

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 заочно-дистанційного навчання
Форма навчання заочна
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Допускається до захисту

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

« _____ » _____ 2021 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

**«Спеціалізована закусочна на 68 місць у селі Хроли
Харківської області»**

зі спеціальності **181 «Харчові технології»**

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

(шифр та назва)

ступеня бакалавра

Виконавець **Лебедєв Дмитро Сергійович**

(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 липня 2019 року № 88-Н

Форма № П-4.04.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»****ЗАТВЕРДЖУЮ**Завідувач кафедри _____ Г.П. Хомич
(підпис, ініціали та прізвище)
« ____ » _____ 2021 р.**ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК
ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ**Студент (ка) спеціальності 181 «Харчові технології»освітня програма «Харчові технології та інженерія»

(шифр, назва)

ступеня бакалаврПрізвище, ім'я, по батькові Лебедєв Дмитро СергійовичТема Спеціалізована закусочна на 68 місць у селі Хроли Харківської області

Затверджена наказом ректора № 189а-Н від «15» вересня 2021 р.

Термін подання студентом дипломного проекту 10.12.2021 р.

Вихідні дані до дипломного проекту Тема технологічного розділу: розширення асортименту других страв із овочів. Розробити технологічні картки на фірмову страву. Для нової продукції визначити види ризиків, небезпечні чинники в сировині, відповідно до вимог системи НАССР. Метод обслуговування – офіціантами. Передбачити додаткові послуги з організації дозвілля, виклик таксі, послуга Ghost Kitchen. Впровадити сучасне технологічне обладнання, додаткові послуги. Забезпечити при плануванні приміщень раціональні схеми організації технологічних процесів. Визначити архітектурно-будівельні рішення закладу.

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. Бичков Я. М.	
Охорона праці	доц, к.т.н. Молчанова Н. Ю.	

Календарний графік виконання дипломного проекту

Назва етапів дипломного проекту	Термін виконання	Фактичне виконання
Розділ 1. Техніко-економічне обґрунтування	20.09. - 26.09. 2021 р.	20.09. - 26.09. 2021 р.
Розділ 2 Проектно-технологічний	27.09. - 07.11. 2021	27.09. - 07.11. 2021
Розділ 3. Організаційний	08.11. - 14.11. 2021 р.	08.11. - 14.11. 2021 р.
Розділ 4. Архітектурно-будівельний	15.11. - 28.11. 2021 р.	15.11. - 28.11. 2021 р.
Розділ 5 Охорона праці	29.11. - 5.12. 2021 р.	29.11. - 5.12. 2021 р.
Подання дипломного проекту на антиплагіат	6.12. 2021 р.	6.12. 2021 р.
Подання дипломного проекту керівнику	8.12. 2021 р.	8.12. 2021 р.
Подання дипломного проекту на кафедру	10.12. 2021 р.	10.12. 2021 р.
Подання дипломного проекту для зовнішнього рецензування	13.12. 2021 р.	13.12. 2021 р.

Дата видачі завдання « 20 » вересня 2021 р.

Студент _____ Лебедєв Д. С.
(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. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ	
БУДІВНИЦТВА.....	9
1.1. Маркетингові дослідження ринку послуг ресторанного господарства.....	9
1.2. Розроблення концепції закладу ресторанного господарства	11
1.3. Обґрунтування технічної можливості будівництва.....	12
1.4. Обґрунтування вихідних даних підприємства, що проектується.....	13
1.5. Визначення джерел постачання.....	15
Розділ 2 ПРОЕКТНИЙ.....	17
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми.....	17
2.2 Розширення асортименту других страв із овочів.....	18
2.2.1. Значення даної кулінарної продукції у харчуванні.....	18
2.2.2. Особливості технології даної кулінарної продукції.....	22
2.2.3. Шляхи підвищення харчової цінності кулінарної продукції.....	26
2.2.4. Розроблення рецептури і технології нової продукції.....	28
2.2.5. Визначення показників якості розробленої продукції.....	30
2.3 Розроблення виробничої програми підприємства.....	31
2.4 Проектування складського господарства.....	36
2.5 Проектування виробничих приміщень.....	56
2.6 Проектування торгівельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	72
2.7 Об’ємно-планувальні і конструктивні рішення підприємства.....	75
Висновки до розділу 2.....	79
розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	80
3.1 Організація виробництва.....	80

3.2 Організація обслуговування.....	86
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	87
Висновки до розділу 3.....	90
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	91
Висновки до розділу 4.....	98
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ	99
5.1. Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	99
5.2. Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт.....	103
5.3. Вимоги до електробезпеки.....	103
5.4. Протипожежні заходи.....	105
Висновки до розділу 5.....	106
ВИСНОВКИ	108
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	109
ДОДАТКИ.....	113

Yuliya_12@ukr.net

АНОТАЦІЯ

Дипломний проект викладено на 109 сторінках пояснювальної записки та містить 41 таблиця, 4 рисунки, 3 додатки, 32 літературних джерел. Графічний матеріал 4 аркуші.

Обґрунтовано використання новітніх технологій страв із овочів. На основі розрахунків визначені технологічне обладнання, склад та площі приміщень.

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

Об'єкт дослідження: шашлична

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

Ключові слова: шашлична, послуги харчування, банкет, виклик таксі, аніматор, маринад, стейк, гарбуз, розширення асортименту, виробнича програма, пекарська шафа, плита електрична, роликовий гриль, прижимний гриль, мангал, кухонна машина, мийно-очисна машина.

ВСТУП

Ресторанне господарство – це сфера людської діяльності, що в останні роки стрімко розвивається. У процесі еволюції люди не тільки розширили свій раціон і перестали їсти виключно в печерах біля вогнища.

Загальнокультурний прогрес визначив і перебіг розвитку ресторанного бізнесу. Дивно, але перші прототипи нинішніх ресторанів і трактир були відомі вже в античності і навіть на сході, в Китаї, в період правління династії Тан. Вони годували переважно мандрівників, «меню» для вибору відвідувачів не було.

Проте першим закладом, головною метою якого було приготування та подача страв, замовлених відвідувачем на свій смак, «Собрино де Ботін» у Мадриді. Він відкрився лише у 1725 році.

Світовий досвід доводить, що ресторанний бізнес – один 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 ресторанний 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; сучасний дизайн; музичне обслуговування, в тому числі шоу-програми, пропонують послуги сомельє, фумельє, бариста, впроваджують різні дисконтні програми та інші атрактивні елементи тощо.

Послуги закладів ресторанного господарства є важливим елементом обслуговування туристів. Ця сфера в комплексі туристичних послуг швидко розвивається і в майбутньому може стати важливим сектором туристичної діяльності. Зберігаючи кращі традиції національної кухні, заклади ресторанного господарства є візитною карткою гостинності кожного міста та й усієї України, популярною формою проведення дозвілля та спілкування, ознакою престижу і добробуту.

Головною ланкою системи обслуговування харчування туристів є підприємства ресторанного господарства. Харчування є однією з основних послуг у технології туристичного обслуговування. Метою діяльності будь-якого підприємства харчування є задоволення потреб людини в їжі, процес споживання якої часто збігається зі спілкуванням, вихованням, розвагами. Власні підприємства харчування мають більшість готелів. Однак є й такі, в яких послуги харчування не надаються взагалі або надаються тільки сніданки. У таких випадках туристам доводиться вдаватися до послуг прилеглих до готелю підприємств харчування або харчуватися на маршруті туру.

Закусочні поділяються на підприємства загального типу і спеціалізовані (варенична, млинцева, пиріжкова, чебуречна, гриль-бар, піцерія, шашлична, картопляна, бульйонна тощо).

Шашлична – вид спеціалізованої закускової, основною продукцією яких є страви на відкритому вогні. В меню включають також холодні закуски нескладного приготування, гарячі і холодні напої. Вареники можуть надходити у вигляді напівфабрикатів або готуватися на місці, в цьому випадку застосовують спеціальні автомати.

Темою дипломного проекту передбачено проектування шашличної на 68 місць у селі Хроли Харківської області. Актуальність обраної теми полягає у зростанні попиту на заклади середнього цінового сегменту типу спеціалізованих закускових.

РОЗДІЛ 1

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ БУДІВНИЦТВА

1.1. Маркетингові дослідження ринку послуг ресторанного господарства

Раціональне розміщення мережі підприємств ресторанного господарства - це створення найбільших комфортних умов для населення при організації харчування по місцю роботи, навчання, проживання, відпочинку та під час пересувань, а також забезпечення високої ефективності роботи самого підприємства.

Відкрити рентабельний заклад – це лише півсправи. Головне – дати йому життя після відкриття, зробити так, щоб люди хотіли приходити знов і знов. А це насамперед залежить від власника. Щоб заклад приносив задоволення як моральне, так і фінансове, треба їм жити. Вкладати себе від початку і до кінця, брати участь у підборі керівників та шеф-кухарів, цікавитися дрібницями, вводити якісь нововведення, йти в ногу з прогресом та бажаннями гостя.

В умовах конкуренції розташування підприємства ресторанного господарства має велике значення, тому необхідно враховувати такі фактори: чисельність населення міста (району), розташування виробничих підприємств, адміністративних, соціально-культурних та навчальних закладів; наявність підприємств роздрібної мережі; купівельну спроможність населення і попит на продукцію ресторанного господарства; прийняті нормативи розміщення мережі.

У великому місті прибуток від продажу шашликів можна отримувати цілий рік, тому що популярність шашлику не дуже залежить від пори року. Шашличну потрібно розміщувати в найбільш прохідних місцях: на трасах, біля річки, біля моря, поряд із парками та зонами відпочинку.

Село Хроли – це селище, яке знаходиться на в'їзді у місті Харків. Хроли (укр. Хролі; раніше — Фролови (хутори), Фроли) – село у Пономаренківській сільській раді Харківського району Харківської області України. Населення за переписом 2001 року становить 2687 (1233/1454 м/ж) осіб. Село Хроли знаходиться на двох берегах річки Студенок, нижче за течією на відстані 5 км розташоване селище міського типу Безлюдівка, на протилежному березі – села Борове та Лелюки.

Особливість села в його розміщенні, воно знаходиться на трасі, яка веде до найбільших туристичних точок Харківської області: Шарівського замку та Краснокутського заповідника. Постійно проводяться екскурсії для молоді, груп школярів та мешканців міста. Крім того, село знаходиться на трасі міжнародного значення Київ – Харків – КПП Довжанський (державний кордон з Росією), тому щодня цю ділянку дороги перетинає більше 2000 тисяч подорожуючих.

Середовище безпосереднього оточення (мікросередовище) – це та частина зовнішнього середовища, з якою підприємство має конкретну й безпосередню взаємодію, а саме: споживачі, конкуренти, постачальники, посередники, становище підприємства на ринку серед конкурентів.

Реальна оцінка становища й прогнозування можливих дій конкурентів та їх методів роботи на ринку, може допомогти підвищити конкурентоздатність підприємства навіть при незначних змінах в роботі. Конкуренція існує майже у всіх сферах діяльності, це найочевидніший фактор зовнішнього середовища. Але при цьому конкуренція є і найменш вивченим фактором. Аналіз становища конкурентів є необхідним для визначення меж, в яких можливі їх стратегічні дії, а також для реальної оцінки їхнього стратегічного потенціалу. Здійснення такого аналізу передбачає освоєння значного обсягу інформації, яку необхідно добути, узагальнити й на цій основі зробити відповідні висновки, а відтак зумовлює значні матеріальні витрати.

В селі на березі річки збудовано дачні селища, бази відпочинку, оздоровчий табір для дітей, облаштовано місця для туризму, рибалки та полювання. Ліси навкруг міста є чудовим місцем для відпочинку і «тихого полювання» – збирання грибів.

Ознайомившись з закладами ресторанного господарства даної місцевості виявили, що на відстані 30 км в обидва боки відсутні будь-які заклади ресторанного господарства.

Опитування населення показують, що ця частина траси недостатньо забезпечена підприємствами харчування, норми обслуговування населення не виконуються. Особливо сильна нестача місць, де може смачно і недорого

перекусити, тому відкриття нової шашличної на даній ділянці траси представляється доцільним.

1.1. Розроблення концепції закладу ресторанного господарства

Шашлик у багатьох людей асоціюється з відпочинком в дружній компанії, веселим проведенням часу і затишком. Завдяки такій асоціації і величезній кількості любителів м'яса, відкриття шашличної, може стати відмінним видом заробітку.

Шашлик – це м'ясна страва, приготована на грилі. Клієнтами шашличної є люди різного віку і соціального положення. Демократичний заклад за ціноювою політикою доступний як для студентів, так і бізнесмени. Завдяки такій альтернативній концепції, шашлична є дуже прибутковим видом бізнесу.

Шашлична буде запроектована в стилі лофт на трасі Київ – Харків. Назва утворюється від слова «гірос» – страви, знайомої всім, хто бував у Греції, і представляє собою їх національний підвид шаверми з додаванням картоплі. Саме воно стало фірмовою стравою в меню GyroGrill. Проте далеко не єдиним: тут також готують різноманітні страви на вугіллі. Біля стійки у віддаленій частині приміщення розташовується м'ясна вітрина з уже одягненими на шпажки шашликами та люля. Система проста: вибираєш шпажку, що сподобалася, і при тобі її тут же смажать.

Готують гірос на відкритому вугіллі за допомогою установки з рожном, яку для кафе замовляють за спецзамовленням. М'ясо – свинину чи курку – попередньо витримують у спеціальному маринаді. Гірос подають у двох варіантах - у лаваші або на тарілці, - до м'яса подаватимуть свіжі овочі, соус на основі томатів і смажену картоплю – виходить повноцінна гаряча страва, яка буде запропонована як страва від шефа.

Крім гіроса, у меню GyroGrill пропонуватимуть кілька видів шашликів з баранини, свинини, курки та телятини, у тому числі люля-кебаб, а також лосось та дорада, які готуватимуть на відкритому мангалі. Все м'ясо маринується поруч у

прозорій вітрині – можна підійти і вибрати шматок, що сподобався. До шашликів пропонують найпростіший гарнір – овочі на грилі, які потрібно замовляти окремо. Якщо хочеться спробувати відразу якнайбільше, можна буде замовити садж – велику тарілку на двох або п'ятьох, яка складатиметься із свинячих реберець, двох-трьох видів шашликів, люля-кебаб і овочей.

Інтер'єр закладу – нетиповий для місця, що спеціалізується на приготуванні шашликів. Це світле та вичурне приміщення з популярними атрибутами – цегляними стінами, прикрашеними портретами баранчиків у фраках, великою кількістю рослин та мінімалістичними меблями, до яких планується додати м'які крісла та дивани. Як додаткову послугу запропонують страву з собою, на яку зроблять гарну знижку – гірос у лаваші

Основною фішкою шашличної є якісно приготоване м'ясо на грилі. На побажання клієнтів планується максимально урізноманітнити меню. Наприклад, деякі релігії забороняють вживати свинину, тому щоб не втратити клієнтів, можна запропонувати їм шашлик з ніжної філе курки.

У меню закладу, планується реалізовувати різні види шашлику з м'яса різних сортів. Наприклад, традиційний шашлик зі свинини або баранини, ніжне яловиче м'ясо на грилі, запечені курячі гомілки, і навіть ексклюзивну морську композицію з м'яса лосося, креветок або равликів. До м'яса обов'язково подаються також овочі.

Десерти. У будь-якому закладі, навіть у шашличній, можна пропонувати відвідувачам можливість скуштувати щось солодке. Традиційними десертами в теплу пору року, вважається морозиво з різними наповнювачами і сиропами, фруктовий салат і нарізки з фруктів у шоколаді.

1.2. Обґрунтування технічної можливості будівництва

Продукцією періодичного попиту споживачів забезпечують головним чином закусьні і кафе, як загального типу, так і спеціалізовані, ресторани, бари. В результаті аналізу закладів ресторанного господарства встановлено, що закусьних і барів такого типу в селі та по трасі в радіусі 40 км немає, які б забезпечували

організацію дозвілля місцевої молоді, а також туристів, які потребують якісного, швидкого харчування. В даному районі є трейлери, що реалізують відповідні продукти, частково задовольняють даний попит, проте немає саме шашличної, в якому можна зручно поїсти.

В результаті було прийнято рішення про будівництво шашличної на 68 місць в районі траси поруч із лісовою зоною.

Виробничі приміщення повинні розташовуватися в наземних поверхах і орієнтуватися на північ і північний захід. Склад і площа виробничих приміщень визначаються будівельними нормами і правилами проектування залежно від типу і потужності підприємств.

Площа виробничих приміщень повинна забезпечити безпечні умови праці і дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Площа складається з корисної площі, зайнятої під різне технологічне обладнання, а також площі проходів.

В районі парку проходять шляхи масових потоків населення. Тут розташовано перетин транспортних ліній, за якими міський транспорт слідує в різних напрямках. Дане місце можна вважати транспортним вузлом міжнародної траси. Цим фактом обумовлена висока густина населення на вулиці, що забезпечить достатню відвідуваність підприємства. Також в цьому районі розташовані житлові будівлі, наявність яких обумовлює житлово-комунальні комунікації. У зв'язку з цим є можливість підключення до всіх необхідних комунікацій, як то - електроенергії, води, каналізації. Всі згадані вище комунікації проходять поблизу планованого ділянки забудови.

При будівлі закускової на запланованому місці дотримуються всі вимоги охорони навколишнього середовища, санітарно-гігієнічні та протипожежні вимоги.

1.3. Обґрунтування вихідних даних підприємства, що проектується

Для шашличної оптимальним режимом роботи є графік з 10-00 до 21-00.. У більш пізній час робота винного не представляється доцільною. У більш ранні години більшість людей ще спить (особливо молодь), завантаженість залу не забезпечується навіть на 10%.

Використання обідньої перерви також не представляється доцільним, так як близьке розташування транспортних ліній забезпечує високу прохідність підприємства в день, тому перерва потягне за собою значні збитки (неотриманий прибуток) для підприємства.

З ростом чисельності міст зростає і норматив чисельності посадкових місць на підприємствах харчування в розрахунку на кожну 1000 чоловік населення. Для села він становить 26 місць на 1000 чоловік.

Розрахунки ведемо за формулою :

$$P = N * P_n / 1000 \quad [1]$$

де : P – необхідна кількість місць ;

N – чисельність жителів, чол.;

P_n – норматив місць на 1000 жителів.

$$P = 2856 * 26 / 1000 = 74 \text{ (місць)}$$

, у даному районі загальна кількість місць є недостатньою, а також недостатньо спеціалізованих кафе та барів. Тож, будівництво шашличної «GyroGrill» є актуальною.

На раціональне розміщення підприємств істотний вплив робить повсякденний і періодичний попит населення. Для задоволення повсякденного попиту необхідні столові, підприємства з відпуску продукції додому, магазини кулінарії.

При плануванні відкриття нових підприємств громадського харчування будь-якої організаційно-правової форми необхідно враховувати всі чинники раціонального розміщення підприємств, щоб надалі підприємство ефективно працювало, користувалося попитом і стало рентабельним.

1.4. Визначення джерел постачання

Відкриття шашличної передбачає торгівлю стравами власного приготування, для яких необхідно будуть закуплені відповідні інгредієнти високої якості.

Укласти вигідні договори з овочевими і м'ясними лавками один із основних аспектів забезпечення підприємства якісною сировиною із сертифікатами, що підтверджують його якість, щоб не ризикувати життям своїх відвідувачів, адже отруїтися м'ясом дуже легко.

В майбутньому будемо шукати фермерів і купуватимемо товар напряму без посередників. В перспективі відкриття домашньої ферми по вирощуванню птиці, свиней, баранів і тоді проблема з постачанням продукції буде вирішена.

Для організації планомірного і безперебійного забезпечення виробництва продуктами необхідно своєчасно укладати договори з підприємствами-постачальниками.

У таблиці 1.1. подані джерела постачання основних груп сировини і продуктів.

Таблиця 1.1

Джерела постачання сировини і продуктів

Група продуктів	Джерело постачання	Періодичність завозу	Відстань, км
М'ясопродукти	Заготівельне підприємство «Ранок»	1 раз на тиждень	25
Птиця, яйця	Заготівельне підприємство «Ранок»	1 рази на тиждень	25
Риба свіжа	«Metro»	2 рази на тиждень	7
Молоко	Молокозавод	Щодня	Дистриб'ютори
Борошно	Місцевий ринок	2 рази на місяць	6
Гастрономія	Торгові представники	2 рази на тиждень	Доставка на підприємство
Пиво	Торгові представники	2 рази на тиждень	Доставка на підприємство
Цукор, сіль, крупи, чай, кава, спеції	Торгові представники	2 рази на тиждень	Доставка на підприємство
Вино-горілчані, слабоалкогольні, безалкогольні напої	Торгові представники	2 рази на тиждень	Доставка на підприємство
Фрукти, зелень	Місцевий ринок	2 рази на тиждень	7
Овочі, коренеплоди	Місцевий ринок	2 рази на тиждень	7

Сировина, напівфабрикати та готова кулінарна продукція буде завозитись транспортом постачальника та власним транспортом підприємства.

Торговельно-технологічне обладнання, а також засоби матеріально-технічного оснащення будуть придбані в спеціалізованій мережі магазинів, деяке новітнє обладнання, якого немає в загальнодоступній мережі продажу буде замовлене в інтернеті.

yuliya_12@ukr.net

РОЗДІЛ 2 ПРОЕКТНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

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

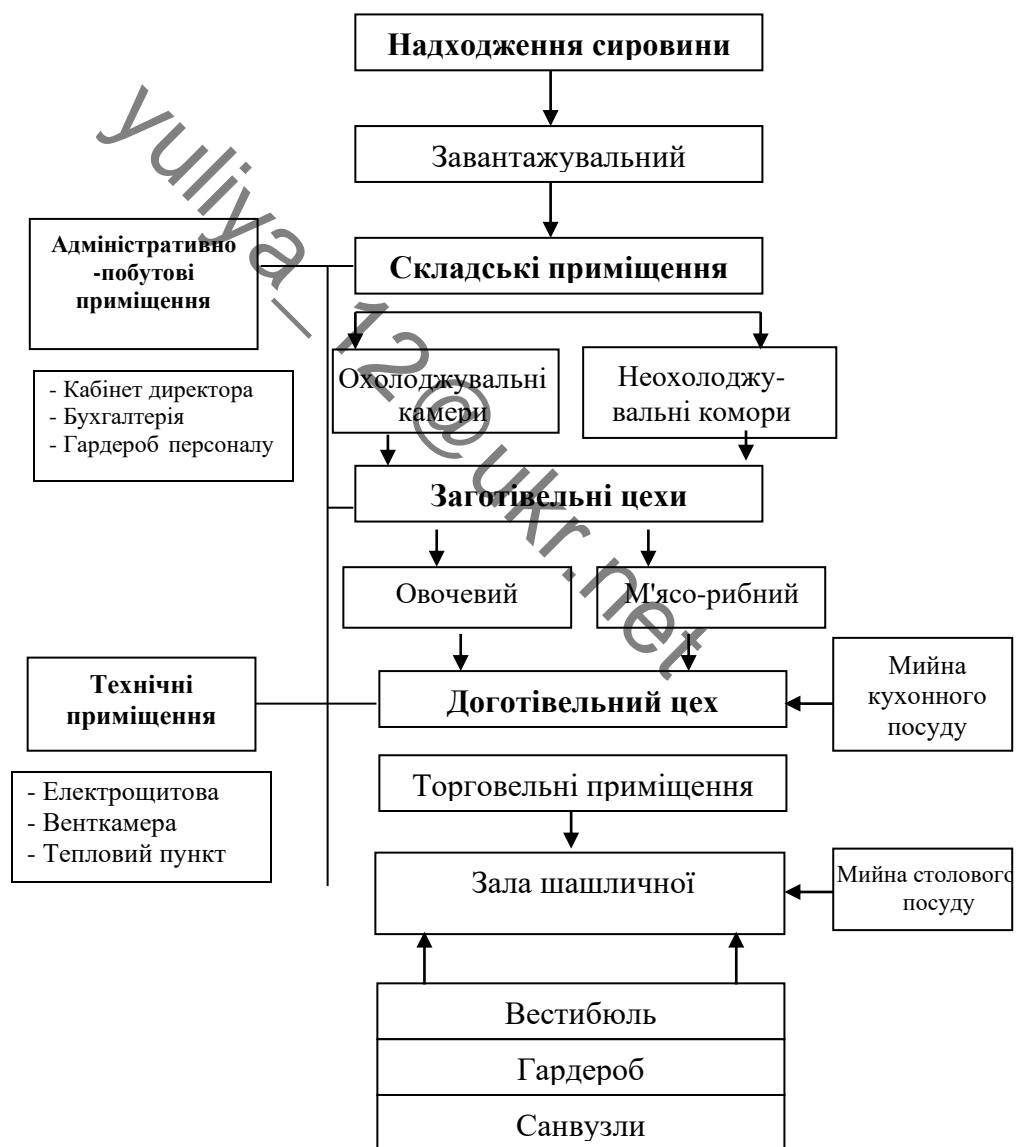


Рис. 2.1. Модель закладу ресторанного господарства



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

2.2 Розширення асортименту других страв із овочів

2.2.1. Значення даної кулінарної продукції у харчуванні

Овочі відіграють надзвичайно важливу роль в харчуванні людини. Харчова цінність овочевих культур визначається високим вмістом в них вуглеводів, органічних кислот, вітамінів, активних елементів, ароматичних і мінеральних речовин в доступній для засвоєння організмом формі. Різноманітність і різне поєднання всіх перерахованих компонентів в складі овочевих рослин обумовлює їх смак, забарвлення, запах і поживну цінність. Головним показником якості овочів є їх біохімічний склад. Овочеві рослини містять до 97% вологи в своєму складі, проте навіть в тому невеликій кількості сухої речовини, що знаходиться в овочах, міститься багато біологічно важливих сполук, які життєво необхідні для

нормального функціонування організму людини. Основну частину сухої речовини в овочах становлять вуглеводи,

Особливо високий вміст крохмалю в бобових культурах, картоплі, коренеплодах, цукрами багаті морква, горох, цибуля. Сахара присутні в овочах в різній формі; так, столовий буряк містить переважно сахарозу, в капусті, огірках і гарбузових культурах переважає глюкоза.

До складу сухої речовини овочів входять також клітковина, позитивно впливає на відновлення сил організмом, і пектинові речовини, головним чином білки і глюкоза. Особливу цінність представляють натуральні органічні кислоти, в різних кількостях містяться в овочевих рослинах: лимонна, яблучна, винна, щавлева і деякі інші. Саме органічні кислоти роблять благотворний вплив на смакові якості овочів і сприяють кращому їх засвоєнню організмом людини. У багатьох овочевих рослинах, таких як цибуля, часник, пряно-ароматичні культури, містяться ефірні масла, що володіють фітонциди-ними властивостями. Фітонцидна дію цибулі і часнику здавна знаходило своє застосування в народній медицині з метою профілактики і лікування запальних і інфекційних захворювань.

Овочі є також важливим джерелом мінеральних елементів, що беруть участь в найважливіших обмінних процесах в організмі людини. Листя петрушки, зелений горошок, цибуля, капуста, пастернак виключно багаті фосфором; листові овочі і коренеплоди - калієм; салат, шпинат, буряк, огірки і помідори - залізом; кольорова капуста, види салатів, шпинат, зелень – кальцієм.

Найбільш цінними компонентами овочів є містяться в них у великій кількості різні вітаміни, життєво необхідні для життєдіяльності людини. Недолік якого-небудь з вітамінів в організмі людини може призвести до серйозних розладів різних систем і викликати важкі захворювання. Вітаміни являють собою органічні сполуки, необхідні для підтримки нормального обміну речовин. Вони не можуть синтезуватися організмом людини в необхідних кількостях і повинні надходити в нього з їжею.

Овочі є одним з основних джерел поповнення запасів вітамінів в організмі.

Добова потреба людини у вітамінах повинна дотримуватися для підтримки їх оптимального збалансованого рівня в організмі і роботи всіх систем. Так, наприклад, добова доза, яка задовольнить потреби організму у вітаміні С, міститься в 300 г стиглих помідорів, в 250-300 г свіжого редису, в 250 г свіжої білокачанної капусти, в 80 г зелені кропу, в 70 г зелені петрушки, в 50 г солодкого перцю.

У наш час традиції харчування значно змінилися. Раціон харчування перенасичений рафінованими жирами, солодощами, делікатесними стравами, головним чином на шкоду таким необхідним для здоров'я продуктів, як свіжі овочі і фрукти, які відрізняються найбільш високим вмістом вітамінів.

Щороку з настанням літа і осені наш стіл урізноманітнює широкий асортимент овочів і фруктів. Таким чином значно поліпшуються поживні властивості раціону, так як зі свіжими овочами та фруктами організм отримує важливі і навіть незамінні речовини, такі як вітаміни, мінеральні солі, органічні кислоти та інші, абсолютно необхідними для людини речовини.

Овочі і фрукти багаті найбільше вітамінами С (аскорбінова кислота) і А. Високим вмістом аскорбінової кислоти відрізняються картопля, капуста, городня зелень, цибуля та ін.

В овочах, які мають червоний, помаранчевий і жовтий кольори, міститься каротин. В організмі каротин переходить у вітамін А, який важливий для забезпечення нормального стану шкіри і слизових оболонок. Нестача вітаміну А відбивається на зорі. Найбільша кількість каротину міститься в моркві.

З овочами в наш організм надходять калій, залізо, кальцій, цинк, марганець, мідь, кобальт - мінеральні речовини і мікроелементи, вкрай необхідні для правильного перебігу процесів обміну. Головний постачальник калію в організмі це овочі. Найбільш багаті їм сухофрукти, картопля, квасоля, сочевиця, томати, черешня, смородина та ін. Калій зменшує здатність тканин утримувати рідину. Отже, овочі і фрукти дуже важливі для регулювання водно-сольового обміну. Їх роль особливо зростає у випадках, коли у людини є схильність до набряків і накопичення рідини в організмі. Це відбувається при захворюваннях серця, нирок, ожирінні та ін. Протилежними властивостями – затримувати воду в

організмі-володіє натрій. Однак для здорових людей різке і тривале обмеження солей натрію шкідливо.

Залізо овочів добре засвоюється і найбільш повно використовується в організмі.

В овочах міститься багато води (75-95%). Завдяки їх мінеральним складом вода швидко залишає організм, сприяючи виведенню продуктів обміну речовин.

Овочі своїм виглядом, смаком впливають на всю систему травлення. Починати їжу необхідно з овочевих страв-салатів і вінегретів, так як овочі сприяють перетравленню жирної їжі.

Ефірні масла, що містяться в ряді овочів(петрушка, редис, редька, цибуля, часник, селера), додають їм своєрідний запах, прекрасно збуджують апетит, що також підвищує їх цінність для функції травлення. Крім того, ці масла мають дезінфікуючу властивість, очищаючи порожнину рота від бактерій.

Однак овочі з високим вмістом ефірних масел надають подразнюючу дію на секреторний апарат, тому їх слід вживати в помірних кількостях, а при захворюванні органів травлення взагалі виключити.

Разом з овочами в організм надходять і вуглеводи. В овочах їх зазвичай міститься 3-5%. Легко засвоювані вуглеводи переважають в ягодах, а також в кавунах, буряках, моркві, гарбузі, томатах і т.д. Ставлячись до так званим натуральним, ці цукру значно краще і з більшою користю включаються в обмінні процеси.

Овочі багаті також складними вуглеводами – клітковиною, пектином, геміцелюлозою (особливо багато їх в гарбузі, солодкому перці, моркві, квасолі, зеленому горошку, редьці, ріпі). Багато харчових волокон і в зелені петрушки, кропі, хроні. Якщо в їжу надходить мало харчових волокон, то вона по шлунково-кишковому тракту проходить повільно, що може сприяти запору. Недолік в раціоні харчових волокон сприяє розвитку ожиріння, жовчнокам'яної хвороби, серцево-судинних захворювань, захворювань кишечника, раку товстої кишки, діабету, карієсу зубів.

Деякі овочі є також постачальниками органічних кислот, які мають смакове значення, активізують травлення, впливають на кишкову мікрофлору. Лимонна і

яблучна кислоти важливі в енергетичному відношенні і впливають на обмін жирів і холестерину. Багаті щавлевої кислотою шпинат, щавель, інжир, ревільн слід виключити з раціону при сечокам'яній хворобі, подагрі, хворобах печінки і ін.

Свіжі фрукти, ягоди та овочі містять дуже мало білка (0,4-0,6%) і ще менше жирів (0,1%). Крім того, білки в них недостатньо повноцінні і важко перетравлюються. Таким чином, роль овочів і фруктів як постачальників білків і жирів незначна.

Всі овочі і фрукти, які вживаються без термічної обробки, треба намагатися їсти сирими. У такому вигляді краще зберігаються їх цінні харчові якості. Будь-які овочі добре використовувати в їжу з рослинною олією. Відмінно зберігає свої властивості і квашена капуста. Отже, пам'ятайте! У всі сезони року треба обов'язково вживати в достатній кількості овочі і фрукти.

2.2.2. Особливості технології даної кулінарної продукції

Як правило, всі овочі варять у підсоленій воді, для того щоб надати їм особливого смаку і зберегти якомога більше корисних речовин. Виняток становлять буряк і зелений горошок.

При варінні овочів значна частина поживних речовин переходить в воду, тому використовуйте овочеві відвари для приготування супів і соусів. Морква, буряк і ріпу можна варити разом, вони втратять і колір, і смак.

У зовнішніх листках капусти вітамінів більше, ніж у внутрішніх. Для тривалого зберігання капустяні качани відбирають з зеленими листами, що криють, качан підрізають не у самого заснування, а відступаючи на 1-2 см.

Якщо потримати кольорову капусту перед варінням 10 хвилин в міцному розчині солі, все заповзли в неї комахи спливають. З цією ж метою її можна вимити холодною водою з оцтом.

Страви з овочів, в яких міститься каротин (морква, помідори, солодкий перець) готуйте з рослинним або вершковим маслом, зі сметаною, інакше каротин буде погано засвоюватися організмом.

У 200 г картоплі, звареного «в мундирі» міститься майже добова норма аскорбінової кислоти. Щоб з молоді картоплі легко знімалася шкірка, опустіть його перед чищенням в холодну воду.

Під час приготування картопляного пюре, рекомендується розбавляти його не холодним молоком, від якого воно набуває некрасивий колір, а гарячим, нагрітим до кипіння. Зварену «в мундирі» картоплю легше очистити, якщо відразу після варіння облити її холодною водою. Пророслі і позеленіли бульби картоплі потрібно варити тільки ретельно очищеними і у великій кількості води. Що знаходиться в очах картоплі отруйна речовина - соланін переходить в воду і руйнується.

Підморожена картопля перед приготуванням слід на пару хвилин опустити в холодну воду, а потім відварити, додавши у воду чайну ложку оцту на кожну чайну ложку солі. Коли потрібно відварити картоплю швидше, покладіть в воду столову ложку маргарину.

Якщо наколоті картоплини виделкою перед тим, як піч їх в духовці, то вони не полопаються.

Смажать картоплю на сильно розігрітій сковороді і солять його, коли скибочки підрум'яняться з усіх боків. Якщо посолити його до того, як утворюється корочка, скибочки втратять смак, колір і форму. Ось така особливість смаження картоплі.

Молода буряк містить більше вітамінів, ніж стара, але зате остання вноснее. У кращих сортів буряка коренеплід приплюснуть і шкірка темна. Очищений буряк зберігати не рекомендується, так як під впливом кисню в ній руйнується вітамін С.

Помідори легко очистяться від шкірки, якщо опустити їх в окріп, а потім ополоснути холодною водою.

Щоб помідори, що лопнули, не запліснявіли, тріщини потрібно посипати крупною сіллю.

Стручки квасолі, гороху, листя шпинату, спаржу, артишоки для збереження кольору варять у великій кількості (3-4 л на 1 кг овочів) бурхливо киплячої води і у відкритому посуді. Не потрібно варити моркву у відкритому посуді і потрібно

опускати тільки в киплячу воду, так можна зберегти вітамін С. Цінні поживні речовини в моркві знаходяться прямо під шкіркою. Чим менший шар причищенні буде знято, тим більше вітамінів залишиться.

При варінні бобових можна додавати холодну воду, що сповільнить процес розварювання.

Швидкозаморожені овочі кладуть у киплячу воду, не розморожуючи.

Сушені овочі перед варінням заливають водою і залишають для набухання на 1-3 год, а потім варять у цій же воді.

Консервовані овочі прогрівають разом з відваром потім відвар зливають і використовують для приготування супів і! соусів.

При варінні овочів парою значно зменшуються при розчинних речовин. Так, картопля при варінні парою цілими очищеними бульбами втрачає в 2,5 рази менше розчинних речовин, ніж при варінні у воді, морква - в 3,5, буряк - в 2 рази. Овочі, зварені на пару, відрізняються більш вираженим смаком, буряк має більш інтенсивне забарвлення. Для варіння на пару використовують спеціальні парові харчоварильні шафи або звичайні котли з металевими решітками.

Варити можна будь-які овочі. Найчастіше варять картоплю, капусту (білокачанну, брюссельську, цвітну, савойську), стручкову квасолю, спаржу, артишоки. Варені овочі використовують як самостійну страву, заправляючи маслом або соусом, або в "як гарнір до страв з риби, м'яса, птиці. При подачі їх посипають рубаною зеленню петрушки або кропу.

Кислота уповільнює варіння овочів. З цієї причини оцет, томатна паста, лимонна кислота і свіжі помідори додаються, коли овочі майже готові.

Щоб нарізану цибуля при смаженні не так швидко підгорала і ставала золотисто-жовтою, її перед тим як смажити, потрібно обваляти в борошні.

Якщо використано тільки половину цибулини, місце зрізу половини, що залишилася змащують жиром: цибуля добре збережеться.

У їжу можна вживати і морожену цибулю - його смакові якості зберігаються. Відваром цибулиння можна підфарбувати бульйон. Це не тільки поліпшить його вид, а й підвищить поживність.

Недостиглі кабачки - найсмачніші, з них можна не зрізати шкірку і не видаляти зерна. При чищенні овочів на руках залишаються темні плями. Щоб цього не сталося, потрібно перед чищенням змочити руки оцтом і дати оцту висохнути, не витираючи рук. Після роботи достатньо лише обполоснути руки водою.

Щавель, кропиву, шпинат не можна пропускати через м'ясорубку. Це призводить до руйнування вітаміну С. Салатні листя знову стануть свіжими, якщо покласти їх на 30 хвилин в холодну воду. Замість лимонної кислоти можна додавати сік ревеню.

Якщо потрібно зелену цибулю, щавель, шпинат або салат зберегти свіжими протягом декількох днів, збризніть їх водою, покладіть в поліетиленові мішечки і тримайте в холодильнику.

Хрін рекомендується перед чищенням опустити на 5 - 6 годин на воду, так як коріння його дуже швидко в'януть і висихають.

Для смаження використовують овочі сирі і варені. У сирому вигляді смажать овочі, які містять нестійкий протопектину і достатню кількість вологи. До таких овочів відносять картоплю, кабачки, гарбуз, помідори та ін. Овочі, що містять більш стійкий протопектину, попередньо варять, припускають, подрібнюють, а потім смажать (буряк, морква, капуста). У процесі смаження овочі втрачають значну кількість вологи, на поверхні утворюється піджарена кірочка, в результаті чого вони набувають особливого смаку й аромату. Смажать овочі основним способом і у фритюрі. Перед смаженням нарізають. Кабачки, гарбуз, помідори, баклажани після нарізки панірують у борошні.

Основним способом смажать овочі з будь-якими жирами. Підготовлені овочі кладуть на розігріту з жиром сковороду або деко, смажать до готовності і утворення піджареної скоринки.

У фритюрі смажать картоплю, цибулю, зелень петрушки. Овочі обсушують на друшляку або за допомогою рушники, щоб під час смаження чи розпилувати жир. Для смаження у фритюрі краще всього використовувати суміш тваринного і рослинного жиру в співвідношенні 50:50 або 70:30. Вершкове масло і маргарин вживати не рекомендується, так як вони мають низьку температуру

димоутворення, містять багато вологи і білкових речовин, які при високій температурі швидко згорають, забруднюють жир і продукти.

Смажать овочі в спеціальному посуді або на глибоких товстостінних деках зі вставними металевими сітками. Жиру беруть у 4-5 разів більше, ніж овочів. Посуд заповнюють жиром наполовину, так він може сильно пінитися, нагрівають до 180-190 °С і занурюють підготовлені овочі. Час смаження у фритюрі 2-8 хв. Смажені овочі використовують як самостійну страву або як гарнір.

2.2.3. Шляхи підвищення харчової цінності кулінарної продукції

В роботі розглядається питання розширення асортименту страв із смажених овочів. Для удосконалення технології використовували гарбуз для основної страви, нові способи маринування та смаження, в якості гарніру салат із свіжих овочів та зелені.

До теперішнього часу не вщухають запеклі суперечки про місце походження гарбуза. Одні дослідники називають її батьківщиною Китай, де з давніх часів при імператорському дворі обробляли гарбуз. Інші джерела називають Америку, де гарбуз була поширена практично повсюдно. Перші американські поселенці зрізали верх у гарбуза і запікали її з молоком і медом, а індіанці не мудруючи лукаво смажили скибочки гарбуза на відкритому вогні.

В наші дні гарбуз є головним символом свята Хеллоуїн. Вона символізує закінчення збору врожаю, страшна маска вирізати в гарбузі і палаюча всередині свічка, за легендою, означає злого духа і має здатність відлякувати нечисть. Як гарбуз виявилася в Росії теж невідомо. Очевидно лише одне, що зараз це вкрай популярний і поширений в нашій країні овоч.

Гарбуз не тільки має дивовижні смаковими якостями, але і надає на організм людини дивовижне за ступенем корисності вплив. Багато господині відмовляються від гарбуза, мотивуючи це складністю її обробки. Дійсно, плоди гарбуза набагато більш тверді, ніж інші овочі. А вага однієї гарбуза може досягати 9 кг.

До складу гарбуза входить каротин, який виключно позитивно впливає на зір, а також служить для профілактики ракових захворювань, вітаміни групи В,

які благотворно впливають на нервову систему, надаючи заспокійливий ефект, покращуючи сон і пам'ять. Присутність в гарбузі міді, фосфору і заліза сприяє нормалізації процесу кровотворення, вживання гарбуза бажано для профілактики недокрів'я і атеросклерозу.

Корисні властивості гарбуза підтверджуються і унікальним поєднанням калію і магнію, що сприяє виведенню непотрібної рідини з організму, тому гарбуз показана людям із захворюваннями сечовидільної системи. Гарбуз прекрасно відновлює роботу шлунково-кишкового тракту, надає м'який проносний ефект. Добовою нормою споживання гарбуза вважається 500 гр. або 100 гр. свіжовичавленого гарбузового соку .

Насіння гарбуза в народній медицині широко відомі як чудове глистогінний засіб. Користь гарбуза і в змісті цінних білків, чи не більше, ніж, наприклад, курячі яйця. У гарбузі міститься зовсім мало калорій. Калорійність гарбуза всього 22 ккал. на 100 гр. Вона прекрасно засвоюється, тому на її основі створюється безліч дієт. Гарбуз допомагає не тільки в боротьбі із зайвою вагою, але і з запасами шкідливого холестерину.

Ще одна перевага гарбуза полягає в тому, що це прекрасне живильний засіб для шкіри. Маски з гарбуза прості в приготуванні і використанні, а користь гарбуза в цьому випадку справді вражаюча. Крім того, підходять вони для будь-якого типу шкіри.

Протипоказання до вживання гарбуза полягають у наступному. Не можна включати цей овоч в раціон хворим виразковими хворобами, гастритом зі зниженою кислотністю, а також на цукровий діабет. При порушенні кислотно-лужного балансу також можливо, що швидше за все себе проявить шкоду гарбуза.

Хімічний склад гарбуза : вода (90, 3%), білок (1%), вуглеводи загальні (6,5%), крохмаль (2%), клітковина (1, 2%); мінеральні речовини (мг%): натрій (14), калій (170), кальцій (40), фосфор (25), магній (14), залізо (0, 8), сірка (18), хлор (19), марганець , мідь, цинк, фтор, йод, кобальт та інші; вітаміни (мг%): С (8), В, (0, 05), В2 (0, 06), В6 (0, 13), РР (0, 5), Пантотенова кислота (0, 4), каротин (1, 5), фолієва кислота.

При дозріванні плодів в них зменшується вміст крохмалю і збільшується – цукру. Плоди 20-40-денної давності містять до 13% крохмалю і 2-3% цукру, з настанням холодів кількість цукру починає рости за рахунок крохмалю, і в кращих сортах гарбуза воно досягає 4-11%. Деякі сорти містять до 60 мг% каротину. Їм особливо багаті ті плоди, які отримали багато сонячних променів і були зібрані з рослини першими.

Добре зберігається гарбуз з щільною кіркою. Плоди збирають з плодоніжкою перед заморозками. На тривале зберігання закладаються зрілі плоди без ушкоджень. Зберігання проводиться при температурі 1-3 ° тепла з відотною вологістю повітря 70-75%. Гарбуз краще зберігається, якщо після збирання протягом 7-10 днів тримати її на сонці. Деякі сорти в сухих приміщеннях зберігаються до двох-трьох років, в умовах високої вологості (понад 85%) - до двох-трьох місяців.

Плоди гарбуза бідні клітковиною і органічними кислотами, але багаті на пектин, в зв'язку з чим дуже корисні при хворобах органів травлення. Вони посилюють виведення холестерину, мають сечогінну дію. Рекомендуються при набряках у хворих з хворобами серця і нирок. Кашка зі свіжої гарбуза сприяє загоєнню ран при опіках.

2.2.4. Розроблення рецептури і технології нової продукції

Для розширення асортименту розробили рецептури страв з використанням нових способів маринування і підготовки напівфабрикатів, смакових добавок натурального походження для підвищення органолептичних показників і покращення фізико-хімічних властивостей.

Таблиця 2.1

Аналіз рецептури фірмової страви «Стейк із гарбуза»

Найменування сировини	Маса		Маса сировини до маси напівфабрикату	Технологічні властивості сировини
	брутто	нетто		
Для стейку				
Гарбуз	120	108	72	Основна сировина
Фісташки	4	4	3	Смакова добавка
Кардамон	4	4	3	Смакова добавка
Розмарин	2	2	1	Смакова добавка
Насіння гарбузове	2	2	1	Смакова добавка
Олія оливкова	10	10	7	Для маринування
Мед	15	15	10	Смакова добавка
Сіль	5	5	3	Смакова добавка
Перець чорний мелений	0,01	0,01		Смакова добавка
Маса напівфабрикату		150	100	
Маса смаженого стейку		120		
Для гарніру				
Помідори	25	25		Основна сировина
Козячий сир	10	10		Основна сировина
Салат фріссе	10	10		Для оформлення страви
Гарнір		45		
Вихід страви		165		

Обчищений і промитий гарбуз нарізати шматочками товщиною 1 см. У сковороді на оливковій олії обсмажити гілочку розмарину і кардамон. Стейк з гарбуза. Перекласти на пергамент. Обсмажити фісташки, гарбузове насіння і перець. Перекласти на пергамент. У ароматне масло викласти стейки гарбуза, посолити і поперчити за смаком. Обсмажити з двох боків до золотистої скоринки, полити медом. Перекласти на пергамент до розмарину і спецій і відправити в розігріту до 180 °С духовку на 10 хвилин. Приготувати салат в мисці з'єднати салат фрізі, нарізані помідори, козячий сир, оливкова олія, сіль і перець за смаком, перемішати. Викласти салат на тарілку для подачі, скориставшись кулінарним кільцем. Перевірити готовність гарбуза: проткнути її шпажкою вона

повинна бути м'якою. Акуратно викласти стейки поруч з салатом, зняти кільце. Прикрасити зеленню і сирними чіпсами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - страва покрито золотавою скоринкою.

Консистенція - м'яка, овочі не втратили форму нарізки.

Колір - золотистий.

Смак і запах - відповідний входять до складу продуктів.

Подається в порційних тарілках.

Температура подачі страви 75-80 ° С.

Термін реалізації - 3 години.

2.2.5. Визначення показників якості розробленої продукції

Відпрацювавши рецептури і технологію приготування нових страв складаємо технологічні картки, бальну оцінку якості кулінарної продукції, на яку розроблено рецептуру.

Таблиця 2.2

Бальна оцінка якості страви

Показники якості	Відмінно (5)	Добре (4)	Задовільно (3)	Незадовільно (2)
Смак	Властивий продуктам, помірно солоний	Властивий продуктам, не солоний або пересолений	Легкий сторонній присмак	Не властивий продуктам
Запах	Властивий продуктам,	Властивий продуктам	Легкий сторонній	Не властивий продуктам
Зовнішній вигляд	Форма овальна, поверхня без розривів	Форма овальна, поверхня з невеликими тріщинами	Форма розпливчаста, поверхня з тріщинами	Форма розпливчаста, поверхня з тріщинами
Консистенція	Соковита, ніжна	Соковита	Суха	Суха
Колір	Поверхні – золотистий, на розрізі: м'яса – світло сірий	Поверхні – золотистий, на розрізі: м'яса – світло сірий	Поверхні – підгоріла, на розрізі: м'яса – світло сірий	Поверхні – підгоріла, на розрізі: м'яса – рожевий

Таблиця 2.3

Результати дегустаційної оцінки страв «Стейк із гарбуза»

Назва виробів	Смак		Запах		Зовнішній вигляд		Консистенція		Колір		Середній бал з КВ
	без КВ	з КВ 1,5	без КВ	з КВ 1	без КВ	з КВ 1	без КВ	з КВ 2	без КВ	з КВ 0,5	
Страва-аналог	4,5	6,75	5	5	4,5	4,5	4	8	5	2,5	26,75
«Стейк із гарбуза»	5	7,5	5	5	5	5	5	10	5	2,5	30

На фірмову страву розроблено технологічну картку (Додаток А) та НАССР щодо впровадження її у виробництво (Додаток Б).

2.3 Розроблення виробничої програми підприємства

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

Кількість відвідувачів за день визначається за формулою:

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

де P – кількість місць у залі, місць.;

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

Кількість споживачів для шашличної:

$$N = 68 \cdot 9 = 612 \text{ осіб}$$

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

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

Розрахунок кількості страв

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

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

де n — загальна кількість страв;

N — кількість відвідувачів, чол.;

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

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

звідси:

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

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

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

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

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

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

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

Кількість іншої продукції власного виробництва і покупних товарів знаходимо за нормами споживання на одного відвідувача [5, с. 47]. Дані розрахунку кількості страв зведено в таблицю 2.4.

Таблиця 2.4

Дані розрахунку кількості страв для шашличної

Назва продукції	Одиниці виміру	Норма споживання однією людиною	Кількість порцій
Холодні закуски	порц.	0,7	428
Супи	порц.	0,1	61
Другі страви	порц.	1,2	734
Разом		2,0	1224
Інші страви			0
Гарячі напої	л	0,1	61
Холодні напої,	л	0,1	61

Назва продукції	Одиниці виміру	Норма споживання однією людиною	Кількість порцій
Хлібобулочні вироби	кг	0,1	61
Міцні алкогольні напої	л	0,05	31
Вино	л	0,1	61

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

На основі плану-меню визначаємо виробничу програму підприємства. Під час складання виробничої програми враховуємо результати попередніх розрахунків (табл. 2.2). Основою для складання виробничої програми слугували «Сборник блюд и кулинарных изделий», кулінарні книги, на основі яких складені технологічні карти [29,30]. Виробничу програму підприємства подаємо у вигляді табл. 2.5.

Таблиця 2.5

Виробнича програма шашличної

№ за збірником рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
Фірмова страва			
ФС	Стейк із гарбуза	165	25
Другі страви			
ТК	Стейк зі свинини на грилі	235/50	57
ТК	Шашлик по-грузинськи	235/50	52
ТК	Баранчик на кістці із духмяними травами	290/50	45
ТК	Стейк лосося на грилі	100/50	42
623	Бастурма	255	44
678	Люля-кебаб	265	32
ТК	Купати на грилі	265	26
ТК	М'ясо соковите	312	36
ТК	Плов по-турецьки	275	50
ТК	Дичина від шефа	257	41
729	Курчата табака	250	65
Гарніри			
762	Картопля у фритюрі	150	45

№ за збірником рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
Фірмова страва			
ФС	Стейк із гарбуза	165	25
ТК	Капуста тушкована	100	42
ТК	Рагу овочеве	150	44
744	Капша гречана	150	51
759	Пюре картопляне	150	78
	Холодні закуски		240
ФС	Салат «Салат з язика та печериць»	150/20	34
ТК	Салат «Цезар» з куркою	150/20	25
ТК	Салат «Доктор Ватсон» Відварений яловичий язик, яблуко, свіжий огірок, каперси, заправлений пікантним соусом	150/20	23
ТК	Салат «Шопський» Свіжі огірки і помідори, болгарський перець, зелений лук, твердий сир, заправлений оливковою олією	150	28
ТК	Салат «Грецький» Сир Фета, свіжі огірки та помідори, болгарський перець, синій цибуля, листя салату, каперси, маслини, заправлений оливковою олією.	150	32
84	Салат вітамінний	150	31
89	Салат із маринованого буряку та сиру	150	35
62	Салат «Весна»	150	32
	Супи		40
245	Суп харчо	300	28
ТК	Шурпа	300	12
Хлібобулочні і кондитерські вироби			
Покупні	Лаваш армянський	110	30 (3кг)
Покупні	Хліб поживний	100	20 (2кг)
Покупні	Хліб Бородинський	100	30 (3 кг)
Покупні	Хліб гірчичний	100	20 (2кг)
Гарячі напої			
ТК	Чай із чебрецем та ромашкою	200	15 (3 л)
ТК	Чай чорний	200	15 (3 л)

№ за збірником рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
Фірмова страва			
ФС	Стейк із гарбуза	165	25
ТК	Чай зелений з фруктами	200	15 (3 л)
ТК	Кава «Еспресо»	60	50 (3 л)
ТК	Кава «Лате»	200	20 (4 л)
ТК	Кава «Парадиз»	100	30 (3 л)
ТК	Какао	200	10 (2 л)
ТК	Дитяча кава	200	10 (2 л)
Холодні напої			
Покупні	Сік Сандора в асортименті	200	15 (3 л)
Покупні	Напій Кока-кола	200	10 (2 л)
Покупні	Напій Живчик	200	15 (3 л)
Покупні	Вода Моршинська	200	10 (2 л)
Вина			
Покупні	Каберне	100	100 (10л)
Покупні	Алустон червоне	100	100 (10л)
Покупні	Легенда Інкерману	100	100 (10л)
Покупні	Шабо Класика херес	100	100 (10л)
Міцні алкогольні напої			
Покупні	Горілка «Неміров чорний»	50	60 (3 л)
Покупні	Горілка «Хортиця прозора»	50	60 (3 л)
Покупні	Горілка «Хлібний дар»	50	40 (2 л)
Покупні	Коньяк «V.S»	50	80 (4 л)
Покупні	Коньяк «Арарат»	50	80 (4 л)
Покупні	Коньяк «Закарпатський»	50	80 (4 л)

Розробка схеми технологічного процесу підприємства дозволяє визначити попередньо види приміщень, необхідне торгівельно-технологічне обладнання. Схему технологічного процесу подаємо у вигляді таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Схема технологічного процесу підприємства

Операції та режими	Вид приміщень	Обладнання
Приєм сировини 8 ⁰⁰ -15 ⁰⁰	Завантажувальний майданчик	Ваги товарні, візок вантажний

- виробничі приміщення: загальнозаготівельний цех, доготівельний цех;
- допоміжні приміщення: мийна столового і кухонного посуду, сервізна;
- торговельні приміщення: вестибюль, торговельні зали шашличної;
- адміністративно-побутові приміщення: кабінет зав. виробництвом, кабінет директора і канцелярія, кімната офіціантів, санвузли, духова для персоналу, коридори, тамбури;
- технічні приміщення: венткамера, електрощитова, машинне відділення.

Таблиця 2.41

Склад і площі приміщень закладу, що проектується

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
Торговельні	
Зала шашличної	95,00
Гардероб для відвідувачів	7,00
Вестибюль	24,00
Туалетні кімнати для відвідувачів	12,00
Разом	138,00
Виробничі	
Овочевий цех	7,00
М'ясо-рибний цех	11,00
Доготівельний цех	29,00
Разом	47,00
Складські	
Приміщення для збірно-розбірних камери	10,29
Комора для овочів	6,50
Комора сипучих продуктів	6,00
Комора винно-горілчаних виробів та напоїв	9,00
Комора добового запасу	6,00
Завантажувальний майданчик холодильників	20,00
Разом	57,79
Допоміжні	
Білизняна	6,00
Мийна столового посуду	10,00
Мийна кухонного посуду	5,00
Разом	21,00
Адміністративно-побутові	
Кабінет директора	8,00
Кабінет бухгалтера	6,00
Кабінет зав. виробництвом	6,00
Гардероб та душові для персоналу	12,06
Туалетні кімнати для персоналу	2,16

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
Кімната офіціантів	7,00
Разом	41,22
Технічні	
Електрощитова	11,00
Корисна площа закладу, S_к	316,01

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

$$S_k = S_{торг} + S_{виробн} + S_{склд} + S_{адм-побут} + S_{техн}, \quad (2.28)$$

$$S_k = 138,00 + 47 + 57,79 + 21 + 41,22 + 11 + 30 = 316,01$$

де S_к - 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:

$$S_{роб} = S_k \cdot K_1, \text{ м}^2; \quad (2.29)$$

$$S_{роб} = 316,01 \cdot 1,25 = 395 \text{ м}^2$$

де K₁ – коефіцієнт, що враховує коридори, K₁ = 1,10 ... 1,25 (для невеликих закладів та закладів високого класу K₁ → max; для великих закладів (понад 200 місць) та закладів з кількома поверхами K₁ → min).

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

$$S_{заг} = S_{роб} \cdot K_2, \text{ м}^2 \quad (2.30)$$

$$S_{заг} = 395 \cdot 1,03 = 407 \text{ м}^2;$$

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:

$$S_n = \frac{S_{заг}}{n} \quad (2.31)$$

$$S_n = \frac{407}{1} = 407 \text{ м}^2$$

де n – кількість поверхів.

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

$$L_{буд} = \frac{S_n}{H_{буд}} \quad (2.32)$$

$$L_{буд} = \frac{407}{18} = 22,61 \approx 24 \text{ м}$$

де $L_{буд}$ - довжина будівлі, м;

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

Підприємство, що проектується буде зосереджене в окремій одноповерховій будівлі.

Розмір будівлі в плані її конфігурації складає 540 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 загрузки сировини і вхід в електрощитову.

Ширина основного коридору становить 1,5 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 було максимально вивчено та включено до роботи матеріально-технічне забезпечення підприємства для впровадження енергозберігаючих технологій.

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

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

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

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1 Організація виробництва

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

При організації виробництва продукції основними завданнями є:

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

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

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

Цех має два робочі місця:

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

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

отримують необхідні знання та навички у роботі, підвищують свою кваліфікацію. Також цей метод обслуговування дозволяє скоротити кількість переходів і застосовувати засоби механізації для доставляння посуду й готової продукції.

Під час відвідування ресторану відвідувачі заходять в торговельну залу і займають місця за столиками, столики заздалегідь засервіровані, після чого до них підходить офіціант, приносить меню і приймає замовлення. Після закінчення споживання їжі, офіціант приносить відвідувачу фіскальний чек, в якому вказана ціна за продукцію.

Меблі в торговельній залі будуть розміщуватись рядами. Ширина основного проходу становитиме 1,5 м, для розподілу потоків споживачів 1,2 м, для підходу до окремих місць 0,6 м.

Шашлична надаватиме такі додаткові послуги:

- обслуговування календарних свят;
- обслуговування свят офіціантами і кухарями вдома у замовника;
- надання в оренду приміщень залів підприємств;
- безкоштовний виклик таксі;
- консультації з приготування страв;
- продаж сувенірів.

Також кожному відвідувачу буде надаватися в подарунок – календарик з рекламою підприємства.

На підприємстві будуть прийматися замовлення на проведення банкетів, весіль, днів народжень та інших урочистих дат.

3.3. Рекламне забезпечення діяльності підприємства

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

Існує внутрішня і зовнішня реклама. До зовнішньої реклами можна віднести вивіску підприємства, рекламні щити, встановлені в різних частинах міста. Це надає можливість виділяти даний заклад серед існуючих підприємств ресторанного господарства, і навіть в темну пору доби привабити відвідувачів не

тільки з місцевих але й з інших районів. Так само друкуються проспекти із зазначенням адреси, режиму роботи підприємства, які розклеюються по місту, поширюються на вокзалах, аеропортах і готелях міста.

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

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

Дане комплексне підприємство буде надавати наступні додаткові послуги:

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

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

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

На даному підприємстві при проектуванні пропонується застосувати наступні засоби реклами:

- екстер'єр – наявність світової та графічної вивіски;

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

Шашлична буде запроектована в стилі лофт на трасі Київ – Харків. Назва утворюється від слова «гірос» – страви, знайомої всім, хто бував у Греції, і представляє собою їх національний підвид шаверми з додаванням картоплі. Саме воно стало фірмовою стравою в меню GyroGrill. Проте далеко не єдиним: тут також готують різноманітні страви на вугіллі. Біля стійки у віддаленій частині приміщення розташовується м'ясна вітрина з уже одягненими на шпажки шашликами та люля. Система проста: вибираєш шпажку, що сподобалася, і при тобі її тут же смажать.

Інтер'єр закладу - нетиповий для місця, що спеціалізується на приготуванні шашликів. Це світле та вичурне приміщення з популярними атрибутами – цегляними стінами, прикрашеними портретами баранчиків у фраках, великою кількістю рослин та мінімалістичними меблями, до яких планується додати м'які крісла та дивани. Як додаткову послугу запропонують страву з собою, на яку зроблять гарну знижку – гірос у лаваші

Основною фішкою шашличної є якісно приготоване м'ясо на грилі. На побажання клієнтів планується максимально урізноманітнити меню. Наприклад, деякі релігії забороняють вживати свинину, тому щоб не втратити клієнтів, можна запропонувати їм шашлик з ніжного філе курки.

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

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

До зовнішнього засобу реклами даного підприємства належить вивіска, рекламний щит, плакати. Вночі використовується неонове освітлення вивіски та назви ресторану.

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

Висновки до розділу 3

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

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

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

РОЗДІЛ 4
АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

Таблиця 4.1

Характеристика архітектурно-будівельних рішень

Перелік основних даних	Характеристики
Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування	
Місто, с.м.т, район розміщення об'єкту проектування	вул. Зорянська, 11ж с. Хроли Харківської 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 відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств ресторанного господарства. Вона розташована у житловому масиві міста Ізюм.</p> <p>Будівлі та споруди, що підлягають зносу – відсутні.</p> <p>Характер рельєфу місця будівництва – спокійний, з</p>

Перелік основних даних	Характеристики
	незначним ухилом на південний схід. Грунт на ділянці забудови – темно-сірий опідзолений.
Організація транспортних під'їздів до підприємства	Від земельної ділянки до автостанції – 1,5 км; до міста Харкова – 20 км.
Площа земельної ділянки	0,23 га
Площа забудови	463,49 м ²
Площа доріг та тротуарів	1093 м ²
Площа озеленення земельної ділянки	743,78 м ²
Ланшафт території та малі архітектурні форми на ділянці	Територія ділянки розміщена на обох берегах річки Студенок, нижче за течією. Озеленення ділянки вирішено шляхом влаштування клумб сезонних квітів, насадження чагарників однорядної посадки та листяних дерев. В зоні відпочинку передбачені малі архітектурні форми – лави, кашпо, ліхтарі.
Генеральний план території ділянки	Генеральний план території земельної ділянки представлено на аркуші 4. При розробці його розробці були враховані: <ul style="list-style-type: none"> - існуюча планувальна структура село Хроли; - існуюча мережа вулиць і проїздів; - існуючі планувальні обмеження. Зі східної сторони облаштований елементами благоустрою і квітниками на відстані 1,5-2,0 м. З південної сторони розташована автостоянка для відвідувачів. З північної сторони розташований господарський двір (25x36 м), огорожений парканом. Для

Перелік основних даних	Характеристики
	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. Зі західної сторони прилягає пішохідна доріжка.
Об'ємно-планувальні характеристики підприємства	
Композиційно-планувальна схема підприємства	Змішана
Характер будівлі	Одноповерхова, без підвалу
Форма та розміри будівлі на плані	Форма будівлі – прямокутна з виступами, розміри в плані: довжина – 27 м, ширина – 21 м.
Горизонтальні та вертикальні зв'язки на підприємстві	Горизонтальні зв'язки – коридори шириною 1,8 та 1,5 м; вертикальні зв'язки – сходи, пандус для осіб з обмеженими можливостями, вантажний підйомник. Горизонтальне транспортування дрібної сировини, інвентарю та страв здійснюється за допомогою візків та ручних пересувних столиків.
Кількість поверхів	1 поверх
Висота поверху	3,60 м
Характеристики конструкцій та матеріалів підприємства	
Конструктивна схема будівлі	Неповний каркас (з зовнішніми несучими стінами та залізобетонними колонами перерізом 400x400 мм, кроком 6x6 м, 6x3 м).
Фундаменти (конструкції, матеріали, глибина закладання)	Під несучі стіни – стрічкові монолітні залізобетонні (глибина закладання фундаментів – 1,08 м), під колони – стовпчасті «стаканного»

Перелік основних даних	Характеристики
	типу.
Стіни (матеріал, товщина)	З пустотілої теплоефективної цегли товщиною 510 мм
Перегородки (матеріал, товщина)	Цегляні товщиною 120 мм.
Конструкція перекриття	Залізобетонні панелі з круглими пустотами. Товщина перекриття – 0,3 м.
Конструкція покриття	Покриття – зі збірних залізобетонних плит з круглими пустотами. Розміри плит покриття 1,5 м 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 вирівняний шаром цементного розчину.
Вікна (матеріал, розміри)	В залі гриль-бару – склопакети двокамерні з ПВХ-профільною системою за ДСТУ Б.В.2.7.-130:200 – В-1 –18х18; В-2 – 15х18; В-3 – 9х15.
Двері (матеріал, розміри)	Вхід у гриль-бар крізь склометалеві двері каркасної конструкції з обв'язкою зі сталевого профілю. Заповнення глухих ділянок виконуються з металевого листа. Внутрішні двері – дерев'яні. Д-1–13х24; Д-2 –15х21; Д-3 –8х21; Д-4 –10х21; Д-5 –12х23; Д-6 –12х21.
Система водовідведення з даху	Внутрішня в дощову каналізацію.

Основні технічні показники проекту	
Площа забудови (S_d)	463,49 м ²
Загальна площа (S_z)	370,03 м ²
Робоча площа (S_p)	243,65 м ²
Будівельний об'єм (V_b)	1406,11 м ³
Планувальний показник (K_1)	0,70
Об'ємний показник (K_2)	5,80

Таблиця 4.2

Зовнішнє та внутрішнє опорядження підприємства

Перелік основних даних	Характеристика		
Зовнішнє опорядження будівлі:			
Характер архітектурних елементів будівлі, будівельні матеріали	Архітектурні елементи фасаду виконані у стилі модерн. Для стін засобу розміщення використана лицева цегла. Ганок облицьований морозотривкою неглазурованою керамогранітною плиткою. Для захисту від атмосферних опадів він має навіс на опорах. Сходи з набірних залізобетонних елементів. З правої сторони ганку розташований пандус для осіб з обмеженими можливостями, який має ухил 1:12.		
Елементи візуальної інформації на фасаді	Реклама підприємства розміщується над головним входом та виконується з ПВХ – конструкції.		
Внутрішнє опорядження будівлі			
Приміщення	Підлога	Стіни	Стеля
Вестибюль	Мозаїчна з фактурним шаром з мармурової крихти	Декоративна штукатурка	Акрилове фарбування
Зала гриль-бару	Дубовий паркет	Текстурна декоративна штукатурка	Підвісна

Виробничі цехи	Керамічна плитка	Керамічна плитка	Клейове фабування
----------------	------------------	------------------	----------------------

yuliya_12@ukr.net

Приміщення	Підлога	Стіни	Стеля
Адміністративні	Ламінат	Рідкі шпалери	Клейове фабування
Коридори	Лінолеум	Фарбування олійною фарбою	Клейове фабування
Складські	Керамічна плитка	Фарбування олійною фарбою	Клейове фабування
Технічні	Цементно-бетонна	Фарбування олійною фарбою	Клейове фабування

Таблиця 4.3

Загальна характеристика інженерних систем

Перелік основних даних	Основні характеристики
Система опалення	<p>Теплопостачання підприємства харчування централізоване – від міської котельні.</p> <p>Система опалення – водяна з примусовою циркуляцією теплоносія; однотрубна; з нижнім розведенням трубопроводу. Тип опалювальних приладів – сталеві гладкотрубні радіатори типу «Комфорт». Над входом до закладу розташована повітряно-теплова завіса. Для з'єднання всіх елементів системи опалення використовуються металопластикові труби.</p>
Система вентиляції	<p>Проектом передбачається влаштування системи припливно-витяжної вентиляції з механічним і природним спонуканням. Повітроводи для систем припливно-витяжної вентиляції прийняті прямокутного перерізу з оцинкованої сталі, які прокладаються відкрито по конструкціях стін, і гнучкі, що розміщуються в конструкції підвісної стелі. В адміністративних приміщеннях – системи кондиціонування повітря моделей бізнес-класу фірми «DAIKIN». Венткамера розташована на покритті будівлі.</p>

Перелік основних даних	Основні характеристики
Система водопостачання	<p>Мережа холодного та гарячого водопостачання – централізована від напірного водопроводу міської мережі. Схема водопровідної мережі – з нижнім розведенням магістралей (магістралі прокладають під підлогою першого поверху). Трубопроводи гарячого та холодного водопостачання монтуються з пластикових труб фірми «Еластик». Пожежний гідрант розташований на відстані 100,0м від проектного об'єкта.</p> <p>Для обліку води, що витрачається споживачем, застосовуються крильчасті лічильники з діаметром приєднувального трубопроводу 15 мм. Якість питної води у вареничній – відповідає вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10.</p>
Система каналізації	<p>Внутрішня система каналізації гриль-бару за способом збору та видалення забруднень – самопливна. За характеристикою стічних вод – побутова, виробнича та дощова. За сферою обслуговування – роз'єднана. Мережі прокладаються частково – відкрито, частково – приховано в конструкції підлоги. Відвідні лінії від приладів змонтовані з каналізаційних поліетиленових труб фірми «REHAU» діаметром 100 мм.</p> <p>Всі сантехнічні прилади, що не мають в своїй конструкції гідрозатворів, приєднані до каналізаційної мережі з установкою сифонів. Для контролю і прочищення внутрішньої каналізаційної мережі на ній встановлені ревізії і прочистки.</p> <p>Для збору твердих відходів проектного об'єкта на території розміщена закрита сміттекамера з сміттеконтейнерами.</p>

Висновки до розділу 4

У розділі сформульовані основні дані та вимоги до планувального, архітектурного-будівельного, інженерного та технологічного рішень будівлі шашличної на 68 місць, її основних параметрів з урахуванням технологічних та містобудівних вимог, зокрема:

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

2. Сформульовані основні дані та вимоги щодо:

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

3. Наведені загальні характеристики системи опалення, вентиляції, кондиціонування, водопостачання та каналізації гриль-бару.

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 салатів, 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 технологічному 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.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архипов В.В., Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані.-К.: Фірма "ІНКОС" , 2007.-382 с.
2. Беляев М.И., Беляева Л.М., Григорьева Н.Ф. и др. Дипломное проектирование / Под ред. Л.З. Шильмана. – Харьков: ХИОП, 1992.-600 с.
3. ДБН 360-92 Містобудування. Планування і забудова міських та сільських населених пунктів.
4. ДБН В.2.5-67:2013 "Опалення, вентиляція, кондиціонування".-К.: Мінрегіонбуд України, 2013. – 28 с.
5. ДБН В.1.1-7:2002 "Пожежна безпека об'єктів будівництва".- К.: Мінрегіонбуд України, 2001. – 44 с.
6. ДБН В.2.5-28:2006 "Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення.- К.: Мінрегіонбуд України, 2006. – 41 с.
7. ДБН В.2.2-25:2009 „Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)“ [Чинні від 2010-09-01]- К.: Мінрегіонбуд України, 2010. – 85 с.
8. ДСН 3.3.6.042-99 „Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень”.
9. ДНАОП. 0.00-1.21-84 Правила технічної експлуатації споживачів і Правила техніки безпеки при експлуатації електроустановок споживачів, затверджені Головдерженергонаглядом Міненерго СРСР від 21.12.84.
10. Проектування закладів ресторанного господарства: робочий зошит / А.Л. Рогова, Ю.В. Левченко. П.: ПУЕТ, 2017. – 57 с.
11. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постанов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. В 3-х ч. Ч.2 – Харків: ДП Редакція «Мир техніки и технологий», 2005. – 486 с.
12. Державний стандарт України ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти в сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення».
13. Дорохин В.А. и др. Оборудование предприятий общественного питания: Справочник.- К.:Техніка, 1990.-174 с.

14. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення», затверджений Постановою Верховної Ради України від 24.02.94. – К.: Законодавство України про охорону праці. т.3, 1995 – 17 с.

15. Закон України «Про охорону праці», затверджений Постановою Верховної Ради України від 14.10.02 №2696 – XII . – К.: Законодавство України про охорону праці. т.1, 1995 – 250с.

16. Закон України «Про пожежну безпеку», затверджений Постановою Верховної Ради України від 17.12.93 №3747 – XII. – К.: Законодавство України про охорону праці. т.3, 1995 – 12с.

17. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін.- К.: А.С.К., 2000. – 848 с.

18. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарупа В.Г. та ін. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник.-К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003.-248 с.

19. Карсекин В.И., Бердичевский В.Х. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания. - К.: Вища шк., 1983. – 208 с.

20. Каталог торгово-технологического и санитарно-технического оборудования и строительных элементов здания.– Харьков: Х ДАТиОП,1999.– 43 с.

21. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: Київ.торг.-екон. ун-т, 2008. – 307 с.

22. Методичні рекомендації до виконання електричної частини дипломних проектів студентів спец. ”Технології в ресторанному господарстві” /В.М.Оберемок, В.М.Угланов, Я.М.Бичков. – Полтава: ПУЕТ, 2011.– 63 с.

23. НПАОП. 0.03-3.15-86 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень №4088-86, затверджені Мінохорони здоров'я СРСР, 1986

24. НПАОП 55.0-1.02.-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування, затверджені наказом Держнагляд охорони праці України від 25.06.96, №107.

25. Оберемок В.М. Молчанова Н.Ю. Методичні рекомендації з виконання розділу “Охорона праці” дипломних проектів студентів спеціальності “Технології в ресторанному господарстві”. – Полтава: ПУЕТ, 2010. – 19 с.

26. Рогова А.Л. Методичні рекомендації до виконання економічної частини дипломних проектів студентів спец. ”Технології в ресторанному господарстві”. – Полтава: ПУЕТ, 2011. -18 с.

27. Рогова А.Л., Шкарупа В.Г., Положишникова О.І. Методичні рекомендації щодо виконання дипломного проекту для студентів спец. ”Технології в ресторанному господарстві” – Полтава: ПУЕТ, 2011.- 55 с.

28. Роговий С.І. Методичні рекомендації до виконання санітарно-технічного розділу дипломних проектів студентів спец. ”Технології в ресторанному господарстві” – Полтава: ПУЕТ, 2011. -35 с.

29. Роговий С.І. Методичні рекомендації до виконання будівельного розділу дипломних проектів студентів спец. ”Технології в ресторанному господарстві” – Полтава: ПУЕТ, 2011. -38 с.

30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1983. – 720 с.

31. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. – К.: А.С.К, 2007 – 1248 с.

32. Типовые карты организации труда работников основных цехов предприятий общественного питания в 2-х частях. – М.:1988. – 74 с.

33. Черевко О. І.,Крайнюк Л.М., Красілова Л.О. та інші. Технологічне проектування закладів харчування : Навчальний посібник. – Харків: Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2005. – 295 с.

34. Шкарупа В.Г., Положишникова О.І., Капліна Т.В. Проектування закладів ресторанного господарства з основами САПР . Практикум. – Полтава, РВВ ПУСКУ, 2008.-90 с.

35. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2008 – 506 с.