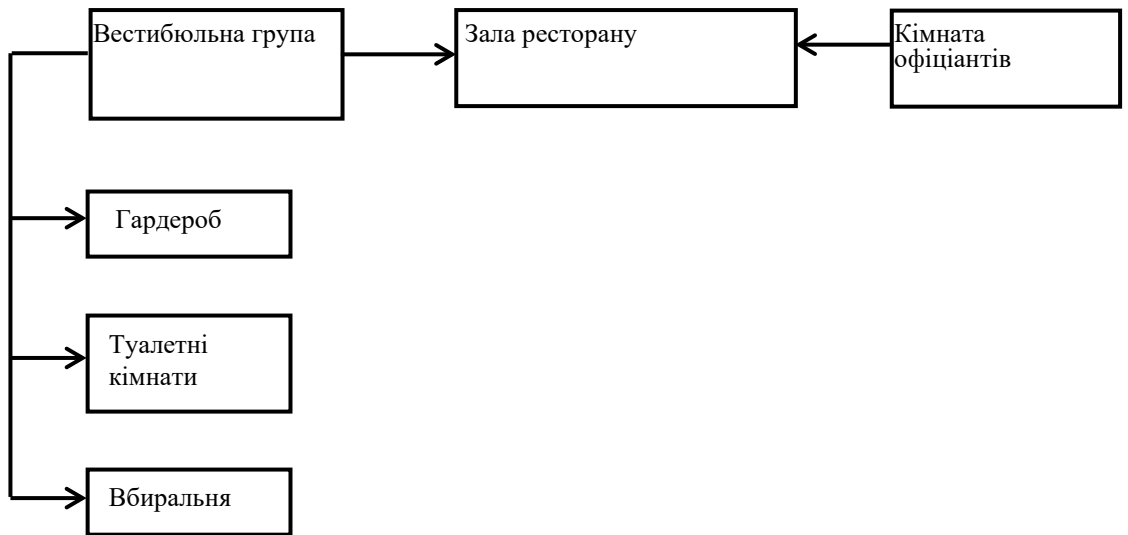


Рис. 2.3. Напрямок руху потоків

2.2 Розроблення виробничої програми підприємства

Чисельність споживачів, що харчуються у залах закладів, визначається за формулою:

$$N = P \cdot \eta, \text{ осіб;} \quad (2.1)$$

де: P- кількість місць у залі;

η - середня оборотність місць у залі за день (додаток К).

$$N = 86 \cdot 5 = 430 \text{ осіб;}$$

Складається графік завантаження зали з урахуванням режиму роботи закладу, середньої тривалості приймання їжі одним споживачем, орієнтовного коефіцієнта завантаження за кожну годину роботи. (табл. 2.1).

Таблиця 2.1

Графік завантаження зали закладу

Години роботи	Оборотність місця за годину	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість споживачів, осіб,
11 ⁰⁰ - 12 ⁰⁰	1,50	0,30	39
12 ⁰⁰ - 13 ⁰⁰	1,00	0,30	26
13 ⁰⁰ - 14 ⁰⁰	1,00	0,40	34
14 ⁰⁰ - 15 ⁰⁰	1,00	0,40	34
15 ⁰⁰ - 16 ⁰⁰	1,00	0,70	60
16 ⁰⁰ - 17 ⁰⁰	1,00	0,70	60
17 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰	1,00	0,70	60
18 ⁰⁰ - 19 ⁰⁰	0,40	1,00	34
19 ⁰⁰ - 20 ⁰⁰	0,40	0,80	28
20 ⁰⁰ - 21 ⁰⁰	0,40	0,50	17
21 ⁰⁰ - 22 ⁰⁰	0,40	0,60	21
22 ⁰⁰ - 23 ⁰⁰	0,40	0,50	17
Разом			430

Кількість страв, що реалізують в залі, розраховують за формулою:

$$n = N \cdot m, \text{ страв};$$

де: m - коефіцієнт споживання страв.

Кількість продукції власного виробництва і покупних товарів визначають, використовуючи орієнтовні норми споживання на одного відвідувача (додатки Л, М, Н). Розрахунки надають у вигляді таблиці 2.2.

$$n = 430 \cdot 3,5 = 1505$$

Таблиця 2.2

Розрахунок кількості страв та іншої продукції

Вид продукції	Кількість відвідувачів	Одиниці виміру	Коефіцієнт, норма споживання	Кількість порцій
Разом страв, у т.ч. за видами:	430	порц.	3,5	1505
холодні закуски	430	порц.	1,3	559
супи	430	порц.	0,5	215
Другі страви	430	порц.	1,4	602
Гарячі напої	430	л	0,05	22
Холодні напої	430	л	0,2	86
Солодкі страви	430	порц.	0,3	129
Хлібобулочні вироби	430	кг	130	56
Борошняні кондитерські вироби	430	шт.	0,3	129
цукерки	430	кг	0,2	86
Міцні алкогольні напої	430	л	0,05	22
Вина	430	л	0,1	43
Пиво	430	л	0,05	22

Виробничу програму підприємства розробляють з урахуванням рекомендованого асортиментного мінімуму (додаток П) з використанням збірників рецептур страв і кулінарних виробів [16; 25-28], і надають у вигляді таблиці 2.3.

Виробнича програма підприємства

№ рецептур	Назва страви	Вихід, г	Кількість страв, порц.
ТК	Фірмові страви		
ТК	Сирники з карамеллю та сезонними фруктами	200	26
ТК	Шакшука	150	26
ТК	Холодні страви		
ТК	Ікра з щуки з хрустким багетом	100	30
ТК	Брускета з копченим лососем	100	43
ТК	Тартар з лосося	150	30
ТК	Гребінці у вершковому соусі	100	40
ТК	Салат з креветками	150	46
ТК	Салат Цезар	150	63
ТК	Салат з хамоном	150	36
ТК	Салат з моцарелою, томатами, авокадо з соусом песто	150	53
ТК	Салат з морепродуктами	150	50
ТК	Салат з телятиною та овочами гриль	150	53
ТК	Плато з м'ясних делікатесів	150	49
ТК	Карпачо з телятини	100	33
ТК	Плато сирів	150	33
ТК	Супи		
ТК	Курячий бульйон	300	60
ТК	Уха з лосося	300	53
ТК	Гарбузовий крем суп	300	54
ТК	Том-Ям з морепродуктами	300	48
	Другі страви		
ТК	Сібас з бататом	250	40
ТК	Запечений стейк з лосося на подушці з пюре авокадо	250	50
ТК	Качина грудка з вишневим соусом	250	30
ТК	Курча Табака з овочами	300	40
ТК	Каре з телятини з гірчичним соусом	300	30
ТК	Стейк Рібай із гарніром	175/50	45
ТК	Шашлик з свинини з томатним соусом	300	50
ТК	Кебаб з телятини	250	40
ТК	Кебаб з курчати	250	40
ТК	Фуа-гра під соусом з ягід	250	30
ТК	Стейк з гарбуза на подушці із салату фрізе	120/75	35
ТК	Паста карбонара	150	40

№ рецептур	Назва страви	Вихід, г	Кількість страв, порц.
ТК	Різотто 4 сири	150	40
ТК	Яйця пашот з соусом Бенедикт	250	40
	Гарніри		550
ТК	Овочі гриль	150	45
ТК	Картопля з морквою фрі	150	40
ТК	Молода картопля з кропом та вершковим маслом	150	40
ТК	Пюре із цвітної капусти на вершках	150	35
	Солодкі страви		
ТК	Тірамісу	100	24
ТК	Панакота ягідна	100	23
ТК	Наполеон	100	33
ТК	Кранахан	100	25
ТК	Яблучний тарт з кулькою морозива	100	24
	Гарячі напої		
ТК	Чай зелений	200	15 (3 л)
ТК	Чай чорний	200	15 (3 л)
ТК	Чай трав'яний	200	20 (4 л)
ТК	Капучино	200	20 (4 л)
ТК	Лате	200	15 (3 л)
ТК	Американо	150	20 (3 л)
ТК	Какао з маршмелоу	200	15 (3 л)
	Холодні напої		
Закупні	Соки в асортименті	200	100 (20 л)
Закупні	Напої газовані в асортименті	200	100 (20 л)
Закупні	Мінеральна вода	200	100 (20 л)
	Холодні напої власного виробництва		
Закупні	Лимонад з цитрусових	200	40 (8 л)
Закупні	Полуничний лимонад	200	40 (8 л)
Закупні	Фреш з цитрусових	200	50 (10 л)
	Хлібобулочні, борошняні, кондитерські вироби		
Закупні	Шоколадний кекс	100	18
Закупні	Еклер з заварним кремом	100	18
Закупні	Мафін з сухофруктами	100	21
Закупні	Лимонне пісочне печиво	100	24
Закупні	Макарон з дорблю	100	26
Закупні	Макарон з мачта	100	22
	Міцні алкогольні напої		
Закупні	Коньяк	50	80 (4 л)
Закупні	Коньяк Metaxa 5*	50	60 (3 л)
Закупні	Горілка	50	80 (4 л)

№ рецептур	Назва страви	Вихід, г	Кількість страв, порц.
Закупні	Горілка	50	80 (4 л)
Закупні	Горілка Finlandia	50	60 (3 л)
Закупні	Ром Plantation Original Dark	50	40 (2 л)
Закупні	Джин Bombay Sapphire	50	40 (2 л)
Закупні	Пиво	100	60 (6 л)
Закупні	Пиво	100	60 (6 л)
Закупні	Пиво	100	50 (5 л)
Закупні	Пиво Corona	100	50 (5 л)
Закупні	Вино біле сухе Cantina Castelnuovo del Garda Chardonnay	100	50 (5 л)
Закупні	Вино біле брют Felix Solis Provetto Bianco Brut	100	50 (5 л)
Закупні	Вино біле напівсолодке Gerland Blanc Moelleux	100	50 (5 л)
Закупні	Вино червоне сухе Castelli del Grevepesa Chianti Pontormo	100	50 (5 л)
Закупні	Вино червоне напівсухе Santa Ana Classic Malbec	100	50 (5 л)
Закупні	Вино червоне напівсолодке Royal Khvanchkara	100	50 (5 л)
Закупні	Вино ігристе біле Martini Asti	100	60 (6 л)
Закупні	Вино біле ігристе брют Schenk Cavatina Prosecco Brut	100	60 (6 л)

2.6 Об'ємно-планувальні і конструктивні рішення підприємства

В ресторані розміщені такі групи приміщень:

— складська група: комора для овочів, комора сипучих продуктів та алкогольних напоїв (неохолоджувальні комори); молочно жирова камера, м'ясо-рибна і камера фруктів та овочів (охолоджувальні камери); завантажувальна;

— виробничі приміщення: овочевий, м'ясо-рибний цехи, холодний цех та гарячий цехи;

— допоміжні приміщення: мийна столового і кухонного посуду, сервізна;

— торгівельні приміщення: вестибюль, зала ресторану з баром;

— адміністративно-побутові приміщення: бухгалтерія та кабінет зав. виробництвом, , кімната офіціантів, санвузли, душова для персоналу, коридори, тамбури;

— технічні приміщення: венткамера, електрощитова.

Таблиця 2.37

Розрахунок корисної площі закладу

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
Торговельні	
Зала ресторану	138
Гардероб для відвідувачів	9
Вестибюль	26
Туалетні кімнати для відвідувачів	8,64
Бар	4
Разом	185,64
Виробничі	
Овочевий цех	12,7
М'ясо-рибний цех	13,6
Гарячий цех	23,14
Холодний цех	18,97
Разом	68,41
Складські	
Комора для овочів	6
Комора добового запасу	6
Комора сипучих продуктів	7
Комора напоїв	8
Завантажувальний майданчик холодильників	20
Підсобна бару	6
Разом	53
Допоміжні	
Сервізна, білизняна	6,3
Кімната офіціантів	8
Мийна столового посуду	14,9
Мийна кухонного посуду	7
Разом	36,2
Адміністративно-побутові	
та кабінет зав. виробництва	4
Бухгалтерія та місце директора	8
Гардероб та душові для персоналу	18
Туалетні кімнати для персоналу	2,16
Разом	32,16
Технічні	

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
Електрощитова	6
Венткамери	12
Корисна площа закладу, S_к	393,41

Корисну площу будівлі визначають як суму площ приміщень, отриманих розрахунковим шляхом або взятих за нормативами:

$$S_k = S_{\text{торг}} + S_{\text{вироб.}} + S_{\text{скл.}} + \dots, \text{ м}^2; \quad (2.25)$$

$$S_k = 393,41 \text{ м}^2;$$

де: $S_{\text{торг}}$ - площа приміщень для відвідувачів, м²;

$S_{\text{вироб}}$ - площа виробничих приміщень, м²;

$S_{\text{скл}}$ - площа приміщень приймання і зберігання продуктів, м²;

Робочу площу будівлі визначають з урахуванням площ коридорів за формулою:

$$S_{\text{роб}} = S_k \cdot K_1, \text{ м}^2, \quad (2.26)$$

$$S_{\text{роб}} = 393,41 \cdot 1,15 = 452,42 \text{ , м}^2$$

де: K_1 – коефіцієнт, що враховує коридори, $K_1 = 1,10 \dots 1,25$.

Загальну площу будівлі визначають з врахуванням площі конструктивних елементів будівлі (стіни, сходи, ліфти тощо) за формулою

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} \cdot K_2, \text{ м}^2; \quad (2.27)$$

$$S_{\text{заг}} = 452,42 \cdot 1,03 = 465,99, \text{ м}^2;$$

де: K_2 – коефіцієнт збільшення площі, $K_2 = 1,03 \dots 1,15$.

Площу поверху будівлі визначають за формулою:

$$S_n = \frac{S_{\text{заг}}}{n}, = 465,99, \text{ м}^2; \quad (2.28)$$

де: n – кількість поверхів.

Кількість поверхів приймають відповідно до ДБН [3]. Визначають розміри і пропорції будівлі. Для будівлі прямокутної форми, задавши ширину, визначають довжину:

$$L_{\text{буд}} = \frac{S_n}{H_{\text{буд}}} = 25.88 \text{ м}; \quad (2.25)$$

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

Висновки до розділу 2

Складено виробничу програму ресторану на 86 місць у місті Кременчук, яка лягла в основу подальших розрахунків складської групи приміщень, виробничих та допоміжних. Підібрано сучасне механічне, немеханічне, теплове та холодильне обладнання відповідно до норм оснащення та технологічних ліній.

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.

На підприємстві буде обслуговування відвідувачів офіціантами протягом робочого дня, які працюватимуть за ступеневим графіком, а також планується надавати послуги з доставки виготовленої продукції та кейтерингові послуги такі як приготування страв та доставка додому для днів народження, весіль та інших свят.

Підібрано асортимент страв, які користуються популярністю у споживачів.

Меню буде змінюватися кожні 3 місяці, так ми зможемо заохочувати клієнтів приходити у наш заклад та куштувати нові сезонні страви.

Instagram наразі найпопулярніша соціальна мережа, тому доцільно створити сторінку та поширювати життя ресторану та розповідати про нові страви та меню.

РОЗДІЛ 3

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1. Організація виробництва

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

На даному підприємстві передбачені наступні цехи: овочевий, м'ясо-рибний, холодний, гарячий. Овочевий цех працює з 9:00 до 16:00 в ньому працює 1 людина. В м'ясо-рибному цеху працює 2 кухаря 4 розряду, які працюють за ступеневим графіком. М'ясо-рибний цех працює з 9:00 до 17:00.

Гарячий цех розпочинає свою роботу з 9:00 і закінчує о 22:00. До складу бригади входять 3 кухаря 4-5 розряду, які працюють за ступеневим графіком.

У холодному цеху працює 2 кухаря 4 розряду по 11,5 год двома бригадами через два дні по 1 особі в кожну зміну.

Керує виробничими процесами зав. виробництвом.

Взаємозв'язок виробничих приміщень, розміщення обладнання на підприємстві відповідає чіткому технологічному процесу. Це дозволяє виключити зіткнення потоків сировини та готової продукції, організувати працю робітників.

Організація праці на виробництві будується на дотриманні внутрішнього розпорядку, трудової та технологічної дисципліни. Підбір кваліфікованих кухарів і розташування робітників здійснювалось з урахуванням асортименту продукції, що виготовляється, складності й трудомісткості виробничого процесу.

Технологічне обладнання відповідає ходу технологічного процесу й забезпечує раціональний рух сировини, напівфабрикатів і готової продукції. При плануванні робочого місця дотримано санітарно-технічні норми і правила, вимоги безпеки праці.

Санітарно-гігієнічні умови, освітлення, температура, швидкість руху повітря у робочій зоні встановлено відповідно до санітарних норм

проектування підприємства “Штучне освітлення. Норми проектування”, а також “Опалення, вентиляція і кондиціонування повітря”.

3.3. Рекламне забезпечення діяльності підприємства

Коли у вас є заклад з сучасним інтер'єром, смачною кухнею, відданими клієнтами і прекрасним персоналом - це тільки початок успішного шляху. Тому час серйозно посилювати маркетинг ресторану.

Сьогоднішні можливості соціальних мереж і пошукових систем дозволяють збільшити попит і інтерес нових відвідувачів в локальному масштабі набагато ефективніше, ніж офлайн-реклама.

Соціальні мережі - наше все. Зараз важко собі уявити чийсь профіль в будь-якій з соцмереж без фотографій з якогось закладу. А адже всі вони ставлять мітки геолокації і хештегів, де швидше за все буде і назва закладу.

Стимулюйте своїх відвідувачів публікувати подібні пости. Робіть розіграші за відгук про заклад або фірмовому страву, влаштовуйте конкурс репоста свого паблік, фотозвіти з заходів. Але на цей час також доцільно розміщувати рекламу на сетілайтах.

Також важливо правильний дизайн світлового знака – це прикраса будь-якого фасаду, або інтер'єру приміщення, він створює необхідну атмосферу і підкреслює обраний стиль.

Ще один оригінальний вид зовнішньої вивіски, яка встановлена на фасаді підприємства. Створені креативні візуальні рішення, рекламні символи поєднуються зі світловими коробами. При виготовленні об'ємних букв, використаний варіант інкрустованого підсвічення. З її допомогою можна доповнити загальну картину, задуману дизайнером.

Отже, головна ціль реклами в ресторанному господарстві – це створення стійкого потоку клієнтів, які регулярно залишають гроші в вашому закладі.

У практиці рекламної діяльності в ресторанному господарстві часто використовується класифікація засобів реклами на внутрішні та зовнішні. Надзвичайно важливе значення мають внутрішні засоби, які ефективно

використовуються на підприємстві з моменту його заснування. До них належать усі елементи системи обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: емблема підприємства, стиль і дизайн, меню, якість страв і послуг.

Вивіска є невід'ємною частиною зовнішнього оформлення підприємства. Вона несе інформацію про назву підприємства, його тип, спеціалізацію, режим роботи. Для оформлення використовується реклама у вигляді емблеми підприємства. 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. Найважливішим внутрішнім засобом реклами є інтер'єр зали.

Для оформлення ресторану «Joli» використано стиль модерн, який передбачає використання натуральної кольорової гами, а саме кремовий, пісочний, оливковий та світло-коричневий.

Меблі в залі оформлені в єдиних кольорах переважно світло-коричневому та кремовому, а елементи декору в оливкових та кремових тонах. Всі елементи декору залу: ковани елементи, натуральні тканини: бавовна і льон, ліпнина на стінах, багато різних дзеркал за формою та кольором, вітражі на вікнах, різноманітний посуд: келихи, баночки і вазочки, відерця і горщики.

У залі ресторана багато світла за рахунок вікон та дверей, а також великої кількості люстр, торшерів, світильників та ілюмінації.

Освітлювальне оформлення виконано з урахуванням встановлених вимог ДБН (1:6), освітлювальні прилади працюють на електриці. При оформленні інтер'єру зали, використовували оздоблювальні матеріали стін (ліпнина на стінах, ураховуючи спеціалізацію підприємства).

Столи покриті гігієнічним покриттям, що захищає столи від забруднення та має гарний естетичний вигляд. На столах передбачено вази для живих квітів та підсвічники для свічок, а також серветки.

До зовнішнього засобу реклами даного підприємства належить вивіска. Вночі використовується освітлення вивіски та назви ресторану.

Найефективнішим засобом є реклама в соціальних мережах. Доцільно розповідати про акції, страви дня та фішки закладу. Також на підприємстві як засіб реклами використовуються рекламні сетілайти, які розміщуються у різних частинах міста і містять інформацію про підприємство, його розташування, режим роботи, асортимент виробів та страв, що реалізує даний заклад.

Висновки до розділу 3

У розділі 3 розроблено заходи щодо організації виробництва в ресторані, що проектується:

- ✓ описано склад технологічних ліній у виробничих цехах,
- ✓ розраховано загальну чисельність кухарів
- ✓ складено графік виходу на роботу, які задіяні у виробничому процесі.

Запропоновано напрямки рекламної діяльності в ресторані, так як реклама впливає на конкурентоспроможність підприємства і підвищення його прибутковості.

РОЗДІЛ 4
АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

Таблиця 4.1

Архітектурно-будівельні рішення об'єкту проектування

Перелік основних даних	Характеристики
Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування	
Місто, с.м.т, район розміщення об'єкту проектування	м. Кременчук 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>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	<p>Земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств ресторанного господарства. Вона розташована у центрі міста Кременчук. Будівлі та споруди, що підлягають зносу, відсутні.</p>

Перелік основних даних	Характеристики
	Характер рельєфу місця будівництва –спокійний, з незначним ухилом на південний схід. Грунт на ділянці забудови – темно-сірий опідзолений.
Організація транспортних під'їздів до підприємства	<p>На ділянці передбачається влаштування комплексного благоустрою території з організацією транспортних і пішохідних зв'язків.</p> <p>Від земельної ділянки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - до центра міста Кременчук 0,2 км; - до курортного центру міста 1 км; - до зупинки автотранспорту 200 м. <p>Під'їзди до території підприємства, проїзди на території та майданчик для стоянки автомобілів – з асфальтобетону. Пішохідні доріжки – з бетонної плитки.</p>
Площа земельної ділянки	0,24 га
Площа забудови	458 м ²
Площа доріг та тротурів	517 м ²
Площа озеленення земельної ділянки	32 %
Площа майданчика для відпочинку	запроектований
Ланшафт території та малі архітектурні форми на ділянці	Територія ділянки розташована в лівобережній частині України, на відстані 110 км від обласного центру – міста Кременчук. Озеленення ділянки вирішено шляхом влаштування квітників, стрижених чагарників, газонів. Перед входом до ресторану – фігурна тротуарна плитка.

Перелік основних даних	Характеристики
Генеральний план території ділянки	Генеральний план території земельної ділянки представлено на аркуші 1. При його розробці були враховані: <ul style="list-style-type: none"> - існуюча планувальна структура м. Кременчук; - існуючі мережі вулиць і проїздів; - існуючі планувальні обмеження.
Об'ємно-планувальні характеристики підприємства	
Композиційно-планувальна схема підприємства	Змішана
Характер будівлі	Одноповерхова, без підвалу
Форма та розміри будівлі на плані	Форма будівлі – ускладнена, розміри в плані: довжина – 24 м, ширина – 18 м.
Горизонтальні та вертикальні зв'язки на підприємстві	Горизонтальні зв'язки – коридори шириною 1,5 м; вертикальні зв'язки – сходи та пандус для осіб з обмеженими можливостями. Горизонтальне транспортування дрібної сировини, інвентарю та страв здійснюється за допомогою візків.
Кількість поверхів	1 поверх
Висота поверху	3,3 м
Характеристики конструкцій та матеріалів підприємства	
Конструктивна схема будівлі	Неповний каркас (із зовнішніми несучими стінами та залізобетонними колонами перерізом 400х400 мм, кроком бхб м).
Фундаменти (конструкції, матеріали, глибина закладання)	Під несучі стіни – стрічкові монолітні залізобетонні (глибина закладання фундаментів – 1,08 м), під колони – стовпчасті «стаканного» типу.

Перелік основних даних	Характеристики
Стіни (матеріал, товщина)	З пустотілої теплоефективної цегли товщиною 510 мм
Перегородки (матеріал, товщина)	Цегляні товщиною 120 мм.
Конструкція покриття	Покриття – зі збірних залізобетонних плит з круглими пустотами. Розміри плит покриття 1,5 м х 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 вирівнюючий шар цементного розчину.
Вікна (матеріал, розміри)	В залі ресторану – склопакети двокамерні з ПВХ-профільною системою за ДСТУ Б.В.2.7.-130:2007.
Двері (матеріал, розміри)	Вхідні двері до ресторану – склометалеві каркасної конструкції з обв'язкою зі сталевого профілю. Заповнення глухих ділянок виконуються з металевого листа. Внутрішні двері – дерев'яні.
Система водовідведення з даху	Внутрішня в дощову каналізацію.
Основні технічні показники проекту	
Площа забудови (S_d)	458 м ²
Загальна площа (S_z)	438,97 м ²
Робоча площа (S_p)	351,18 м ²
Будівельний об'єм (V_6)	1448,62 м ³
Планувальний показник (K_1)	0,80
Об'ємний показник (K_2)	3,27

Висновки по розділу 4

У розділі сформульовані дані та вимоги до планувального, архітектурного-будівельного та інженерного рішень ресторану, який розташований у місті м. Кременчуці Полтавської області .

Охарактеризована земельна ділянка для будівництва ресторану. Вона розміщена у центрі міста та відповідає санітарним та будівельним нормам для підприємств такого типу.

Наведені об'ємно-планувальні характеристики закладу та характеристики його конструктивних елементів та будівельних матеріалів. Запропоновані сучасні матеріали для зовнішнього опорядження будівлі та внутрішнього опорядження приміщень.

Наведена загальна характеристика інфрачервоної системи опалення на підприємстві, де в якості обігрівачів запропоновано використати сучасні стельові обігрівачі. Охарактеризовані системи вентиляції, водопостачання та каналізації.

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

Майже за кожним кутом сьогодні можна зустріти заклади ресторанного господарства - невелике кафе або вишуканий ресторан. Ресторанний бізнес має на меті одержання прибутку. Втім, на заваді цьому можуть стати штрафні санкції з боку контролюючих органів. Охорона праці в ресторані - перший крок для успішного ведення бізнесу.

Забезпечення безпеки на підприємствах харчування починається з моменту проектування кухні й інших технологічних приміщень. Без створення нормальних умов для роботи персоналу кухні не можна гарантувати якісного оброблення продуктів і приготування блюд. Санітарні правила і норми рекомендують відводити під кухню ресторану 1/2 чи навіть 2/3 його площі. Недолік виробничих приміщень порушує технологічний процес, без якого неможливо дотримуватися безпеки харчування. Це відноситься і до організації збереження продуктів. Для правильного збереження на кухні повинно бути достатньо устаткування, в тому числі й холодильного, що забезпечує збереження якості продуктів.

Висновки до розділу 5

У ході проектування підприємства у всіх приміщеннях досягнуто нормативної природної освітленості відповідно до ДБН В.2.5.-28-2018. 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

У процесі виконання проекту максимально вивчено питання розробки рецептур з врахуванням сучасних тенденцій кулінарії; запропоновано напрямки підвищення якості продукції та культури обслуговування; розроблено матеріально-технічне забезпечення підприємства; проаналізовано підвищення прибутковості підприємства через надання додаткових платних та безкоштовних послуг.

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.

Необхідність розробки затишного ресторану перш за все полягала у модернізації технологічного обладнання, плануванні цехів згідно вимог ДБН та підвищення попиту на продукцію, що реалізувалася в ресторані, проведенні рекламних заходів, розширення додаткових послуг та послуг з організації дозвілля (встановлення лав для відпочинку).

Розширений асортимент страв, дозволить задовольнити різні смаки населення. 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.