

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»**

**Факультет 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*

\_\_\_\_\_ Ресторан на 90 місць у селі Петропавловська

\_\_\_\_\_ Борщагівка Київської області

**Спеціальність** \_\_\_\_\_ 181 «Харчові технології»

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

**ступеня бакалавр** \_\_\_\_\_

**Виконавець** \_\_\_\_\_ Охріменко Марина Анатоліївна  
(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** \_\_\_\_\_ *Карпенко Віктор Дмитрович*  
(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 Охріменко Марина Анатоліївна

Тема Ресторан на 90 місць у селі Петропавлівська Борщагівка Київської 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 борошняних кулінарних виробів. Розробити технологічні картки на фірмову страву «Оладки-суфле». Для нової продукції визначити види ризиків, небезпечні чинники в сировині, відповідно до вимог системи НАССР Метод обслуговування – повне 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 « 1 » жовтня 2020 р.

Студент \_\_\_\_\_ Охріменко М. А.  
(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 студенткою Охріменко Мариною Анатоліївною**  
на тему  
«Ресторан на 90 місць у селі Петропавловська Борщагівка Київської області»

Дипломний проект студентки Охріменко М. А. складається із пояснювальної записки та графічної частини. Обсяг та зміст пояснювальної записки відповідає вимогам ПУЕТ до дипломних проектів. Графічна частина виконана на чотирьох окремих 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, студентка Охріменко М. А. виявила належний рівень теоретичних знань та навичок. Під час виконання дипломного проекту проявила творчі здібності при складанні виробничої програми, проектування виробничих та торговельних приміщень. Належну увагу приділено новітнім технологіям з розробкою нових рецептур солодких страв. При цьому автор використала знання про сучасний стан ресторанного господарства та ринку сировини і обладнання для підприємств, передбачив широке використання рекламних засобів.

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

До виконання дипломного проекту приступила 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 Охріменко Марина Анатоліївна заслуговує присвоєння ступеня бакалавра з харчових технологій.

Керівник дипломного проекту,  
доцент кафедри ТХВРГ  
к.т.н., доцент  
15.06.2021 р.

Левченко Ю. В.

## ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ.....	7
ВСТУП .....	8
РОЗДІЛ 1 РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ.....	10
1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається.....	10
1.1.1. Значення борошняних виробів у харчуванні людини. Класифікація даної групи кулінарної продукції.....	10
1.1.2. Особливості технології .....	14
1.1.3. Характеристика та хімічний склад сировини, яку планується використовувати.....	18
1.2 Об'єкти та методи дослідження.....	20
1.2.1 Визначення об'єктів і методів дослідження.....	20
1.2.2 Схема системних досліджень.....	21
1.3. Розроблення рецептур і технології нових страв.....	22
1.3.1. Аналіз рецептурного складу та технології страви-аналогу.....	22
1.3.2. Розроблення рецептури і технології нової продукції.....	26
1.3.3. Розроблення технологічних карток і схем. Визначення показників якості розроблених страв.....	27
Висновок до розділу 1.....	29
Розділ 2 ПРОЕКТНИЙ.....	30
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми.....	30
2.2 Розроблення виробничої програми підприємства.....	31
2.3 Розрахунок сировини і складських приміщень.....	36
2.4 Проектування виробничих приміщень.....	50
2.5 Проектування торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	64
2.6 Об'ємно-планувальні і конструктивні рішення підприємства.....	69

Висновки до розділу 2.....	73
Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	74
3.1 Організація виробництва.....	74
3.2 Організація обслуговування.....	84
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	86
Висновки до розділу 3.....	89
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	90
Висновки до розділу 4.....	95
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ .....	96
5.1. Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	96
5.2. Вимоги безпеки праці при виконанні вантажно-розвантажувальних робіт.....	99
5.3. Вимоги до електробезпеки.....	100
5.4. Протипожежні заходи.....	101
Висновки до розділу 5.....	103
ВИСНОВКИ .....	105
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	106
ДОДАТКИ.....	109

## АНОТАЦІЯ

Дипломний проект викладено на 109 сторінках пояснювальної записки та містить 40 таблиць, 3 рисунки, 3 додатки, 35 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:* млинцева

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

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

## ВСТУП

Розвинене ресторанне господарство є прибутковим сектором економіки країни, який, окрім обслуговування різних контингентів споживачів та надання їм послуг у сфері харчування, вигідно позиціонує країну на міжнародному ринку.

Розвинена сфера послуг, складовою якої є ресторанне господарство, є ознакою належного соціально-економічного рівня країни, прогресивної структури її господарства. Трансформації, які відбулися у світовій економіці протягом останніх десятиріч, спричинили істотні зміни в ресторанному господарстві. У сучасних умовах ресторанний бізнес є прибутковим видом економічної діяльності, якому притаманні високі рівні ліквідності капіталу та конкурентності. Окрім цього, впродовж останніх років спостерігається зростання ролі закладів ресторанного господарства у туристичному секторі економіки. З огляду на це, дослідження сучасного стану та перспектив розвитку ресторанного господарства у регіонах України та Польщі є актуальними і мають вагоме практичне значення.

В Україні сукупність усіх закладів громадського харчування прийнято об'єднувати поняттям "ресторанне господарство". У загальному розумінні ресторанне господарство – це галузь національного господарства, основу якої становлять підприємства, що характеризуються єдністю форм, організації виробництва й обслуговування споживачів, які розрізняються за типами та спеціалізацією [3]. Варто зазначити, що використання зазначеного вище поняття в нашій державі офіційно почалося з 2004 р., коли ним було замінено термін "громадське харчування" й у сучасній термінології під терміном "ресторанне господарство" розуміють вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг із задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього [1].

Підприємства ресторанного господарства мають низку особливостей галузевого, організаційно-економічного та соціального характеру, оскільки спеціалізуються одночасно на виробництві і реалізації продуктів харчування, організації їх споживання населенням безпосередньо на підприємствах галузі, де ці продукти (страви) приготовано. В Україні за характером торгово-виробничої



діяльності серед підприємств ресторанного господарства виділяють ресторани, кафе, бари, буфет, закуочні, їдальні, кафетерії, фабрики-заготівельні, фабрики-кухні, домові кухні, а також заклади, які надають послуги мобільного харчування.

Розвиток сучасного ресторанного бізнесу залежить від загальних тенденцій економіки держави, кон'юнктури споживчого ринку, змін структури попиту та пропозиції, розвитку нових форм організації бізнесу тощо. З урахуванням сучасних економічних умов підприємствам ресторанного господарства обох країн доводиться кардинально перебудовувати свою роботу, переглядати стратегії та плани розвитку. Кризові явища світової економіки, які спричиняють зниження доходів споживачів, що позначається на зниженні суми середнього чеку та завантаженості підприємств ресторанних господарств. Для подолання кризового стану у цій галузі потрібно вживати різних заходів, які б відповідали концепції та формату ресторанного закладу, а також статусу споживачів

Виходячи з вищевикладеного можна стверджувати, що тема дипломного проекту «Спеціалізована закуочна на 76 місць у місті Овідіополь Одеської області» є актуальною.

Для вирішення поставленої мети планується вирішити наступні завдання:

- провести планування виробничих цехів з врахуванням потоковості виробничих процесів;
- запровадити сучасне технологічне обладнання;
- запропонувати розширення асортименту страв для даного типу підприємства;
- запропонувати сучасні види реклами, додаткові послуги для забезпечення конкурентоспроможності закладу на ринку;
- створити якісний і комфортний інтер'єр для задоволення потреб відвідувачів.

## РОЗДІЛ 1

### РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ

#### 1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

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

З давніх-давен борошняні вироби широко використовуються в харчуванні східних слов'ян. Значне місце займають вони і в асортименті підприємств відкритої мережі. Приготування кулінарних виробів з рідкого тіста - досить трудомісткий процес.

Асортимент борошняних кондитерських виробів, що виробляють в Україні, дуже різноманітний і має близько 1000 найменувань, відмінних рецептурою, формою, оздобленням, смаком і технологією приготування. Кожен вид виробів має свої особливості приготування під час технологічного процесу виробництва.

Особливого значення у цьому набувають професіоналізм та рівень знань працівників, технології, контроль якості сировини, напівфабрикатів і готових виробів. Млинці відомі людству з найдавніших часів і мають родичів по всьому світу. Це і найтонші французькі млинці *сгêре*, і англійські *pancakes*, і індійська *dosa*, і багато інших кулінарних виробів з рідкого тіста. Однак саме «млинці» по праву здобули світову славу, любов і визнання. Не даремно, у багатьох європейських мовах слово «млинець» використовується без перекладу і означає саме традиційні слов'янські млинці.

На Русі млинці пекли споконвіку, спочатку з вівсяного борошна, а потім і з пшеничного, житнього та навіть гречаного борошна. Вкрай популярні були в російській домашній кухні млинці з різними начинками: цибулею, грибами, м'ясом, яйцями, птицею. Начинок для млинців годі злічити. До млинців подавали масло і сметану, ікру і солону рибку, варення і сир. І сьогодні млинці залишаються однією з найулюбленіших страв багатьох етнічних кухонь. Навряд чи знайдеться хоч одна родина, де хоча б раз на рік, на Масляну, не пекли б

млинців. Скільки сімей - стільки є й різних та улюблених рецептів. Деякі рецептури приготування млинців тримаються в таємниці. Чи то тонкі, пишні, дріжджові, заварні чи з начинкою - всі млинці вимагають уміння і вправності в приготуванні. Але будучи правильно і з любов'ю приготованими вони дарують дому затишок і радість.

### **Висновок до розділу 1**

Аналіз літературних джерел підтверджує, що млинці для нашого населення, це не просто улюблена страва - це генетична пам'ять про етнічне коріння, про веселі гулянки на Масляну, про вікові традиції.

Завданням роботи слугувало розширення асортименту оладків, підвищення харчової та біологічної цінності, підвищення конкурентоспроможності виробів.

В результаті проведених досліджень розроблено технологію виробництва оладків з використанням сучасних способів кулінарної обробки, які вплинули на формування органолептичних показників, особливо структури та зовнішнього вигляду.

На підставі проведених досліджень було розроблено проект технологічної документації на новий продукт.

Розроблена технологічна картка на нову продукцію та технологічна схема її приготування. Розроблена страва одержала високу органолептичну оцінку під час дегустації і може бути рекомендована до впровадження у заклади ресторанного господарства для вживання всіма верствами населення.

Набуті навички з опрацювання рецептур страв, кулінарних виробів для підприємств ресторанного господарства, виробів з використанням різноманітної сировини і способів її обробляння з метою удосконалення продукції.

## РОЗДІЛ 2 ПРОЕКТНИЙ

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

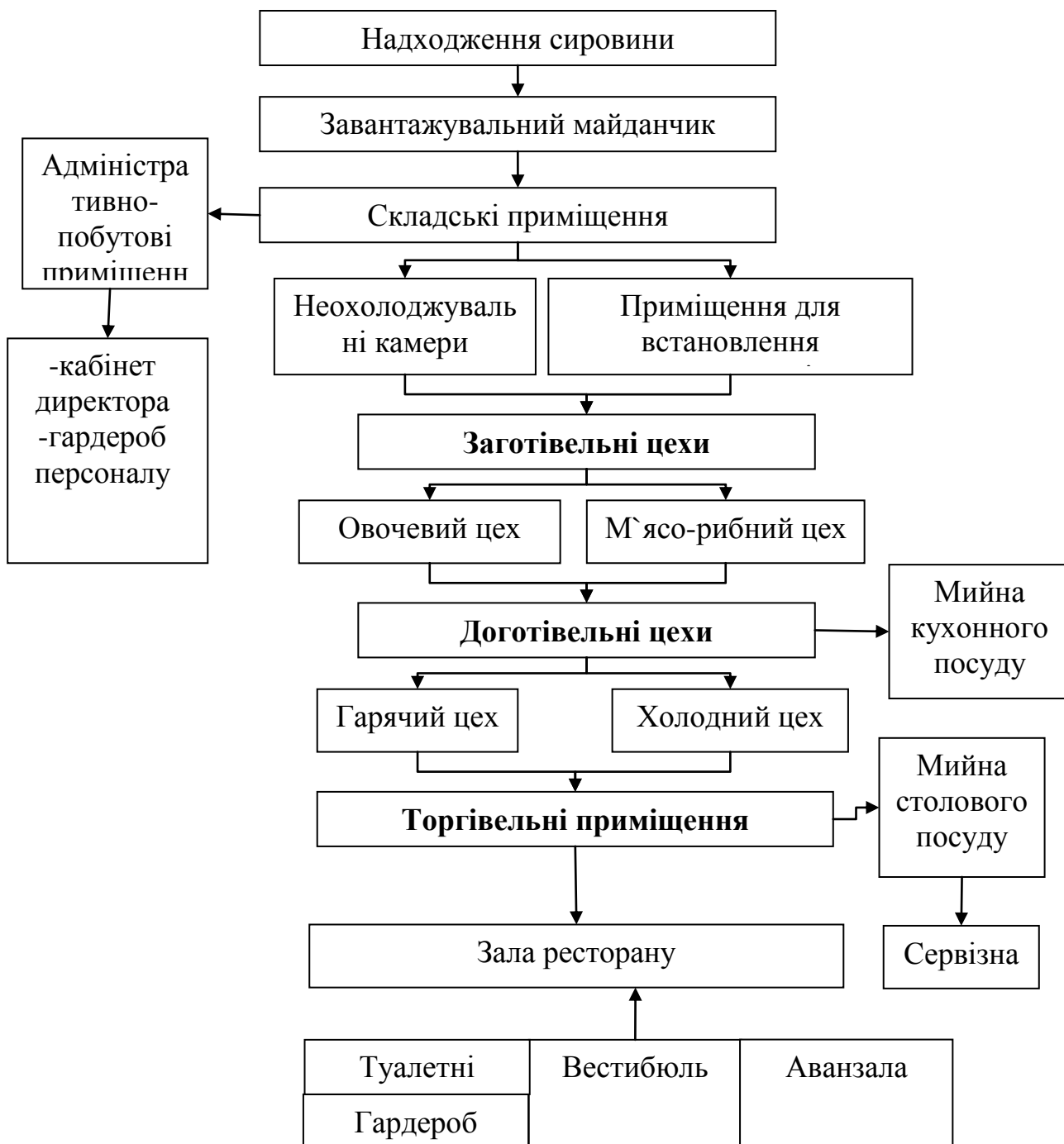


Рис 2.1 Схема виробничо-торговельної структури ресторану

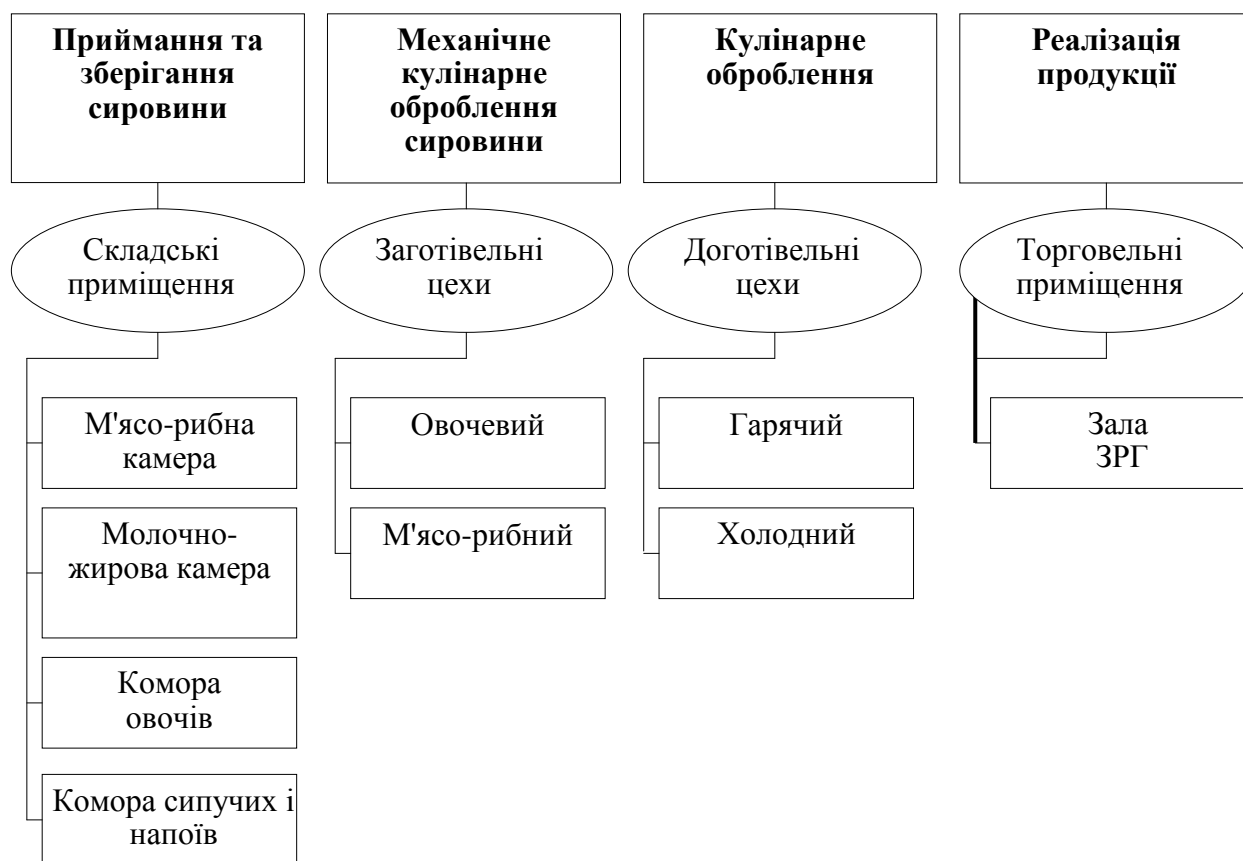
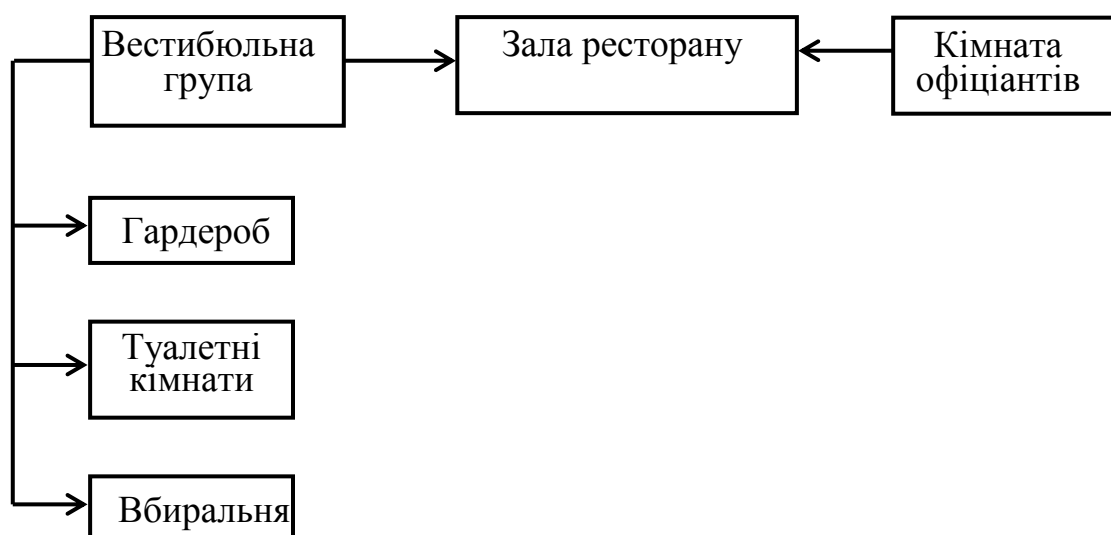


Рис. 2.2. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу



## 2.2 Розроблення виробничої програми підприємства

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

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

Виробничою програмою для підприємств ресторанного господарства є план-меню.

Визначаємо чисельність споживачів, що харчуються у залах закладу, за формулою:

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

$$N = 4 \cdot 86 = 344 \text{ осіб}$$

де  $N$ - кількість споживачів за день, осіб;

$P$ - кількість місць у залі;

$\eta$  – середня оборотність місць у залі за день

Кількість споживачів можна визначаємо за графіком завантаження зали, який складається з урахуванням режиму роботи закладу, середньої тривалості приймання їжі одним споживачем, орієнтовного коефіцієнта завантаження за кожну годину роботи.

Визначаємо загальну кількість страв, які реалізуються у залах, за формулою:

$$n = N \cdot m, \quad (2.2)$$

$$n=344 \cdot 3,5=1204 \text{ страв}$$

де  $m$  – коефіцієнт споживання страв, якій характеризує середню кількість страв на одного споживача в закладі певного типу :

$$m = m_{x,z} + m_c + m_{д,c} + m_{с,c}, \quad (2.3)$$

$$m=1,3+0,5+1,4+0,3=3,5$$

де  $m_{х.з}$ ,  $m_c$ ,  $m_{д.с}$ ,  $m_{с.с}$  - відповідно коефіцієнти споживання холодних закусок, супів, других і солодких страв.

Визначаємо кількість іншої продукції власного виробництва і покупних товарів за нормами споживання. Результати наведені у таблиці 2.1

Таблиця 2.1

**Визначення кількості страв та іншої продукції власного виробництва і покупних товарів**

Назва продукції	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 людину	Кількість продукції на 344 осіб
<b>Страви</b>			
Холодні закуски	страв	1,3	447
Супи	страв	0,5	172
Другі страви	страв	1,4	482
Солодкі страви	страв	0,3	103
<b>Інша продукція власного виробництва і покупні товари</b>			
Гарячі напої	л	0,05	17
Холодні напої	л	0,2	69
Хлібобулочні вироби	кг	0,13	45
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,3	103
<b>Алкогільні напої</b>			
Міцні алкогольні напої	л	0,05	17
Вина	л	0,1	34
Пиво	л	0,05	17

Розробляємо виробничу програму підприємства з урахуванням рекомендованого асортиментного мінімуму з використанням збірників рецептур страв і кулінарних виробів, які надаємо у таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

**Виробнича програма ресторану на 86 місць**

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
<b>Фірмові страви</b>			
ТК	Салат «Ріо-гранде» (куриця, яблука, апельсин, лимонний сік, горіхи, петрушка)	110	25
ТК	Тартар із тунця (філе тунця, помідори чері, рукола, соєвий соус, оливкова олія, лимон)	150	18

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
ТК	Відбивна оригінальна	202/48	45
ТК	Баклажан запечений з морепродуктами та сиром	100/99/61	35
ТК	«Хан плов»	300	22
	<b>Холодні закуски</b>		
ТК	Млинці з сьомгою і сиром	150	28
ТК	Салат «Грецький» (помідори, огірки, солодкий перець, Фета, червона цибуля, маслини, оливкова олія)	150	48
ТК	Салат «Цезар» з куркою (куряче філе, салат, помідори чері, сир Пармезан, хліб білий, часник, оливкова олія)	150	42
ТК	Салат «Інь Янь (груша, сир Дор-Блю, салат, горіхи, оливкова олія, гірчиця)	150	24
ТК	Салат «Пекінський» (качина грудка, помідори чері, салат, кунжут, оливкова олія)	150	36
ТК	Салат «М'ясний» (картопля, куряче філе, свинина, копчена шинка, гриби мариновані, яйця, оливкова олія, лимонний сік)	150	35
ТК	Салат «Капрезе» (моцарела, помідори, базилік, оливкова олія)	150	36
ТК	Асорті м'ясне	150	32
ТК	Асорті сирне	150	38
ТК	Асорті овочево	150	35
	<b>Гарячі закуски</b>		
ТК	Жульєн	150	24
ТК	Баклажани у кисло-солодкому соусі	150	18
ТК	Кіш з куркою та грибами	150	29
	<b>Супи</b>		
ТК	Курячий бульйон із зеленню та часниковим соусом	300	49
ТК	Солянка м'ясна	300	56
ТК	Український борщ	300	50
ТК	Грибний крем-суп	300	25
	<b>Другі страви</b>		
ТК	Сьомга з овочами запечена у фользі	200	35
ТК	Філе судака «Від шефа»	150/150	42
ТК	Морський язик з соусом кисло-солодким	120/30/25	25
ТК	Паелья з морепродуктами	200	32
ТК	Яловичина з овочами	140/140	25
ТК	Свинина в мигдальній корочці з вишневим	175/70/35	34



№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
	соусом		
ТК	Телятина з рисом і свіжими овочами	200	35
ТК	Перець фарширований м'ясом і рисом	188	32
ТК	Ростбїф із телятини	220/150/38	36
ТК	Печінка смажена з цибулею	125/160	37
ТК	Курячі крильця з мандариновим джемом	185	38
ТК	Курячий окїст з картоплею та червоною квасолею	200	28
ТК	Рулет із їндички з журавлиним соусом	195/40	25
	<b>Гарніри</b>		
ТК	Чечевиця з кїнзою	140	25
ТК	Картопляне пюре	150	36
ТК	Японський рис	160	37
	<b>Солодкі страви</b>		
З	Ягідний пудинг	100	25
З	Морозиво в асортименті	100	25
ТК	Шоколадний мусс	100	16
ТК	Парфе з горїхами	100	19
З	Кокосове морозиво із шоколадом	100	10
	<b>Гарячі напої</b>		
З	Чай в асортименті	200	30 (6 л)
ТК	Гарячий шоколад	200	15 (3 л)
ТК	Какао	200	10 (2 л)
ТК	Аїрїш з молоком	200	10 (2 л)
ТК	Американо	150	17 (2,5 л)
ТК	Еспресо	50	30 (1,5 л)
ТК	Гляссе	200	2 (2 л)
	<b>Холодні напої</b>		
ТК	Узвар	200	50 (10 л)
ТК	Лимонад	200	25 (5 л)
ТК	Фреш Апельсиновий	200	50 (10 л)
ТК	Молочний напїй	200	35 (7 л)
	<b>Хлібобулочні вироби</b>		
З	Хліб пшеничний	20	850 (17 кг)
З	Хліб житній	20	500 (10 кг)
З	Пампушки з часником	20	1000(20 кг)
	<b>Борошняні і кондитерські вироби</b>		
З	Круасан з шоколадною начинкою	100	35
З	Апельсинове тїстечко з горїхами макадамїя	100	28
З	Італїйські мигдальні тїстечка	100	13
З	Бельгїйські вафлі	100	32

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
<b>Покупні товари</b>			
3	Сік в асортименті «Садочок»	200	40 (8 л)
3	Сік в асортименті «Jaffa»	200	50 (10 л)
3	Мінеральна вода «Моршинська»	200	50 (10 л)
3	Мінеральна вода «Buvette»	200	30 (6 л)
3	Напій «Кока Кола»	200	30 (6 л)
<b>Алкогольні напої</b>			
3	Пиво «Stella Artois»	300	20 (6 л)
3	Пиво «Hoegaarden»	300	20 (6 л)
3	Пиво «Corona Extra»	300	20 (6 л)
3	Горілка «Nemiroff»	50	60 (3 л)
3	Горілка «Хортиця»	50	60 (3 л)
3	Горілка «Первак»	50	60 (3 л)
3	Коньяк «Shustoff»	50	60 (3 л)
3	Коньяк «Старый Кахети»	50	60 (3 л)
3	Коньяк «Koblevo»	50	60 (3 л)
3	Вино «Koblevo»	100	90 (9 л)
3	Вино «Bolgrad»	100	60 (6 л)
3	Вино «Martini»	100	70 (7 л)
3	Вино «Villa Krim»	100	50 (5 л)
3	Шампанське «Артемівське»	100	30 (3 л)
3	Шампанське «Asti»	100	30 (3 л)
3	Шампанське «Martini»	100	30 (3 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, духова для персоналу, коридори, тамбури;

— технічні приміщення: венткамера, електрощитова.

Таблиця 2.35

### Склад і площі приміщень закладу, що проектується

Найменування приміщень	Площа приміщень, м <sup>2</sup>
<b>Торговельні</b>	
Зала ресторану	138,01
Гардероб для відвідувачів	9,00
Вестибюль	25,80
Туалетні кімнати для відвідувачів	8,64
Бар	3,20
Банкетна зала	33,60
<b>Разом</b>	<b>192,45</b>
<b>Виробничі</b>	
Овочевий цех	12,54
М'ясо-рибний цех	13,28
Гарячий цех	24,09
Холодний цех	13,42
<b>Разом</b>	<b>63,33</b>
<b>Складські</b>	
Приміщення для встановлення камер	9,45
Комора для овочів	7,42
Комора добового запасу	5,25
Комора сипучих продуктів	7,00
Комора напоїв	6,40
Завантажувальний майданчик холодильників	20,00
Підсобна бару	3,52
<b>Разом</b>	<b>59,04</b>
<b>Допоміжні</b>	
Сервізна, білизняна	6,30
Кімната офіціантів	4,38
Мийна столового посуду	8,52
Мийна кухонного посуду	8,50
<b>Разом</b>	<b>27,70</b>
<b>Адміністративно-побутові</b>	
Бухгалтерія та кабінет зав. виробництва	8,00
Гардероб та душові для персоналу	14,08

Туалетні кімнати для персоналу	2,16
<b>Разом</b>	<b>24,24</b>
<b>Технічні</b>	
Електрощитова	11,54
<b>Корисна площа закладу, <math>S_k</math></b>	<b>378,30</b>

Корисну площа визначаємо як суму площ приміщень, отриманих розрахунковим шляхом або взятих за нормативами:

$$S_k = S_{торг} + S_{виробн} + S_{склд} + S_{адм-побут} + S_{техн}, \quad (2.29)$$

$$S_k = 192,45 + 63,33 + 59,04 + 27,70 + 24,24 + 11,54 = 378,30 = 378 \text{ м}^2$$

де  $S_k$  - корисна площа будівлі,  $\text{м}^2$ ;

$S_{торг}$  - площа торговельних приміщень,  $\text{м}^2$ ;

$S_{виробн}$  - площа виробничих приміщень,  $\text{м}^2$ ;

$S_{склд}$  - площа складських приміщень,  $\text{м}^2$ ;

$S_{адм-побут}$  - площа адміністративно-побутових приміщень,  $\text{м}^2$ ;

$S_{техн}$  - площа технічних приміщень,  $\text{м}^2$ ;

Робочу площу визначаємо з урахуванням площ коридорів за формулою:

$$S_{роб} = S_k \cdot K_1, \text{ м}^2; \quad (2.30)$$

$$S_{роб} = 377 \cdot 1,1 = 415,80 \text{ м}^2;$$

де  $K_1$  – коефіцієнт, що враховує коридори,  $K_1 = 1,10 \dots 1,25$  (для невеликих закладів та закладів високого класу  $K_1 \rightarrow \max$ ; для великих закладів (понад 200 місць) та закладів з кількома поверхами  $K_1 \rightarrow \min$ ).

Загальну площу закладу визначаємо з врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) за формулою

$$S_{заг} = S_{роб} \cdot K_2, \text{ м}^2 \quad (2.31)$$

$$S_{заг} = 415,80 \cdot 1,03 = 428,27 \text{ м}^2;$$

де  $K_2$  – коефіцієнт збільшення площі,  $K_2 = 1,03 \dots 1,15$  (для невеликих закладів та закладів високого класу  $K_2 \rightarrow \min$ ; для великих закладів (понад 200 місць) та закладів з кількома поверхів  $K_2 \rightarrow \max$ ).

Площу поверху будівлі визначаємо за формулою:

$$S_n = \frac{S_{заг}}{n} \quad (2.32)$$

$$S_n = \frac{428,27}{1} = 428,27 \text{ м}^2$$

де  $n$  – кількість поверхів.

Визначаємо розміри і пропорції будівлі. Для будівлі прямокутної форми, задавши ширину, визначають довжину:

$$L_{б\gamma\delta} = \frac{S_n}{H_{б\gamma\delta}} \quad (2.33)$$

$$L_{б\gamma\delta} = \frac{428,27}{18} = 23,79 \approx 24 \text{ м}$$

де  $L_{б\gamma\delta}$  - довжина будівлі, м;

$H_{б\gamma\delta}$  - ширина будівлі, м ( $H_{б\gamma\delta} = 12 \text{ м}, 18 \text{ м}, 24 \text{ м}$ ).

Підприємство, що проектується буде зосереджене в окремій одноповерховій будівлі.

Всі ці приміщення мають зручний функціональний взаємозв'язок між собою. Складська група приміщень розміщена в північно-західній частині будівлі. Виробничі цехи мають зручний взаємозв'язок між собою, так як розташовані лінійно.

Підприємство має 3 входи, один для відвідувачів, для завантаження сировини і один вхід в електрощитову.

Ширина основного коридору становить 1,97 м. Відповідно до санітарних норм всі виробничі приміщення мають природне і штучне освітлення, та відповідний мікроклімат. Адміністративні і торгівельні приміщення також мають природне та штучне освітлення. Електрощитова має вхід з вулиці, венткамера знаходиться на даху підприємства.

## **Висновки до розділу 2**

Під час виконання розділу, розроблено виробничу програму ресторану, розрахувала сировину, яка буде знаходитися в складських приміщеннях, так як на підприємстві ресторанного господарства короткий термін зберігання, порівняно з іншими потужними продовольчими базами. Розроблено виробничу програму для овочевого, м'ясо-рибного, гарячого та холодних цехів, а також розроблено компонувальне рішення торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.

Розроблено технологічні картки на нову продукцію, з використанням сучасних способів її обробляння з метою удосконалення показників якості.

## РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

### 3.3. Рекламне забезпечення діяльності підприємства

Питання формування попиту населення на продукцію та послуги ресторанного господарства пов'язані з організацією роботи. Реклама повинна стимулювати розвиток попиту кулінарних виробів, напівфабрикати, послуги ресторанного господарства підприємств.

Рекламування передбачає використання різноманітних засобів: періодичні видання (газети, журнали та інше); засоби прямої реклами (рекламні матеріали для розсилання поштою: каталоги, проспекти, буклети, календарі, та інше). За допомогою цих засобів, реклама здійснює довгостроковий і короткостроковий вплив на споживачів.

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 громадського харчування, 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.

Ресторан «Буль-Вар» розташований в центрі міста Лубни, гостинно відкриває свої двері для на смачних обідів або колоритних вечорів, пропонує організацію будь-яких свят, банкетів, і урочистих заходів. Послуги ресторану дозволять комфортно, цікаво і незабутньо провести свято, і запам'ятати його на довгий час. Організацією послуг в ресторані займається професійний персонал, який забезпечить вам якісний сервіс і затишну атмосферу Серед основних послуг можна виділити якісне обслуговування відвідувачів в залах ресторану, широке меню європейської кухні, затишна, комфортна атмосфера в закладі

В якості додаткових послуг можна розглядати: організація банкетів; проведення весіль; організація свят, послуги ведучого на свята: обслуговування виїзних заходів і кейтеринг, музичний супровід, торти на замовлення, і багато іншого. Це не повний список послуги ресторану. Дізнатися ціну і замовити оренду залу або столика можна на сайті, по телефону або відвідавши ресторан.

Сучасні пари з тонким почуттям смаку віддають перевагу оригінальними локаціями і креативному кейтерингу на весілля замість статичного і одноманітного меню.

Ресторан займатиметься організацією виїзних весільних бенкетів біля водойми, в лісі або на території садиби замовника.

Особливістю організації кейтерингового обслуговування є втілення найсміливіших фантазій замовника та втілення будь-яких концептуальних задум

Інтер'єр ресторану «БУЛЬ-ВАР» зроблений в дусі дворянської садиби, з розкішним дизайном, різьбленою дерев'яною обробкою і багатим текстилем.

Оформлення зали стримане, штучно зістарене дерев'яно-масивне з класичними меблями із натурального дерева. Особливого шарму закладу надають високі панорамні вікна.

Чудовим доповненням загального ансамблю стала вишукана барна стійка ручної роботи, прикрашена антикварними вагами та годинниками.

Музиканти кавер гурту «БУЛЬ-ВАР» - обов'язково підуть вам назустріч, підберуть і підготують улюблену музику для будь-якого заходу.

До зовнішнього засобу реклами даного підприємства належить вивіска, рекламний щит, візитівки та оголошення на радіостанції. Вночі використовується освітлення назви ресторану.

Ефективнішим засобом є рекламні афіши. У даному підприємстві як засіб реклами використовуються рекламні плакати, які розміщуються у різних частинах міста Кременчук і містять інформацію про ресторан, його розташування, режим роботи, асортимент виробів та страв, що реалізує даний заклад.

### **Висновки до розділу 3**



Під час виконання 3 розділу проаналізовано інформаційні джерела щодо з організації виробництва в ресторанному господарстві, яка передбачає процес кулінарного обробляння продуктів для отримання асортименту продукції, розрахувала загальну чисельність кухарів та склала графік виходу на роботу, також розрахувала загальну чисельність офіціантів, за яким графіком вони будуть працювати.

Розроблено рекламну діяльність в ресторані, так як реклама повинна стимулювати розвиток попиту на кулінарні вироби, послуги ресторанного господарства, тому розробила рекламну діяльність в ресторані.

Отримано знання з організації виробництва та рекламного забезпечення.

**РОЗДІЛ 4**  
**АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ**

Таблиця 4.1

**Характеристика архітектурно-будівельних рішень**

Перелік основних даних	Характеристики
<b>Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування</b>	
Місто, с.м.т, район розміщення об'єкту проектування	м. Лубни, Полтавська обл.
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 – 640 мм. Температура повітря: - середньорічна + 7,8 °С; - абсолютний мінімум – 23 °С; - абсолютний максимум + 24,5 °С. Територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів. Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 1,0 м. Переважаючий напрямок вітру: взимку та влітку – західний.
Опис земельної ділянки підприємства	Земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств харчової промисловості. Вона розташована у центральному районі міста Лубни. Територія обмежена вулицями Володимирською та Визволення. Будівлі та споруди, що підлягають зносу – відсутні. Характер рельєфу місця будівництва – спокійний, з незначним ухилом на південний схід. Ґрунт на ділянці забудови – чорнозем.
Організація транспортних під'їздів до підприємства	Від земельної ділянки: - до центру міста Лубни 900 м; - до зупики автотранспорту 100 м. Транспортні комунікації шириною проїжджої частини 5 м.

Перелік основних даних	Характеристики
	Основний підхід до закладу шириною 4 м; пішохідні доріжки шириною 4 м.
Площа земельної ділянки	2200 м <sup>2</sup>
Площа забудови	502 м <sup>2</sup>
Площа доріг та тротуарів	497 м <sup>2</sup>
Площа озеленення земельної ділянки	1420 м <sup>2</sup>
Ланшафт території та малі архітектурні форми на ділянці	<p>Територія ділянки підприємства розташована у лісостеповій зоні Лівобережної України в межах Придніпровської низовини.</p> <p>Огородження території – декоративне та комбіноване з цегли, залізобетонних конструкцій та зелених насаджених кущів та ялинок. Під'їзди до території підприємства, проїзди на території та майданчик для стоянки автомобілів – з асфальтобетону. Пішохідні доріжки, також з асфальту.</p> <p>Організована садово-паркова зона відпочинку відвідувачів. Озеленення ділянки вирішено шляхом влаштування газонів, стрижених кущів, клумб сезонних квітів. Передбачається влаштування малих архітектурних форм на території прогулянкової зони (лави, наземні ліхтарі зі сферичними плафонами).</p>
Генеральний план території ділянки	<p>Генеральний план території земельної ділянки представлено на аркуші 4. При його розробці були враховані:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- існуюча планувальна структура м. Лубни;</li> <li>- існуюча мережа вулиць і проїздів;</li> <li>- існуючі планувальні обмеження.</li> </ul>
<b>Об'ємно-планувальні характеристики підприємства</b>	
Композиційно-планувальна схема підприємства	Змішана
Характер будівлі	Одноповерхова, без підвалу
Форма та розміри будівлі на плані	Форма будівлі – прямокутна, розміри: довжина – 24 м, ширина – 18 м.
Горизонтальні та	Горизонтальні зв'язки – коридори шириною 1,5 м;

<b>Перелік основних даних</b>	<b>Характеристики</b>
вертикальні зв'язки на підприємстві	вертикальні зв'язки – сходи, пандус для осіб з обмеженими можливостями, вантажний підйомник. Горизонтальне транспортування сировини, інвентарю та страв здійснюється за допомогою візків та ручних пересувних столиків.
Кількість поверхів	1 поверх
Висота поверху	3,3 м
<b>Характеристики конструкцій та матеріалів підприємства</b>	
Конструктивна схема будівлі	Неповний каркас (з зовнішніми несучими стінами та залізобетонними колонами перерізом 400х400мм, кроком 6х6 м).
Фундаменти (конструкції, матеріали, глибина закладання)	Під несучі стіни – стрічкові монолітні залізобетонні (глибина закладання фундаментів – 1,2 м), під колони – стовпчасті «стаканного» типу.
Стіни (матеріал, товщина)	З теплоефективної цегли товщиною 510 мм.
Перегородки (матеріал, товщина)	Цегляні товщиною 120 мм.
Конструкція перекриття	Залізобетонні панелі з круглими пустотами. Висота перекриття – 0,3 м.
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 шари руберойду на бітумній мастиці; утеплювач, покладений на пароізоляцію з вирівнюючим шаром цементного розчину.
Вікна (матеріал, розміри)	В залі ресторану – стандартні склопакети двокамерні з ПВХ-профільною системою): В-1– 33х28; В3 –50х28. в інших приміщеннях за ДСТУ Б.В.2.7.-130:2007: В-2 –9 х20
Двері (матеріал, розміри)	Зовнішні – скляні (використовується загартоване скло товщиною 19 мм): Д-1–19х24, металеві Д2 15х24. Внутрішні – дерев'яні: Д-1–18х21; Д-3 –15х21; Д4 – 8х21; Д5 – 7х21
Система водовідведення з даху	Внутрішня в дощову каналізацію.

Перелік основних даних	Характеристики
<b>Основні технічні показники проекту</b>	
Площа забудови ( $S_d$ )	502 м <sup>2</sup>
Загальна площа ( $S_3$ )	475 м <sup>2</sup>
Робоча площа ( $S_p$ )	252 м <sup>2</sup>
Будівельний об'єм ( $V_6$ )	1805,70 м <sup>3</sup>
Планувальний показник ( $K_1$ )	0,80
Об'ємний показник ( $K_2$ )	3,27

#### Висновки до розділу 4

У розділі «Архітектурно-будівельний» наведена характеристика земельної ділянки підприємства. 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.

Також, сформульовані характеристики планувального, архітектурного та інженерного рішень закладу харчування, його основних параметрів з урахуванням технологічних та містобудівних вимог.

Зокрема, сформульовані основні дані та характеристики щодо:

- архітектурно-планувального рішення ресторану;
- зовнішнього та внутрішнього опорядження підприємств;
- функціонування системи опалення, вентиляції, кондиціонування, водопостачання та каналізації підприємства. Запропоновано для опалення підлоги вестибюлю використати систему інфрачервоного опалення «Calorique». Для гарячого водопостачання – плоскі сонячні колектори «Biawar WUNDER CLS 2108».

## **РОЗДІЛ 5**

### **ОХОРОНА 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 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.

Розширений асортимент других страв з круп та бобових, дозволить задовольнити різні смаки населення. У виробничій програмі пропонуються страви та кулінарна продукція європейської та української кухні з врахуванням типу закладу та смаків відвідувачів. Форма обслуговування – офіціантами, що забезпечить 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 підвищить конкурентоспроможність та економічну стійкість підприємства в умовах сучасного ринку, перенасиченого послугами підприємств ресторанного господарства.

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.



