

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут харчових технологій,
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Форма навчання денна

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Допускається до захисту

Завідувач кафедри _____ Г.П. Хомич
(підпис, ініціали та прізвище)

«_____» _____ 2021 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

«Спеціалізована закусочна на 54 місця в селищі міського типу
Нові Санжари Полтавської області»

зі спеціальності 181 «Харчові технології»

освітня програма «Харчові технології та інженерія»

(шифр та назва)

ступеня бакалавра

Виконавець

Гончар Євгеній Михайлович

(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник

к.в.н., доцент Бородай Анжела Борисівна

(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)

« 01 » _____ жовтня 2020 р.

**ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК
ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ**

Студент (ка) спеціальності 181 «Харчові технології»

освітня програма «Харчові технології та інженерія»

(шифр, назва)

ступеня бакалавр

Прізвище, ім'я, по батькові Гончар Євгеній Михайлович

Тема Спеціалізована закусочна на 54 місця в селищі міського типу
Нові Санжари Полтавської 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 других страв із січеного м'яса. Розробити технологічні картки на фірмову страву – «М'ясний рулет з омлетом та шинкою». Для нової продукції визначити види ризиків, небезпечні чинники в сировині, відповідно до вимог системи НАССР Метод обслуговування – офіціантами. Передбачити 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. Висновки Список використаних інформаційних джерел

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

Консультанти розділів проекту

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата
Архітектурно-будівельний	доц., к.т.н. Володько О. В.	
Охорона праці	доц., к.т.н. 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 _____ Гончар Є. М.
(підпис)

Керівник _____ к.в.н., доцент Бородай А.Б.
(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 _____ Львова С. В.
(підпис) (ініціали та прізвище)

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ.....	6
ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ ІЗ СІЧЕНОГО	
М'ЯСА.....	9
1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається.....	9
1.1.1. Значення других страв із м'яса у харчуванні. Класифікація даної групи кулінарної продукції.....	9
1.1.2. Особливості технології.....	12
1.1.3. Характеристика та хімічний склад шинки та сиру.....	14
1.2 Об'єкти та методи дослідження.....	19
1.2.1 Визначення об'єктів і методів дослідження.....	19
1.2.2 Схема наукових досліджень.....	20
1.3 Розроблення рецептур і технології нових страв.....	20
1.3.1 Аналіз рецептурного складу та технології страви-аналогу.....	20
1.3.2 Розроблення рецептури і технології нової продукції	23
1.3.3. Розроблення технологічних карток і схем. Визначення показників якості розроблених страв.....	25
Висновки до розділу 1.....	26
Розділ 2 ПРОЕКТНИЙ.....	28
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми.....	28
2.2 Розроблення виробничої програми підприємства.....	29
2.3 Проектування складського господарства.....	32
2.4 Проектування виробничих приміщень.....	43
2.5 Проектування торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	55
2.6 Об'ємно-планувальне і конструктивне рішення підприємства.....	59
Висновки до розділу 2.....	62

	5
Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	64
3.1 Організація виробництва.....	64
3.2 Організація обслуговування.....	73
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	75
Висновки до розділу 3.....	79
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	80
Висновки до розділу 4.....	86
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ	87
5.1. Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	87
5.2. Вимоги безпеки праці при виконанні вантажно-розвантажувальних робіт.....	90
5.3. Вимоги до електробезпеки.....	91
5.4. Протипожежні заходи.....	92
Висновки до розділу 5.....	93
ВИСНОВКИ	95
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	96
ДОДАТКИ.....	100

....

АНОТАЦІЯ

Дипломний проект викладено на 100 сторінках пояснювальної записки та містить 43 таблиці, 3 рисунки, 3 додатки, 40 літературних джерел. Графічний матеріал 4 аркуші.

Обґрунтовано використання новітніх технологій м'ясних страв. 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: пельменна

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

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

ВСТУП

Перехід до ринкових відносин в Україні, розширення споживчих ринків, впровадження нових форм господарювання, відобразились на усіх сферах економічного життя, в тому числі у сфері ресторанного бізнесу. На сьогоднішній день, у ресторанному господарстві, успішно функціонують лише ті заклади, які спромоглися задовольнити бажання споживачів найкращим чином і при цьому безперервно удосконалюють свій заклад і підтримують його на належному рівні, відповідно до постійно зростаючих вимог споживачів.

Велика доля успіху функціонування закладу закладається вже на стадії його проектування. Основною особливістю сучасних закладів ресторанного господарства повинна бути їх локальність за характером діяльності, спрямованість на регіональний ринок, на задоволення індивідуальних потреб споживачів і як наслідок, наявність достатньої кількості закладів ресторанного господарства на ринку. При розробці кожного проекту повинен використовуватись індивідуальний підхід до об'єкту проектування та проводитись маркетингові дослідження, які дають можливість визначити специфіку конкретного регіонального ринку.

Метою роботи є проектування закладу ресторанного господарства на вул. Максима Залізняка, м. Тульчин Вінницької області, для того щоб закріпити теоретичні та практичні знання самостійного аналізу та узагальнення накопичених знань з профільних дисциплін, виробничої та переддипломної практик та застосовувати їх при вирішенні конкретних технологічних, проектних і інженерно-технічних завдань у майбутньому.

Об'єктом дослідження є проектування вареничної на 54 місця в селищі міського типу Нові Санжари Полтавської області. Також в роботі представлено розрахунок та розробку технології страв із січеного м'яса з використанням оригінальних начинок та незвичної подачі.

Для досягнення цієї мети був поставлений ряд взаємопов'язаних між собою задач:

- дослідити можливість діяльності закладу та провести аналіз ринку послуг та його конкурентного середовища;

- розробити проект виробничо-торговельної діяльності, охорони праці та техніки безпеки;

- розробити організаційну структуру підприємства;

- розробити архітектурно-будівельний план.

Отже в ході розробки дипломного проекту буде проведено дослідження технологічних процесів та отримано знання для вирішення практичних питань і формування конкретних пропозицій в подальшому розвитку професійної діяльності бакалавра за спеціальністю 181 Харчові технології.

РОЗДІЛ 1

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ ІЗ СІЧЕНОГО М'ЯСА

1.1. Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

1.1.1. Значення других страв із м'яса у харчуванні. Класифікація даної групи кулінарної продукції

На підприємствах ресторанного господарства, що працюють на сировині, м'ясо надходить в охолодженому вигляді. Яловичина - напівтушами і четвертинах; баранина, козлятина і телятина - тушами; свинина - тушами і напівтушами. Багато підприємств громадського харчування отримують м'ясні напівфабрикати: крупношматкові, порційні, дрібношматкові і січені.

При прийманні м'яса насамперед перевіряють наявність клейма вгодованості і ветеринарно-санітарного контролю, визначають органолептичним шляхом доброякісності м'яса. За вгодованості яловичина, баранина, козлятина буває I і II категорій, телятина I категорій, свинина - м'ясна, обрізна, жирна.

Доброякісно охолоджене м'ясо має на поверхні туші суху корочку, колір - від блідо-рожевого до червоного (при натисканні пальцем ямочка швидко вирівнюється).

Морожене м'ясо на поверхні і розрізах має рожево-червоний колір з сіруватим відтінком за рахунок кристалів льоду, консистенцію - тверду (при постукуванні видає звук); запаху не має, але при відтаванні з'являється запах м'яса й вогкості. перевірити доброякісність мороженого м'яса можна за допомогою леза розігрітого ножа або шляхом пробного варіння. М'ясо, яке надійшло на підприємства, піддають механічній кулінарній обробці.

М'ясо містить багато повноцінних білків - 14,5 - 23%, жиру - від 2 до 37, мінеральних речовин - 0,5-1,3% (з них найбільш цінні солі фосфору, кальцію, натрію, магнію і заліза). У м'ясі є вітаміни А, Д, РР і групи В.

Основними тканинами м'яса є: м'язова, сполучна, жирова і кісткова.

Повноцінні легкозасвоювані білки (міозин, актин, актоліозин, міоген, міоальгушін, глобулін х, міоглобін) містяться в основному в м'язовій тканині, що обумовлює її найбільшу поживну цінність у порівнянні з іншими тканинами.

Висновки до розділу 1

Краще м'ясо подрібнювати не в м'ясорубці, а рубати важким, гострим ножом до стану фаршу, так як при цьому, з нього не виділяється сік, який є при проходженні м'яса через м'ясорубку, і при смаженні, котлети виходять більш соковитими.

Належна за нормою вода або молоко (30% до ваги м'яса) при замочуванні повністю поглинається хлібом; віджимати намочений хліб перед з'єднанням з м'ясом не потрібно.

Для соковитості добре покласти в середину котлети кубик або пару льоду або шматочок замороженого вершкового масла і відразу смажити.

При додаванні в фарш трохи вершків м'ясо буде завжди ніжним і соковитим.

При додаванні в фарш овочів (морква, капусту, цибулю, гриби і т.п.) потрібно додавати більше сирих яєць.

Не можна зберігати напівфабрикати, виготовлені з котлетної маси з сирією цибулею або часником. Їх потрібно зразу ж піддавати тепловій обробці.

У процесі приготування січених напівфабрикатів необхідно вживати заходів, що знижують кількість бактерій сировини і готових напівфабрикатів: котлетне м'ясо промивають холодною проточною водою; подрібнене м'ясо і котлетної маси охолоджують, додаючи холодну воду або харчовий лід.

РОЗДІЛ 2 ПРОЕКТНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

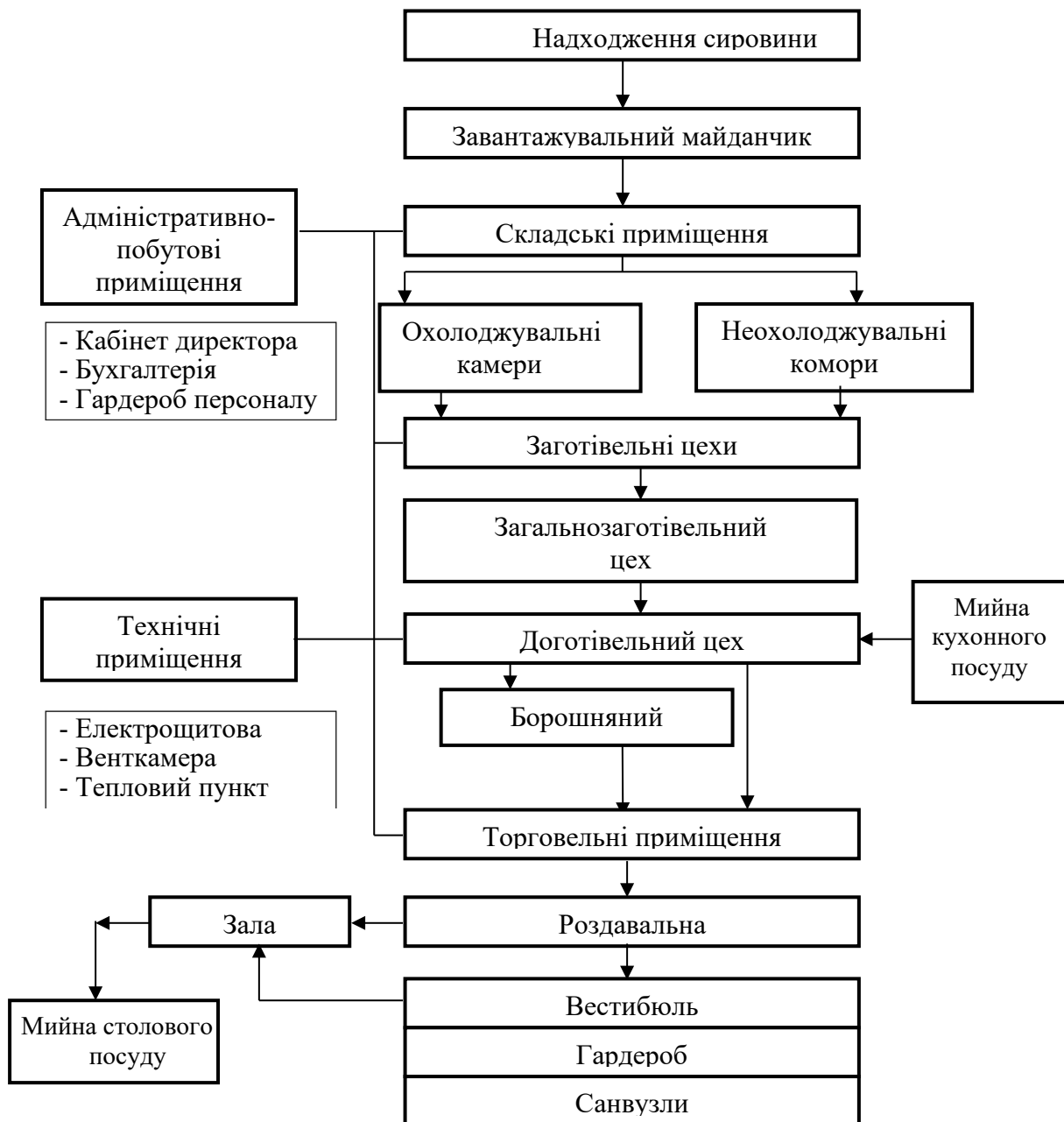


Рис. 2.1 Модель пельменної

Просторова модель забезпечення сервісного процесу пельменної наведена на рисунку 2.2.

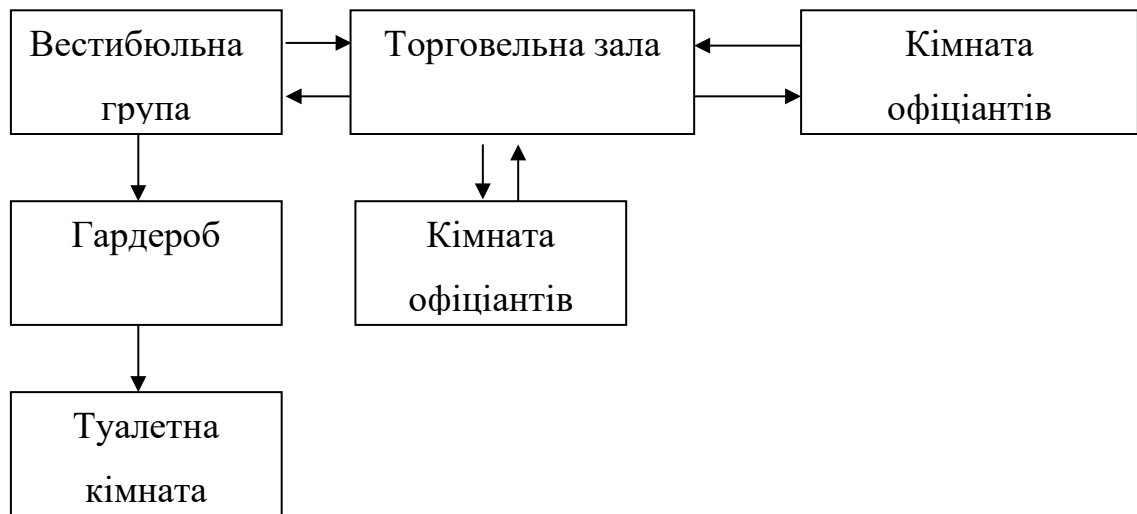


Рис. 2.2. Просторова модель забезпечення сервісного процесу пельменної

2.2 Розроблення виробничої програми підприємства

Виробництво і реалізація продукції для забезпечення потреб населення є метою діяльності підприємства, за умови, що підприємство одержує прибуток. Тому планування виробництва і реалізації продукції є основним розділом тактичного плану, на основі якого складається виробнича програма підприємства.

Кількість відвідувачів за день визначаємо за формулою

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

$$N = 54 \cdot 10 = 540 \text{ осіб}$$

де P - кількість місць у залі;

η – оборотність одного місця за день .

Кількість страв, що реалізується у залі закладу, розраховуємо за формулою

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

$$n = 540 \cdot 2,0 = 1080 \text{ страв}$$

де N – кількість споживачів за день;

m - коефіцієнт споживання страв .

Він складається з коефіцієнту споживання окремих видів страв обідньої продукції власного виробництва: супів, холодних, других та солодких страв:

$$m = m_{хз} + m_c + m_{д.с} + m_{с.с} \quad (2.3)$$

$$m = 0,6 + 0,1 + 1,2 + 0,1 = 2$$

де $m_{хз} + m_c + m_{д.с} + m_{с.с}$ – відповідно коефіцієнти споживання холодних закусок, супів, других і солодких страв .

Кількість окремих видів страв визначаємо за формулами

$$n_{хз} = N \cdot m_{хз} \quad (2.4)$$

$$n_{суп} = N \cdot m_{суп} \quad (2.5)$$

$$n_{др.с} = N \cdot m_{др.с} \quad (2.6)$$

$$n_{сол.с} = N \cdot m_{сол.с} \quad (2.7)$$

Інші види продукції розраховуємо за нормами споживання на одного відвідувача у літрах або штуках . Розрахунок надаємо у вигляді табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Кількість іншої продукції

Продукція	Одиниці виміру	Норма або коефіцієнт споживання	Кількість продукції на 640 осіб
Холодні закуски	страв	384	384
Супи	страв	64	64
Другі страви	страв	768	768
Солодкі страви	страв	64	64
Гарячі напої	л	64	64
Холодні напої	л	64	64
Хліб	кг	32	32

На підставі асортиментного мінімуму, кількості продукції за видами, збірників рецептур страв складаємо виробничу програму закладу у вигляді табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Виробнича програма пельменної

№ рецептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість
ТК	«М'ясний рулет з омлетом та шинкою»	210/15	46
	Гарячі страви		768
1075	Пельмені, запечені в сметані	220	85

№ рецептур	Найменування страв	Вихід, г	Кількість
ТК	Пельмені з фруктовим фаршем	210/15	92
1074	Пельмені в омлеті	210/15	38
ТК	Равіоли з сиром кисломолочним	225/15	62
1079	Вареники із зеленою цибулею та яйцями	225/15	85
ТК	Хінкалі «Від шефа»	315	64
ТК	Пельмені сибірські	210/15	83
1079	Вареники із картоплею та грибами	210/15	89
ТК	Пельмені по-селянськи із лівером	210/15	20
1079	Вареники із свіжої капустою	210	79
1079	Вареники з вишнями	210/15	75
	Бульйон		77
ТК	Бульйон з фрикадельками	250	34
ТК	Борщ український	250	43
	Холодні страви і закуски		384
ТК	Салат «Вітамінчик»	150	54
ТК	Салат «Сонечко»	150	53
ТК	Бутерброд «На посошок»	75	45
ТК	Бутерброд із сьомгою класичний	75	25
ТК	Салат з редискою	150	62
ТК	Салат з язиком та печерицями»	150	50
1.24	Салат із буряків із чорносливом та огірками	150	50
1.58	Оселедець в маринаді	100	40
	Гарячі напої		77 л
ТК	Чай чорний	200	50 (10 л)
ТК	Чай зелений з фруктами	200	55 (11 л)
ТК	Кава «Еспресо»	60	100 (6 л)
ТК	Кава «Лате»	200	50 (10 л)
ТК	Чай Ерл Грей	200	50 (10 л)
ТК	Кава «Макіато»	50/8	200 (10 л)
ТК	Кава «Глясе»	100/8/50	100 (10 л)
ТК	Дитяча кава	200	50 (10 л)
	Холодні напої		77 л
Покупні	Напій Кока-кола	200	50 (10 л)
Покупні	Напій Живчик	200	50 (10 л)
Покупні	Вода Моршинська	200	50 (10 л)
Покупні	Сік Сандора в асортименті	200	100 (20 л)
163п	Узвар із слив	200	25 (5л)
ТК	Молочний коктейль	200	50 (10 л)
ТК	Вершково-ягідний коктейль	200	30 (6 л)
ТК	Напій із журавлини	200	30 (6 л)
	Молоко і кисломолочні продукти		
1031	Молоко кип'ячене	200	
1032	Кефір	200	
	Солодкі страви		64
ТК	Яблука під подушкою з вершків	150	22
ТК	Десерт «Зимова вишня»	100	12
ТК	Чизкейк	150	15
ТК	Тірамісу	150	15

2.6. Об'ємно-планувальне і конструктивне рішення підприємства

В ресторані-барі 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: загальнозаготівельний, загальнодоготовітельний цехи;
- допоміжні приміщення: мийна столового і кухонного посуду;
- торговельні приміщення: вестибюль, торговельна зала пельменної з баром;
- адміністративно-побутові приміщення: кабінет зав. виробництвом, кабінет директора і канцелярія, кімната офіціантів, санвузли, душова для персоналу, коридори, тамбури;
- технічні приміщення: венткамера, електрощитова.

Таблиця 2.29

Склад і площі приміщень закладу, що проектується

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
Торговельні	
Зала пельменної	90,00
Гардероб для відвідувачів	7,80
Вестибюль	23,40
Туалетні кімнати для відвідувачів	8,64
Разом	155,84
Виробничі	
Доготівельний цех	23,68
Заготівельний цех	17,50
Разом	41,18
Складські	
Приміщення для встановлення камер	8,82
Комора для овочів	6,00
Комора сипучих продуктів та напоїв	10,00
Завантажувальний майданчик	20,00
Разом	44,82
Допоміжні	
Інвентарна	6,30
Мийна столового посуду	8,52
Мийна кухонного посуду	8,50

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
Разом	23,3
Адміністративно-побутові	
Кабінет директора та бухгалтера	8,00
Кабінет зав. виробництвом	6,00
Гардероб та душові для персоналу	10,81
Туалетні кімнати для персоналу	2,16
Кімната офіціантів	6,00
Разом	32,97
Технічні	
Електроцитова	9,00
Корисна площа закладу, S_k	349,31

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

$$S_k = S_{торг} + S_{виробн} + S_{склд} + S_{адм-побут.} + S_{техн}, \quad (2.24)$$

$$S_k = 155,84 + 41,18 + 44,82 + 23,30 + 32,97 + 9 = 307,11 = 308 \text{ м}^2$$

де S_k - корисна площа будівлі, м²;

$S_{торг}$ - площа торговельних приміщень, м²;

$S_{виробн}$ - площа виробничих приміщень, м²;

$S_{склд}$ - площа складських приміщень, м²;

$S_{адм-побут.}$ - площа адміністративно-побутових приміщень, м²;

$S_{техн}$ - площа технічних приміщень, м²;

Робочу площу визначають з урахуванням площ коридорів за формулою:

$$S_{роб} = S_k \cdot K_1, \text{ м}^2; \quad (2.25)$$

$$S_{роб} = 308 \cdot 1,1 = 339 \text{ м}^2;$$

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 визначають з врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) за формулою

$$S_{заг} = S_{роб} \cdot K_2, \text{ м}^2 \quad (2.26)$$

$$S_{заг} = 339 \cdot 1,03 = 372,68 = 373 \text{ м}^2;$$

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 визначають за формулою:

$$S_n = \frac{S_{заг}}{n} \quad (2.27)$$

$$S_n = \frac{373}{1} = 373 \text{ м}^2$$

де n – кількість поверхів.

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

$$L_{б\gamma\delta} = \frac{S_n}{H_{б\gamma\delta}} \quad (2.28)$$

$$L_{б\gamma\delta} = \frac{373}{18} = 20,72 \approx 24 \text{ м}$$

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. Розмір будівлі в плані її конфігурації складає 432 м^2 , споруда збудована одним поверхом. 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, два для персоналу і виносу з підприємства харчових відходів, для завантаження сировини і два входи в електрощитову.

Ширина основного коридору становить 1,50 м. Відповідно до санітарних норм всі виробничі приміщення мають природне і штучне освітлення, та відповідний мікроклімат. Адміністративні і торговельні приміщення також мають природне та штучне освітлення. Електрощитова має вхід з вулиці, венткамера знаходиться на даху підприємства.

Висновки до розділу 2

В процесі виконання розділу 2 було максимально вивчено та включено до роботи матеріально-технічне забезпечення підприємства для впровадження енергозберігаючих технологій.

В процесі розробки проекту визначений асортимент продукції підприємства, складена виробнича програма пельменної. Розробка схеми технологічного процесу дозволила визначити оптимальний склад виробничих, торговельних, допоміжних, складських та ін. приміщень, встановити режими їх роботи та підібрати технологічне обладнання.

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

В результаті технологічних розрахунків доготівельного цеху підібране теплове, механічне та немеханічне обладнання, розрахована чисельність працівників цеху.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1. Організація виробництва

Технічне оснащення спеціалізованих закусочних залежить від функціонально-типологічного розміщення підприємства; контингенту і потоку відвідувачів; режиму функціонування підприємства; пропонованого асортименту страв; вихідного продукту; форм і методів обслуговування; форм організації виробництва; технічній оснащеності підприємства; графіка завезення продуктів і ін.

Основна принципова модель функціонально-типологічної структури вітчизняного підприємства швидкого харчування повинна традиційно включати п'ять основних функціональних груп приміщень (додаток 4):

- для відвідувачів;
- виробничі;
- складські з охолоджуваними камерами (для прийому і зберігання продуктів);
- адміністративно-побутові;
- технічні.

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.

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 цій 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 рекламні 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. Полтавська смт Нові Санжари 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	<p>Земельна ділянка знаходиться на перехресті вулиць Шкільна та Садова, поруч парк відпочинку в лісовій зоні, в спальному районі населеного пункту. Ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств харчової промисловості. Будівлі та споруди, що підлягають зносу – відсутні.</p> <p>Характер рельєфу місця будівництва – спокійний, з незначним ухилом на південний схід.</p> <p>Ґрунт на ділянці забудови – глинисто-піщаний.</p>

Перелік основних даних	Характеристики
Організація транспортних під'їздів до підприємства	<p>На ділянці передбачається влаштування комплексного благоустрою території з організацією транспортних і пішохідних зв'язків.</p> <p>Під'їзди до території підприємства, проїзди на території та майданчик для стоянки автомобілів – з асфальтобетону. Краї проїздів відокремлені від тротуарів і газонів бетонним бортовим каменем. Вимощення навколо будівлі та пішохідні доріжки – бетонна плитка.</p>
Площа земельної ділянки	2400 м ²
Площа забудови	609 м ²
Площа доріг та тротуарів	817 м ²
Площа озеленення земельної ділянки	1150 м ²
Ланшафт території та малі архітектурні форми на ділянці	<p>Територія підприємства огорожена стриженями кущовими насадженнями та деревами місцевих листяних порід. Ширина проїжджої частини 6 м. На господарський двір веде під'їзний шлях шириною 5м. З північної сторони розташований господарський двір (30x37 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. Господарчий двір відгороджений забором із сітки. Територія господарчого двору має асфальтове покриття, тут розміщені контейнери для сміття.</p> <p>Рельєф ділянки без значних без перепадів висот, якість ґрунту – задовільна, відповідає будівельним нормам.</p>

Перелік основних даних	Характеристики
Генеральний план території ділянки	Генеральний план території земельної ділянки представлено на аркуші 4. При його розробці були враховані: <ul style="list-style-type: none"> - існуюча планувальна структура смт. Нові Санжари; - існуюча мережа 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 – прямокутна, розміри: довжина – 24м, ширина – 18м.
Горизонтальні та вертикальні зв'язки на підприємстві	Зв'язок між приміщеннями відбувається по коридорах шириною 1,63 м. Функціональні групи приміщень розташовані таким чином, щоб виключити можливість перетину потоків відвідувачів, персоналу, сировини, напівфабрикатів, готової продукції, чистого та використаного посуду.
Кількість поверхів	1 поверх
Висота поверху	3 м
Характеристики конструкцій та матеріалів підприємства	
Конструктивна схема будівлі	Неповний каркас (з зовнішніми несучими стінами та залізобетонними колонами перерізом 400х400мм, кроком 6х6 м).
Фундаменти (конструкції, матеріали, глибина закладання)	Глибина закладання 620 мм. Основними несучими елементами конструкції є: фундамент, колони, стіни, балки, покриття. Фундамент безперервний —

Перелік основних даних	Характеристики
	по периметру всіх стін, виготовлений із залізобетону, стовпчатий 400x400 мм
Стіни (матеріал, товщина)	Колони збірні залізобетонні перерізом 600×600 мм. Стіни теплоефективні цегляні товщиною 510 мм. Перегородки цегляні товщиною 120 мм.
Перегородки (матеріал, товщина)	
Конструкція перекриття	Перекриття збірні залізобетонні, $\delta = 220$ мм, покладені на залізобетонні балки L – 6 м
Конструкція покриття	Покрівля рулонна із зовнішнім водовідведенням по водозбірних воронках в сторону господарського двору.
Вікна (матеріал, розміри)	В залі ресторану – стандартні склопакети двокамерні металопластикові: В2 –18x18; в інших приміщеннях за ДСТУ Б.В.2.7.-130:2007: В1-15 x18.
Двері (матеріал, розміри)	Зовнішні – дерев'яні, стилізовані з екстер'єром підприємства: Д-4–19x24; металічні Д-5–10,1x23,7, Д-6-21x13 -металічні. Внутрішні – дерев'яні: Д-1–21x9; Д-2 – 7x21.
Система водовідведення з даху	Внутрішня в дощову каналізацію.

Основні технічні показники проекту

Площа забудови (S_d)	609 м ²
Загальна площа (S_z)	396 м ²
Робоча площа (S_p)	360 м ²
Будівельний об'єм (V_6)	188 м ³
Планувальний показник (K_1)	0,90
Об'ємний показник (K_2)	3,30

Висновки до розділу 4

В інженерно-будівельному розділі було визначено розташування підприємства на перехресті вулиці Шкільна та Садова. Територія вільна від забудови. Площа ділянки – 0,24 га. Ділянка поділяється на три зони: зона для відвідувачів; господарська зона; зона основного виробництва.

Охарактеризовано об'ємно-компонувальні рішення підприємства та запропоновані матеріали для будівництва та зовнішнього облицювання стін. Підібрана система вентиляції, водопостачання та опалення згідно вимог, що висуваються до закладів ресторанного господарства.

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

При проектуванні пельменної на 54 місця, підборі обладнання, компонуванні приміщень враховувались вимоги з охорони праці та безпеки роботи на підприємстві. Відповідальність за вирішення задач з охорони праці, створення здорових і безпечних умов праці на підприємстві покладена на директора. Адміністрація закладу повинна впроваджувати сучасні засоби охорони праці, попереджати виробничий травматизм, забезпечувати створення належних санітарно-гігієнічних умов, які запобігають виникненню професійних захворювань. Закон України “Про охорону праці”, затверджений Постановою Верховної Ради України від 21.11.02 №229-IV, охороняє трудові права громадян. Тривалість праці на підприємстві складає 40 годин на тиждень, а щорічна відпустка всім робітникам і службовцям встановлена не менше 24 робочих днів.

Висновки до розділу 5

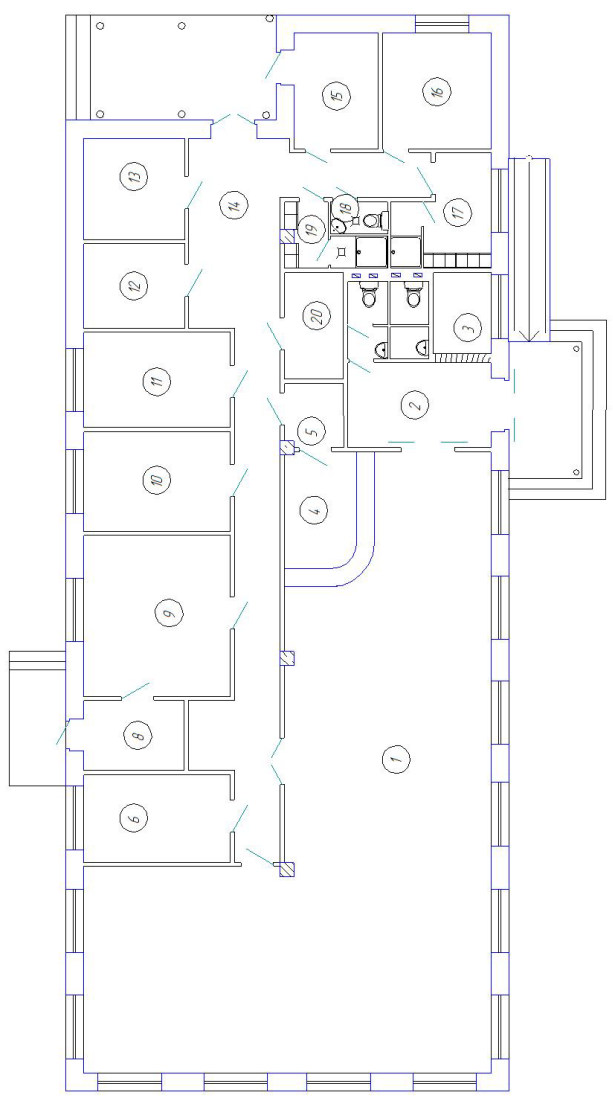
Охорона праці на виробництві є основною складовою діяльності кожного підприємства і має важливе соціально-економічне значення. Поліпшення умов праці, розробка й здійснення заходів зі зниження травматизму та професійних захворювань, крім значного соціального ефекту, дають ще й економічні результати, що виявляються у збільшенні періоду професійної активності працюючих, зростанні продуктивності праці, скороченні збитків, пов'язаних із травматизмом, професійними та виробничими хворобами.

Особлива увага зверталась на розташування обладнання, що забезпечило потоковість виробничого процесу і вільний доступ для технічного і технологічного обслуговування та використання засобів малої механізації, дотримання нормативної відстані між обладнанням. Влаштування приміщень і будівлі в цілому відповідає вимогам Правил пожежної безпеки в Україні.

В розділі висвітлені питання щодо дотримання вимог до облаштування території, будівель, споруд, безпеки праці під час виконання вантажно-

розвантажувальних робіт, електробезпеки та протипожежні заходи. Підібрані вогнегасники, розроблена схема евакуації людей у випадку виникнення пожежі.

Рис. 5.1. План евакуації в пельменній



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 м'ясних страв, 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.

