

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
18 липня 2019 року № 88-Н

Форма № П-4.04.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«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

Ресторан на 96 місць у місті Горішні Плавні Полтавської області

Спеціальність 181 «Харчові технології»

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

ступеня бакалавр

Виконавець Зубенко Анастасія Романівна
(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник к.т.н., доцент Левченко Юлія Вікторівна
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Рецензент Горячова Олена Олександрівна
(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2021

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»
18 квітня 2019 року № 88-Н

Форма № П-4.05.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

ЗАТВЕРДЖУЮ

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

« ____ » _____ 2021 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 Зубенко Анастасія Романівна

Тема Ресторан на 96 місць у місті Горішні Плавні Полтавської області

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

Термін подання студентом дипломного проекту 10.12.2021 р.

Вихідні дані до дипломного проект. Розробити техніко-економічне обґрунтування. Визначити концепцію закладу. Розробити технологію холодних страв та закусок з м'яса. Скласти меню з урахуванням новітніх тенденцій у ресторанному господарстві. Впровадити сучасне технологічне обладнання. Розробити питання організації виробництва, обслуговування, рекламної діяльності. 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. Техніко-економічне обґрунтування. Розділ 2 Проектно-технологічний. Розділ 3. Організаційний. Розділ 4. Архітектурно-будівельний. Розділ 5 Охорона праці.

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 _____ (підпис) Зубенко А. Р.

Керівник _____ (підпис) к.т.н., доцент Левченко Ю. В.
(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 « _____ » _____ 2020 р.

Секретар ЕК _____ (підпис) _____ (ініціали та прізвище)

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ.....	6
ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ	
БУДІВНИЦТВА ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	9
1.1. Маркетингові дослідження ринку послуг ресторанного господарства.....	9
1.2. Розроблення концепції закладу ресторанного господарства	12
1.3. Обґрунтування технічної можливості будівництва.....	13
1.3. Обґрунтування вихідних даних підприємства, що проектується.....	14
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 холодних закусок і страв з м'яса	19
2.2.1. Значення даної кулінарної продукції у харчуванні.....	19
2.2.2. Особливості технології даної кулінарної продукції.....	21
2.2.3. Шляхи підвищення харчової цінності кулінарної продукції.....	24
2.2.4. Розроблення рецептури і технології нової продукції.....	27
2.2.5. Визначення показників якості розробленої продукції.....	29
2.3 Розроблення виробничої програми підприємства.....	31
2.4 Проектування складського господарства.....	36
2.5 Проектування виробничих приміщень.....	52
2.6 Проектування торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	69
2.7 Об'ємно-планувальні і конструктивні рішення підприємства.....	74
Висновки до розділу 2.....	77
розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	78
3.1 Організація виробництва.....	78

3.2 Організація обслуговування.....	82
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	83
Висновки до розділу 3.....	85
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	87
Висновки до розділу 4.....	93
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ	94
5.1. Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	94
5.2. Вимоги безпеки праці при виконанні вантажно-розвантажувальних робіт.....	97
5.3. Вимоги до електробезпеки.....	98
5.4. Протипожежні заходи.....	99
Висновки до розділу 5.....	100
ВИСНОВКИ	103
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	104
ДОДАТКИ.....	108

Ушліва_12@ukr.net

АНОТАЦІЯ

Дипломний проект викладено на 108 сторінках пояснювальної записки та містить 52 таблиці, 3 рисунки, 2 додатки, 47 літературних джерел. Графічний матеріал 4 аркуші.

Обґрунтовано розширення асортименту холодних закусок. На основі розрахунків визначені технологічне обладнання, склад та площі приміщень.

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

Об'єкт дослідження: ресторан

Предмет дослідження: техніко-економічне обґрунтування; розширення асортименту холодних закусок з м'яса; технологічні розрахунки; архітектурно-будівельні рішення; заходи щодо охорони праці, техніки безпеки.

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

ВСТУП

Ресторанний бізнес є одним із найбільш значущих складників індустрії гостинності. Одним із головних завдань нині залишається аналіз ринку ресторанних послуг та визначення основних тенденцій його розвитку, які дають змогу відкрити підприємцям нові можливості для заснування бізнесу в найбільш затребуваних та перспективних сегментних нішах, що, можливо, зможе призвести до подальшого розвитку ресторанного бізнесу в Україні.

Ресторанний бізнес у всьому світі вважається одним із найприбутковіших напрямів інвестування. Порівняно невеликі капітальні витрати на створення ресторану можуть окупитися за кілька років. В останнє десятиліття в Україні триває не лише прискорене зростання суб'єктів ресторанного бізнесу, а й сталися суттєві зміни, що стосуються різноманітності типів і класів обслуговування.

На сучасному етапі ресторанне господарство – багатогранне явище, що тісно поєднане з економікою, історією, географією, медициною, культурою, спортом тощо. Підприємства ресторанного господарства формуються відповідно до соціально-економічного розвитку суспільства.

Якісні перетворення в економіці України зумовили складні структурні зміни в усіх галузях економіки. Перехід країни на ринкові умови господарювання викликав кардинальні зміни у структурі закладів ресторанного господарства та прийняття нових стандартів. У наш час структура підприємств ресторанного господарства складається з таких сегментів: гастрономічні ресторани; корпоративне харчування; швидке обслуговування; соціальне харчування [5]. Разом з тим існує й інша класифікація, яка визначається функціональною приналежністю підприємств, що є більш розповсюдженою та зазначена у ДСТУ України [1].

Ресторанне господарство посідає певне місце у виробництві, реалізації та організації споживання продуктів харчування. Відновлюється робота з індустріалізації галузі - відкриваються цехи, комбінати напівфабрикатів,

кулінарні фабрики з метою забезпечення ефективної роботи підприємств, впроваджується високопродуктивне обладнання, створюються умови для випуску якісної продукції і забезпечення високої культури обслуговування споживачів. Основні напрями подальшого розвитку ресторанного господарства можна сформулювати так:

- спеціалізація мережі підприємств харчування, збільшення питомої ваги підприємств швидкого обслуговування;
- удосконалення асортименту продукції, що реалізується;
- підвищення якості продукції та культури обслуговування;
- збільшення відпуску продукції власного виробництва у роздрібну торговельну мережу;
- освоєння виробництва нових видів продукції - хліба, соленої риби, копчених продуктів, макаронних виробів тощо;
- удосконалення матеріально-технічної бази з метою впровадження ресурсозберігаючих технологій;
- надання додаткових послуг.

Виходячи з вищевикладеного можна стверджувати, що тема дипломного проекту «Ресторан на 96 місць у місті Горішні Плавні Полтавської області» є актуальною.

Для вирішення поставленої мети планується вирішити наступні завдання:

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

РОЗДІЛ 1.

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ БУДІВНИЦТВА ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1.1. Маркетингові дослідження ринку послуг ресторанного господарства

Основне призначення техніко-економічного обґрунтування полягає у визначенні доцільності проектування ресторану; технічних можливостей і ефективності проекту будівництва підприємства у визначених напрямках.

Цікавий ресторан, кафе або закусошна можуть стати візитною карткою як невеликого містечка, так і великого промислового міста. Місто Горішні Плавні для багатьох приїжджих туристів відоме своїми величними кар'єрами, масштабним підприємством Полтавським ГОКом. Їдуть люди як здалеку, так і зблизька. Місто чисте, достатньо зелене, багато насаджень.

В місті знаходяться багато місць відпочинку як для місцевих жителів, так і туристів: парк відпочинку, обладнаний для відпочинку абсолютно будь-якого віку населення: тут є - різноманітні дитячі майданчики, чотири корти для великого тенісу, літня сцена; дуже справило враження, що парк знаходиться серед лісу. Гуляючи, відчуваєш аромат хвої в повітрі та місцями наступаєш на шишки

Із визначних місць тут ще декілька горішньоплавнівських пам'ятників: водопровіднику, бабусі, що продає насіння та працівнику служби ДАІ.

Але є в Горішніх Плавнях великий недолік - це дуже маленька кількість закладів ресторанного господарства, де можна смачно поїсти і якісно відпочити. Щороку селище відвідує тисячі українців, які приїжджають відпочити, тому доцільним є проектування великого і комфортного ресторану, основною метою діяльності якого є надання якісних послуг з харчування та обслуговування.

Підприємство, що проектується, пропонує на ринок послуги, в якому ще відсутній ресторан такого класу. Будівництво буде проводитись у місті Горішні

Плавні Полтавської області. Станом на початок 2020 року населення селища становить 50,82 тис. осіб.

Особливістю існування такого закладу як ресторан є широкий спектр додаткових послуг, які будуть цікаві для відвідувачів, зможуть урізноманітнити їх дозвілля. Також багато відвідувачів обирають ресторани для задоволення своїх гастрономічних смаків. Оригінальні страви, закуски, десерти можуть стати візитівкою закладу.

Окрасою міста є чудова і затишна набережна. Сьогодні там проводяться капітальні ремонтні роботи, однак вода р. Дніпро навіть під час них радує чистим берегом і прозорою водою.

Тому ділянка забудови майбутнього підприємства після проведених досліджень була обрана по вулиці Конституції; особливістю є розташування паркової зони, багатолюдної набережної в теплі вечори, пішохідної доріжки, тобто рух транспорту по ній заборонено, крім окремих необхідних випадків при невеликій швидкості. В районі проектування підприємства мережа закладів ресторанного господарства нерозвинута (табл.1.1).

Таблиця 1.1

Загальнодоступна мережа підприємств громадського харчування центрального мікрорайону смт Велика Багачка.

Тип підприємства, його назва	Підпорядкування	Кількість місць	Режим роботи	Рівень націнки	Характеристика продукції
Кафе «Flame Bakery»	Приватне	120	9.00-21.00	80	Обмежений асортимент, переважно кондитерські та хлібобулочні вироби. Вузька спеціалізація
Кафе «Хутірець»	Приватне	50	10.00-22.00	60	Обслуговування офіціантами, низька якість обслуговування, обмежений асортимент
Кафе «Жара»	Приватне	70	11.00-23.00	70	Обмежений асортимент, самообслуговування, переважно українська кухня
Нічний клуб «City Club»	Приватний	800	18.00-05.00	200	Висока націнка, обслуговування офіціантами, обмежений асортимент

Тип підприємства, його назва	Підпорядкування	Кількість місць	Режим роботи	Рівень націнки	Характеристика продукції
Кафе «12 стільців»	Приватне	80	10.00-22.00	100	Обмежений асортимент, самообслуговування, реалізація різних видів кави, широкий асортимент десертів, вузький асортимент других страв
Ресторан «Босуши»	Приватне	65	11.00-22.00	120	Обслуговування офіціантами, реалізація різних видів суші, широкий асортимент страв японської кухні, вузький асортимент других страв
Ресторан «Кампай»	Приватне	80	11.00-23.00	150	Обслуговування офіціантами, низька якість обслуговування, страви європейської кухні
Разом		1165			

Ознайомившись з закладами ресторанного господарства даної місцевості виявили деякі переваги і недоліки, що надані у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Переваги і недоліки конкурентів

Тип закладу, назва	Переваги	Недоліки
Кафе «Жара»	Доступні ціни	Обмежений асортимент
Кафе «Хутірець»	Якісна продукція, доступні ціни.	Поганий інтер'єр та екстер'єр
Нічний клуб «City Club»	Молодіжний заклад, сучасна музика, великий зал.	Поганий інтер'єр та екстер'єр
Кафе «Flame Bakery»	Доступні ціни	Кафе потребує розширення
Ресторан «Кампай»	Широкий асортимент страв	Низька якість обслуговування, висока націнка
Ресторан «Босуши»	Якісна продукція, широкий асортимент суші	Вузький асортимент других страв із м'яса, вузька спеціалізація,

Із таблиці можна зробити наступні висновки, що загальнодоступна мережа підприємств ресторанного господарства досить обмежена. Дані заклади надають різноманітні послуги населенню: широкий асортимент страв, невисокий рівень обслуговування, приємний відпочинок, застарілий інтер'єр та багато іншого, низька якість страв, невелика площа залу. Враховуючи переваги і недоліки конкурентів, можна так спланувати роботу даного підприємства, щоб задовольнити потреби різних верств населення.

За рахунок опитування (особливо молоді) визначили, багато пропозицій було щодо затишного місця вечірнього відпочинку, де можна відпочити з друзями, послухати музику, потанцювати і посмакувати смачні страви та напої.

Звідси можна зробити висновок, що рішення будівництва ресторану в місті Горішні Плавні є правильне, підприємство може стати конкурентноспроможним при невисокому рівні націнок і високій якості страв та обслуговування.

1.2. Розроблення концепції закладу ресторанного господарства

Підприємство, що проектується, розташоване на Набережній р. Дніпро в місті Горішні Плавні в окремій одноповерховій будівлі. У районі забудови розташовуються житлові будинки, комфортний берег Дніпра, парк відпочинку, тому потенційними споживачами закладу є мешканці міста без вікових обмежень.

Ресторан «Вечірні Плавні» розташований по вулиці Конституції, 39, практично на березі Дніпра та спеціалізується на європейській кухні.

Відкрита напівкругла тераса і зала ресторана дарують приголомшливі види потопаючого в зелені затишного містечка, яке ввечері чарівно підсвічене вогнями. Ресторан це гармонійний простір на 96 посадкових місць створений для яскравих заходів та фуршетів де на відвідувачів завжди чекає знижка!

Заклад, що проектується пропонуватиме авторські страви Азії та Сходу, відомі марки шампанського і винна класика. Щовечора приємну атмосферу створює жива джазова музика, що допомагає розслабитися, насолодитися

оригінальним меню, чудовими напоями споглядаючи захід сонця на великій терасі. Заклад, що проектується, - це справжній оазис серед галасливого міста із широким асортиментом неймовірних авторських коктейлів за приємними цінами.

Ресторан «Вечірні Плавні», що проектується, пропонуватиме індивідуальне весільне меню, з урахуванням гастрономічних, дієтичних, медичних і етичних побажань, а також бажань гостей. Основне завдання закладу при організації – зробити день весілля особливим та незабутнім.

Брендинг закладу – це створення власного фірмового стиля та акцентування уваги на розвиток бізнесу.

Зовнішня та внутрішня реклама закладу: щити, білборди, сітілайти, вивіски на фасадах, флаєри, брошури, постери, рекламні банери, відеоролики, інфографіка, презентації.

Ділова документація: візитки, звіти, конверти, папки, бланки прайсів, печатка. Корпоративний сайт, дизайн e-mail розсилок, корпоративні сувеніри та уніформа персоналу, посуд закладу.

Це не повний список послуги ресторану. Дізнатися ціну і замовити оренду залу або столика можна на сайті, по телефону або відвідавши ресторан.

Особливістю організації кейтерингового обслуговування буде втілення найсміливіших фантазій замовника та втілення будь-яких концептуальних задумів.

Форма обслуговування в проєктованому закладі – повне обслуговування офіціантами, що допоможе відвідувачам відчувати себе більш комфортніше і зручніше.

1.3. Обґрунтування технічної можливості будівництва

Розміщення загальнодоступних підприємств ресторанного господарства, їх місткість і тип слід передбачити, керуючись перспективними схемами розвитку генеральних планів районів із врахування як нового будівництва, так і

реконструкції підприємств, що діють, з можливою зміною їх спеціалізації, виходячи із інвестиційних переваг замовників та недопущення створення негативних факторів впливу на умови проживання населення, оточуюче середовище.

Підприємство, що проектується, буде розташовуватися на Набережній міста, неподалік Дніпра. Даний заклад проектується в окремій будівлі, поряд з парковою зоною, житловим масивом, пішохідною та велосипедною доріжкою.

Ділянка будівництва відповідає прийнятим нормам, є достатня площа, асфальтне покриття, зручні під'їзди. Існують інженерні комунікації, електричне водяне централізоване постачання, а також каналізація.

Щодо теплового постачання, то в проекті буде використано централізований підігрів. Це значно заощадить кошти та надасть зручності щодо вибору опалювального періоду та визначення температури опалення.

У якості технологічного палива обрано електроенергію.

1.4. Обґрунтування вихідних даних підприємства, що проектується

Згідно з останнім переписом населення в 2020 р. кількість жителів міста Горішні Плавні було нараховано 50 816 осіб. Виходячи з рекомендованих нормативів для даного населеного пункту рекомендується 35 місць в закладах ресторанного господарства на 1000 жителів міста.

Розрахунки ведемо за формулою :

$$P = N \cdot P_n / 1000 \quad (1.1)$$

де : P – необхідна кількість місць ;

N – чисельність жителів, ос.;

P_n – норматив місць на 1000 жителів.

$$P = 50816 \cdot 25 / 1000 = 1270 \text{ (місць)}$$

Проводимо аналіз існуючої мережі підприємств. Результати розрахунку зводимо в таблицю 1.3.

Таблиця 1.3

Аналіз структури мережі підприємств

Типи підприємства	Кількість місць	Питома вага, %	Показники, що рекомендуються	
			Питома вага, %	Кількість місць
Ресторани	145	20	35	445
Їдальні	0	0	5	64
Кафе загального типу	320	44	20	254
Спеціалізовані кафе	180	25	0	0
Закусочні	0	0	20	254
Бари	80	11	15	191
Всього	725	100	100	1270

Отже, у даному районі загальна кількість місць є достатньою, але відсутні такі заклади ресторанного господарства, як ресторани. Тож, можна запропонувати до побудови дані заклади ресторанного господарства.

Ввечері, відвідувачі воліють затриматися якнайдовше, тому майбутнє підприємство працюватиме 11⁰⁰ до 23⁰⁰. Ресторани працюють без вихідних та перерв, щоб якомога ширше задовольнити всі потреби споживачів, з одним санітарним днем на місяць.

1.5. Визначення джерел постачання

Для організації планомірного і безперебійного забезпечення виробництва продуктами необхідно своєчасно укладати договори з підприємствами-постачальниками. У таблиці 1.4 подані джерела постачань основних груп сировини і продуктів.

Джерела постачання сировини і продуктів

Група продуктів	Джерело постачання	Періодичність завою	Відстань, км
М'ясопродукти	Заготівельне підприємство ФОП «Завгородній В.В.», м. Горішні Плавні	1 раз на тиждень	5 км
Птиця, яйця	Заготівельне підприємство «Ранок», м. Горішні Плавні	1 рази на тиждень	5 км
Риба свіжа	Метро, м. Полтава	2 рази на тиждень	90 км
Молоко	Заготівельне підприємство ФОП «Завгородній В.В.», м. Горішні Плавні	3 рази на тиждень	Доставка на підприємство
Борошно	Торгові представники	2 рази на місяць	Доставка на підприємство
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	Центральний ринок, м. Горішні Плавні	2 рази на тиждень	5 км
Вино-горілчані, слабоалкогольні, безалкогольні напої	Торгові представники	2 рази на тиждень	Доставка на підприємство
Фрукти, зелень	Центральний ринок, м. Горішні Плавні	2 рази на тиждень	Доставка на підприємство
Овочі, коренеплоди	Центральний ринок, м. Горішні Плавні	2 рази на тиждень	Доставка на підприємство

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.

РОЗДІЛ 2 ПРОЕКТНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

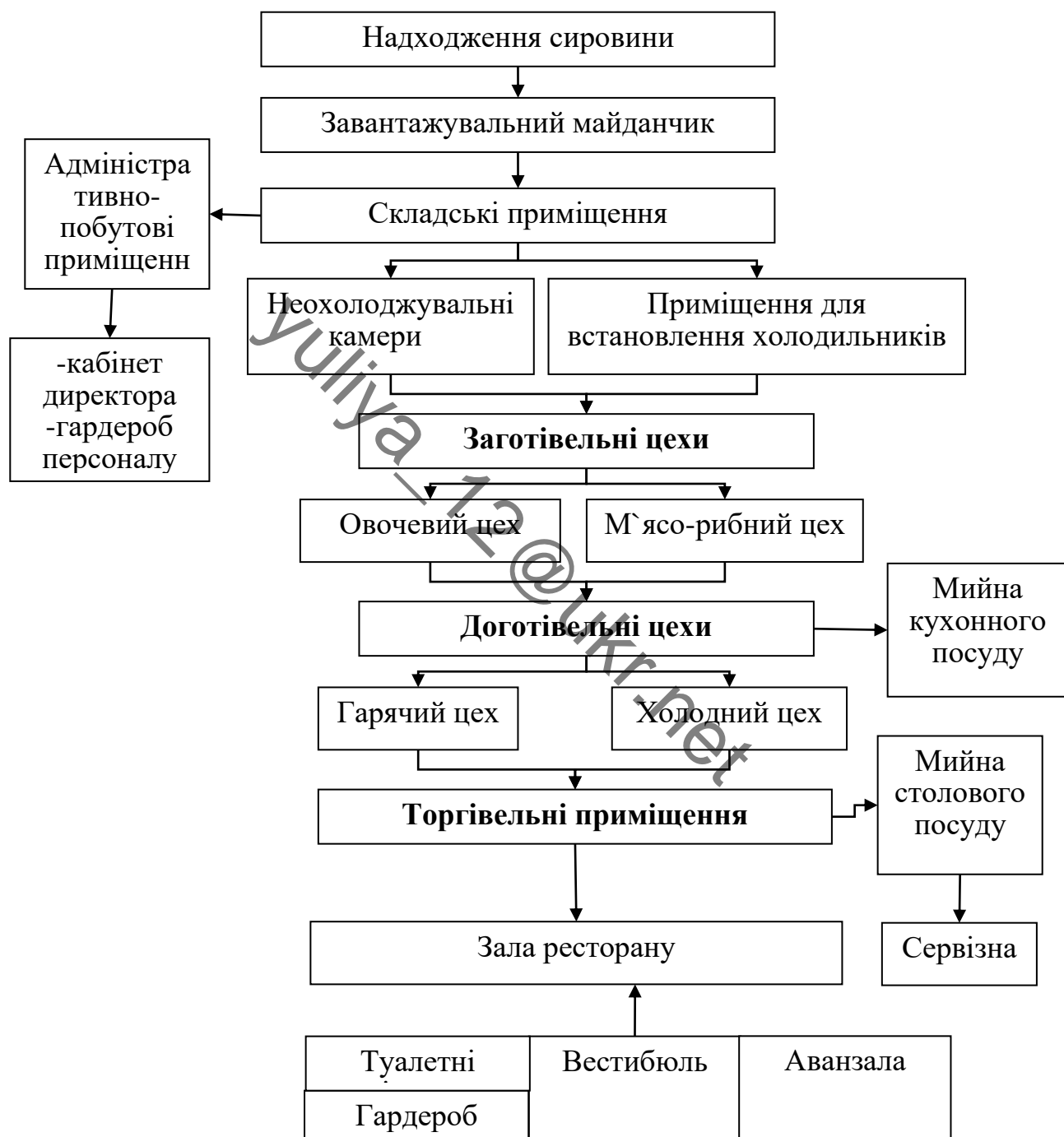


Рис 2.1 Схема виробничо-торговельної структури ресторану

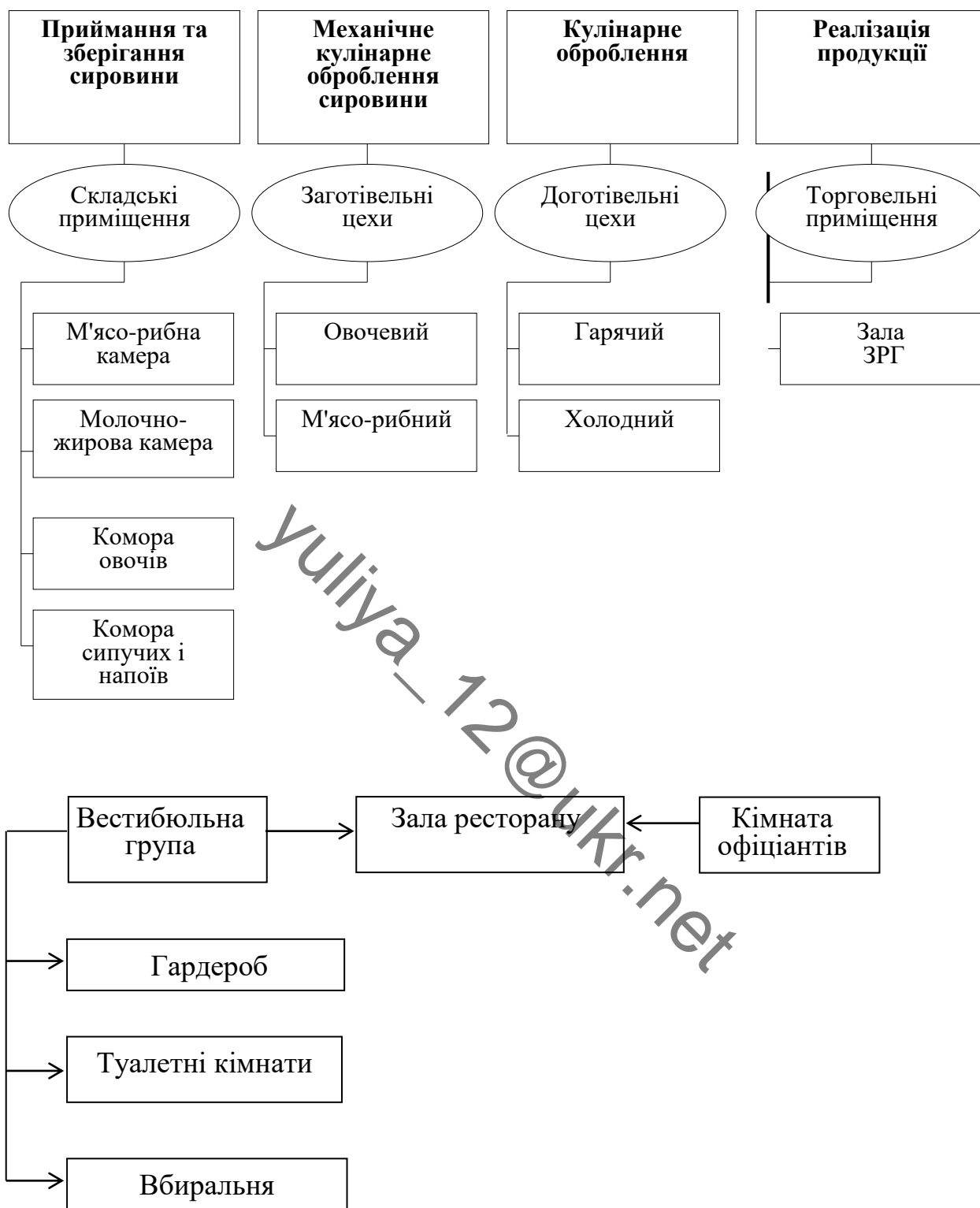


Рис. 2.2. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу

2.2. Розширення асортименту холодних закусок і страв з м'яса

2.2.1 Значення даної кулінарної продукції у харчуванні

Холодні страви з м'яса та м'ясопродуктів знаходять широке застосування в харчуванні нашого населення. Вони входять не тільки до складу сніданків, вечерь, але їх ще подають під час бенкетів.

Холодні страви з м'яса та м'ясопродуктів відрізняються великою різноманітністю смакових якостей і оформлення. Багато кухарів досягли високої художньої майстерності в доданні їм красивої форми, яскравості й оригінальності малюнка.

З погляду харчового значення холодні страви нерідко оцінюють лише як смакові, сокогонні, подавані з метою збудити апетит. Подібна оцінка занадто однобічна, тому що холодні страви мають більше значення.

Закусками можуть слугувати різноманітні сорти ковбас та копченостей, паштетів, жареного відвареного й тушкованого м'яса, інколи сире м'ясо (татарський біфштекс), а також різноманітні м'ясні консерви. Копченості та ковбаси: варений окорок чи шинковий рулет, сирокопчена шинка, кабаній окорок, різноманітні сорти ковбас, особливо товстих, біла ковбаса. Яка подається в сирому вигляді, її потрібно зварити і потім охолодити, ліверна та печінкова ковбаса, різноманітні сорти зельцю, грудинка, копчене венгерське сало, натерте червоним перцем. М'ясо жарене і тушковане цілим шматком: яловича вирізка, вирізка конини, корейка, ростбіф, жарена телятина і баранина, тушкова телятина, тушкова баранина, жарені заячі окорочка. М'ясо рублене - жарене, відварне: різноманітні рулети, палантини, паштети. М'ясо відварене цілим шматком: яловичий язик присолений, яловичина, телятина та свинина присолені. М'ясні консерви: шинка цілим шматком, рублена шинка, корейка. Гуляш туристський. Свинина натуральна. Паштети: свиний, з птиці та дичини. Заливна телятина, заливні телячі і свині язики.

Кулінарне мистецтво таджицького народу формувалося протягом багатьох сторіч. Незважаючи на деяку подібність блюд таджицької національної кухні з

стравами інших середньоазіатських народів, таджицька кулінарія разом з тим має свої особливості, своєрідну технологію готування багатьох страв.

Найбільш характерною особливістю таджицької кухні є використання у великій кількості м'ясних продуктів з додаванням спецій та зелені.

Холодні страви і закуски з м'яса та м'ясопродуктів подаються в спеціальному посуді - великих круглих і овальних стравах, салатниках, вазах.

М'ясо відварне холодне.

Великі шматки м'яса вагою 2 - 3 кг варять на слабкому кипінні до готовності з додаванням солі, спецій і зелені, потім виймають з бульйону, прохолоджують, нарізають тонкими скибочками, укладають на середину страви, а довкола нього - нарізані скибочками ріпу, моркву, відварені в м'ясному бульйоні. При подачі посипають рубаною зеленню.

До складу скандинавської кухні входять національні кухні Данії, Швеції, Норвегії, Фінляндії, що мають між собою багато загального.

Широке поширення в скандинавських країнах одержали бутерброди. У Данії, наприклад, бутерброд називають королем кухні. Їх тут нараховується до 700 видів, починаючи від скибочки хліба, намазаного олією, закінчуючи багатопверховим бутербродом, що називається "Улюблений бутерброд Ганса Християна Андерсена". Він складається з декількох прошарків бекону, помідорів, ліверного паштету, холодцю і білої редиски, розділених скибочками хліба.

Помітне місце в раціоні народів Скандинавських країн займає і м'ясо - яловичина, телятина, свинина.

У Швеції холодне варене м'ясо, головним чином телятину, подають як закуску.

Холодні закуски займають видне, місце в скандинавській кухні. У Норвегії в асортименті холодного столу - бутерброди, холодне м'ясо.

Для узбецької національної кухні характерно широке використання м'яса. За традицією узбеки віддають перевагу баранині, яловичину споживають рідко, конину, що йде на готування лише деяких страв (варених ковбас і ін.), ще рідше.

2.2.2 Особливості технології даної кулінарної продукції

За виключенням копченостей, ковбасних виробів і м'ясних консервів, які продаються в готовому для використання вигляді і не потребуючих подальшої теплової обробки, будь-яка м'ясна холодна страва повинна бути після приготування добре охолодженою. Це дає можливість правильно і красиво нарізати м'ясо. Якщо м'ясо нарізати, недостатньо охолодивши, то шматочки виходять нерівні, з розривами; при застиганні вони змінюють форму, колір і смак, що пояснюється занадто швидким висиханням.

Шматочки холодного м'яса повинні бути тоншими, ніж шматки м'яса, що подають в гарячому вигляді. Виключенням є деякі паштети, як, наприклад, паштет з гусячої печінки, та татарський біфштекс, які являють собою масу, яку неможливо нарізати і тому потрібно подавати у вигляді кульок чи пірамідок. Рублене смажене і відварне м'ясо (рулети, палантини, різноманітні паштети), грудинку та різні сорти зельцю слід нарізати більш товстими шматками. Перед тим як нарізати, з ковбас знімають шкірку.

Сирокопчені ковбаси, з яких не можна зняти шкірку, слід ретельно вимити в гарячій воді, просушити чистою серветкою і нарізати тоненькими скибочками. Нарізати скибочками довжиною близько 5 см. М'ясо слід нарізати довгим, доволі широким і тонким ножом. Потрібно намагатися нарізати холодне м'ясо можливо більш широкими скибочками, відповідно, чим довший шматок м'яса, тим більш навскоси потрібно тримати ніж. Однак, не можна надавати ножу такого нахилу, щоб розрізи співпадали з направленням волокон. При нарізанні паштету ніж потрібно опускати в гарячу воду. Смажену птицю після повного охолодження нарізають так само, як і гарячу.

Розглянемо технологічний процес на прикладі деяких холодних страв із мяса.

Підготовку м'яса (свинини) починають робити в м'ясному цеху, де беруть такі частини гаси, як голяшку, вуха, ноги - можна голову. Замочують у теплій воді. Потім видаляють зайве, зачищають і розрубують на невеликі шматки.

Закінчивши з м'ясом, забирають робоче місце.

Інструменти промивають проточною водою і забирають у мийку. Потім змінюють спецодяг (фартух, халат) і обробляють руки 0,2% розчином хлорного вапна, попередньо промивши їхнім милом. Потім переходять у гарячий цех, де ставлять м'ясо варитися в казан. Поки м'ясо вариться, в овочевому цеху роблять підготовку овочів (морквини, ріпчастої цибулі, селери і коренів петрушки).

Для початку овочі промивають у воді, потім беруть ножі і дошки маркірування "ОС" і очищають овочі від шкірочки і нарізають кільцями. Закінчивши з овочами, обробляють руки.

Коли м'ясо дійшло до кипіння знімають піну з бульйону за допомогою ополоника і продовжують варити 3-5 годин при температурі 85-90 С. За годину до закінчення варіння додають у бульйон овочі, спеції, сіль, лавровий лист, пряності. Потім після закінчення варіння м'ясо відокремлюють від кіст, виймають з казана і подрібнюють на дрібні шматочки за допомогою ножа маркірування "МВ" і дошки того ж маркірування. Бульйон зливають в окремий посуд і проціджують через дрібне сито.

Потім подрібнене м'ясо і бульйон знову з'єднуються і доводяться до кипіння. А потім вариться на слабкому вогні 30 - 45 хвилин. Після завершення варіння холодець розливають у форми, шаром чотири сантиметри і дають застигти в холодному місці. При охолодженні холодець перемішують, щоб вийшла однорідна маса, і витримують 8 годин, щоб добре застиг.

Після приготування прибирають за собою робоче місце.

Холодець перед подачею розділяють на порції по сто грам. Викладають на тарілку. Окремо подають соус, чи хрін, консервовані овочі. Зверху страву посипають зеленню салату чи петрушки. Якщо холодець якийсь час зберігається, то не можна його зберігати при температурі 0 °С, тому що після відтавання він втрачає органолептичні показники.

Приготування страви починають у м'ясному цеху з підготовки м'яса. Можна використовувати різні види м'яса, такі як яловичина, шинка, курка.

Беруть яловиче філе, куряче філе, промивають під проточною водою, шинку очищають від шкірочки.

М'ясо яловичини повинне бути природно червоно-рожевого кольору, без сторонніх запахів, без ознак гниття. Теж саме стосується інших видів м'яса.

Відібравши придатне м'ясо й обробивши його, миють руки, змінюють фартух, і направляються в гарячий цех, де ставлять м'ясо варитися на плиту, поклавши його в каструлю з водою. М'ясо вариться на слабкому вогні сорок - п'ятдесят хвилин до не бурхливого кипіння, періодично знімають піну шумівкою.

Овочі повинні бути свіжими, мати натуральний колір і запах без ушкоджень і ознак загнивання. Закінчивши з овочами знову миють руки і повертаються в м'ясний цех, де виймають м'ясо в окремий посуд, остуджують і нарізають соломкою поперек волокон, заправляють часником.

Закінчивши з м'ясом, готують бульйон. Якщо він мутний і його необхідно освітлити, то кидають у нього смажену моркву, а потім проціджують через сито.

Після цього замочують желатин для набрякання в теплому бульйоні на сорок хвилин (сорок грам на літр бульйону).

Переходять у холодний цех. Потім приступають до оформлення.

Після приготування починають підготовку до подачі. Перед подачею перевіряють якість страви. Оскільки холодні страви і закуски готують із продуктів, що надалі не піддаються тепловій обробці.

Приготування, оформлення, збереження і реалізація цих блюд повинні вироблятися в строгій відповідності із санітарними правилами.

Холодні страви і закуски повинні бути красиво оформлені. Для оформлення в основному використовують продукти вхідні в страву. Температура страви при подачі повинна бути не вище 12 °С. М'ясо і м'ясопродукти повинні бути порізані навскіс поперек волокон широкими стрічками. Колір і смак властиві виду продукту. Консистенція пружна. Овочі м'які. Холодець відноситься до швидкопсувних продуктів і підлягає швидкої

реалізації протягом дванадцяти годин після готування. Подача по сто грам на порцію із соусом "Хрін".

2.2.3. Шляхи підвищення харчової цінності кулінарної продукції

Існує багато шляхів вдосконалення розвитку асортименту холодних страв та закусок із м'яса. Одним із таких шляхів є більш раціональне розміщення виробничих приміщень. Тобто повинен бути зручний зв'язок між гарячим і холодним цехом як самих по собі, так і зв'язок їх з іншими цехами: м'ясним, , камерою зберігання зелені і фруктів, з мийною столового посуду і кухонного інвентарю. Повинен існувати чіткий зв'язок з роздаточною і безпосередньо із залом.

Другим напрямком являється механізація як основних трудомістких робіт, так і як можна в більшій степені механізація всіх інших робіт. Наприклад доцільно замінити ручну працю по нарізуванню м'ясної гастрономії на машинну нарізку цієї продукції, що дозволить не тільки скоротити час на проведення цих операцій, але й значно підвищить продуктивність праці. Також механізація праці дозволить скоротити штат робітників до лише необхідного, що позначиться на економічних показниках підприємства.

Важливе значення для організації умов також модернізація обладнання та заміна старого устаткування на нове, яке значно відрізняється за продуктивністю від старого. Переваги нового устаткування являються у зручності цього в користуванні, зручних розмірах, більшою продуктивністю. Все більш стає доцільним використання апаратів із зверх високочастотним нагрівом, які значно скорочують час приготування страв і зменшують витрати при частому приготуванні (мається на увазі витрати поживних речовин, зокрема вітамінів).

Раціональним являється використання технологічних ліній, тобто де все необхідне устаткування встановлено в порядку виконання операцій, їх почерговості при приготуванні тих чи інших страв.

Важливе значення для організації має нормування праці, тобто її вдосконалення. Це передбачає поширення галузі нормування, використання технічно обумовлених нормативів часу і чисельності, розробку норм часу на виробництво виробів на базі впровадження прогресивної технології і організування виробництва.

Шляхом вдосконалення організації виробництва являється також покращання умов праці робітників. Сюди входить механізація робіт, використання підйомно-транспортних механізмів і засобів малої механізації.

Необхідно використовувати сучасні системи вентиляції і кондиціонування повітря, проводити профілактичне очищення вентиляційних систем, плафонів, світильників і віконного скла; зменшувати чи геть видаляти шум від устаткування за допомогою спеціальних шумовбираючих пристроїв, проводити у відповідність до санітарних норм освітлення, покращувати побутові умови та інше.

Холодні страви і закуски подають красиво оформленими в салатниках, порцелянових стравих, вазочках чи дрібних тарілках.

Холодні м'ясні закуски повинні бути рівно й акуратно нарізані. Ковбасу нарізають навскіс, щоб скибочки виходили великих розмірів.

Копчену ковбасу нарізають тонкими просвітчастими скибочками, а варене м'ясо і варену ковбасу - більш товстими, щоб вони не розсипалися.

Холодець подають выложеним з форми, попередньо знявши з нього жир.

Покладені на страву чи тарілку м'ясні продукти гарнірують свіжими огірками і помідорами, червоною чи білокочанною капустою і т.д.

Гарнір красиво укладається навколо закуски, не закриваючи її.

Для прикраси закусок і холодних блюд використовують ті ж продукти, що входять у їхній склад. Що стосується зелені кропу, петрушки, селери, то ними оформляють практично всі закуски. Варто відзначити, що використовувані для прикраси закусок і холодних блюд продукти повинні бути красиво нарізані. Як правило, для оформлення блюд овочі нарізають фігурним ножом, роблячи з них усілякі квіточки, зірочки, трояндочки і т.д. Крім того, для оформлення закусок і

холодних блюд використовують свіжі чи варені овочі, нарізані соломкою чи кружечками, користаючись великим кухонним ножом для здрібнювання і різання. Також закуски прикрашають часточками яєць, зеленим горошком, консервованою квасолею, маслинами і заливними овочами. Для готування останніх, котрими, до речі, оформляють тільки м'ясні страви, використовують усі варені і консервовані овочі, крім буряка.

В ананас можна складати не тільки фрукти, але його можна так само красиво подавати з гастрономічними делікатесами. Щоб приготувати фаршированою м'ясною нарізкою ананас необхідно: - розрізати ананас навпіл - на середину викласти гірку з м'ясної нарізки, ковбаски, курячого рулету - красиво викласти скибочки, що залишилися, навколо м'ясної гірки віялом - прикрасити скибочками ківі, динячими кульками і глазурованою вишенькою (чи будь-якою іншою ягодою). Якщо ананас погано стоїть на рівній поверхні чи блюдця тарілки, необхідно зрізати нижню частину і рівномірно установити його на поверхні. Поруч можна укласти рядами делікатеси, що залишилися, і фрукти.

В перспективних напрямках розвитку та рекомендаціях по оформленню холодних блюд та закусок із м'яса лежить наступне:

1. Страва буде виглядати красиво, якщо обрані гарніри будуть сполучатися по кольору. У спектрі кольори розташовані в наступному порядку: червоний, жовтогарячий, жовтий, зелений, блакитний, синій, фіолетовий. Чим ближче розташування кольорів до зазначеної послідовності, тим краще вони будуть гармоніювати між собою; чим далі одне від одного кольори в цій послідовності, тим більший контраст вийде між ними.

2. В особливих випадках можна оформити страву із мяса по спеціальному малюнку. При цьому основному продукту можна додати будь-яку форму. Наприклад, фаршировану курку можна загарнірувати найрізноманітнішими продуктами: залити страву майонезом з желатином, на поверхні зробити малюнок з гілочок петрушки, квітів, вирізаних з моркви, яєчних білків, зеленого горошку, червоного редису і з нарізаних кружками свіжих огірків. Поруч розкласти гарнір з кольорової капусти, дрібно нарізаної маринованої

червонокочанної капусти, зеленого горошку, зеленої квасолі, желе, нарізаного спеціальним ножом, цілих листів салату й ін. Потрібно завжди красиво оформляти страви, хоча повсякденна їжа, звичайно, повинна бути більш простою і скромною.

3. Закуси і холодні страви збуджують апетит. Це особливо важливо при святковому застіллі, коли закуски додають особливо привабливий вид столу. Можна прикрасити їх зеленню, свіжими овочами, маринованими фруктами. Подати їх на стіл у красивих салатниках, на десертних чи закусточних тарілках у селечочницях, а в особливо урочистих випадках - у великих вазах і стравах.

4. При готуванні бутербродів слід приділити особливу увагу комбінованим асорті, канапе й ін. Спробувати виявити фантазію, і бутерброди стануть неповторними, красивими і дуже смачними. Використовувати для нарізки хліба спеціальні форми. Продукти для сендвичів можна нарізати спеціальним ножом. Якщо подавати на стіл відразу кілька бутербродів, можна розкласти їх красиво на оригінальному блюді чи тарілці і прикрасити зеленню петрушки чи листовим салатом.

2.2.4. Розроблення рецептури і технології нової продукції

Для розширення асортименту страв та підвищення попиту на страви цієї групи вводимо в рецептури сировину з підвищеною харчовою цінністю, удосконалюємо технологію оформлення і подачі страв. Результати вдосконалення рецептурного складу наведені в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Рецептурний склад страви «Баранина в желе»

Найменування сировини	Норма, г		Масова частка в % до маси напівфабрикату	Функціональне призначення
	брутто	нетто		
Баранина м'якоть	150	130	65,0	Основна сировина
Редиска біла	31	25	12,5	Основна сировина
Желатин	10	10	5,0	Основна сировина
Черемша	7	5	2,5	Смакова добавка

Найменування сировини	Норма, г		Масова частка в % до маси напівфабрикату	Функціональне призначення
	брутто	нетто		
наріzana				
Імбир мелений	1	1	0,5	Смакова добавка
Цукор	2	2	1,0	Смакова добавка
Сіль	2	2	1,0	Смакова добавка
Соєвий соус	3	3	1,5	Смакова добавка
Вода	20	20	10,0	Основна сировина
Зелень петрушки	3	2	1,0	Додаткова сировина
Всього сировини		200	100	
Маса готової страви або кулінарного виробу		200		

М'ясо промити, нарізати кубиками по 2 см, покласти в каструлю і залити водою так, щоб вона повністю покрила м'ясо. Довести до кипіння і зняти піну. Додати соєвий соус, дрібно нарізану редиску, сіль, цукор, черемшу, імбир, варити на слабкому вогні при закритій кришці протягом 2 годин.

Готове м'ясо дістати з бульйону і покласти у форму глибиною 3-4 см. Залити процідженим бульйоном, змішаним заздалегідь розведеним желатином, і охолодити до повного застигання.

Перед подачею нарізувати желе скибочками завдовжки 6 см і шириною 2 см. Укласти на страву і оформити зеленню.

З табл. 2.1. зробимо висновок, що при розроблені нової страви (виробу) було дотримано співвідношення, яке характерне для даної групи страв: основна сировина становить 92,5 %.

Таблиця 2.2

Рецептурний склад страви «Яловичина в шубі»

Найменування сировини	Норма, г		Норма вмісту в готовій страві або виробі /г/	Функціональне призначення
	брутто	нетто		
Яловичина	150	112	44,8	Основна сировина
Сир голандський	28	28	11,2	Основна сировина
Яйце	1/4	10	4	Основна сировина
Цибуля ріпчаста	30	30	12	Смакова добавка
Масло вершкове	30	30	12	Смакова добавка

Найменування сировини	Норма, г		Норма вмісту в готовій страві або виробі /г/	Функціональне призначення
	брутто	нетто		
Майонез	30	30	12	Смакова добавка
Сіль	5	5	2	Смакова добавка
Перець мелений	3	3	1,2	Смакова добавка
Зелень петрушки	2	2	0,8	Основна сировина
Маса напівфабрикату		250	100	

Технологія приготування

Цибулю почистити від шкірки, дрібно порубати і обсмажити на вершковому маслі до готовності.

Холодне варене м'ясо пропустити через м'ясорубку, з'єднати з охолодженою смаженою цибулькою, тертим сиром, збитим маслом, рубаним яйцем, майонезом, сіллю і перцем. Добре збити.

При подачі з маси сформувати батон, зверху нанести малюнок з вершкового масла, що залишилося, і оформити гілочкою зелені.

З табл. 2.2 робимо висновок, що при складанні рецептури нової страви (виробу) отримано співвідношення компонентів, яке характерне для даної групи страв: основна сировина становить більше 60,8 %.

2.2.5. Визначення показників якості розробленої продукції

Використовується 2 методики розробки та оформлення технологічних карт:

1. Технологічні карти розробляють за спеціальним зразком на страви за Збірником рецептур страв. В таких картках повинно бути вказано № рецептури вказаної страви, асортимент продуктів, норми закладки - брутто і нетто, вимоги до сировини, вихід напівфабрикату та вихід готової страви, технологія приготування, вимоги до готового кулінарного виробу за органолептичними показниками. Такі картки повинні бути підписані завідуючим виробництвом, бухгалтером (калькулятором) та затверджені директором підприємства.

2. Технологічні карти на фірмові страви. Розробляє кухар 6 розряду, автор страви, обов'язково в таких картах (крім 1 варіанту) вказують мікробіологічні та фізико-хімічні показники. Такі показники визначаються лабораторними дослідженнями в санітарно-технологічних лабораторіях, санітарно-епідеміологічних станціях. Такі карти затверджуються директором підприємства за погодженням з головним лікарем санітарно-епідеміологічної станції.

Єдині вимоги при розробці та затвердженні технологічної документації на фірмові страви, кулінарні і борошняні кондитерські вироби визначені наказом №210 Міністерства економіки з питань європейської інтеграції України від 2509 2000р. „Про порядок розробки та застосування технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби на підприємствах ресторанного господарства”.

Порядок погоджено з Міністерством охорони здоров'я України, Держкомітетом стандартизації, метрології і сертифікації України і Держкомітетом України з питань регулятивної політики і підприємництва.

Порядок визначає стандартизовані вимоги розробки (оформлення) технологічних карт, як обов'язкового нормативно-технологічного документу на фірмову страву. Структура технолого-технологічної карти:

Рецептура сировини (перелік продуктів і сировини);

Технологічні вимоги до якості сировини (ГОСТ, або інший нормативний документ який визначає вимоги до якості);

Норми закладки продуктів, норм виходу напівфабрикатів і готового виробу (керуватись нормами відходів і витрат при холодній і тепловій обробці сировини і продуктів, які визначені таблицями діючих Збірників рецептур).

Органолептичні показники страви, що розроблена, оформляємо у таблицю 2.3.

Показники якості розроблених страв

Назва страв	Зовнішній вигляд і консистенція	Смак і запах	Колір
Риба запечена з картоплею та грибами	5	4	5
Філе лосося у вершковому соусі зі шпинатом і грибами	5	5	5

Після остаточного визначення кількості сировини, виходу напівфабрикатів і готової страви складаємо технологічні картки на розроблені страви (додаток А) та технологічні схеми (Лист 1).

2.3 Розроблення виробничої програми підприємства

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

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

Виробничою програмою для підприємств ресторанного господарства є план-меню.

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

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

$$N = 4 \cdot 96 = 384 \text{ осіб}$$

де N- кількість споживачів за день, осіб;

P - кількість місць у залі;

η – середня оборотність місць у залі за день

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

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

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

$$n = 384 \cdot 3,5 = 1204 \text{ страв}$$

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

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

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

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

Визначаємо кількість іншої продукції власного виробництва і покупних товарів за нормами споживання. Результати наведені у таблиці 2.4

Таблиця 2.4

Визначення кількості страв та іншої продукції власного виробництва і покупних товарів

Назва продукції	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 людину	Кількість продукції на 384 осіб
Страви			
Холодні закуски	страв	1,3	447
Супи	страв	0,5	172
Другі страви	страв	1,4	482
Солодкі страви	страв	0,3	103
Інша продукція власного виробництва і покупні товари			
Гарячі напої	л	0,05	17
Холодні напої	л	0,2	69

Назва продукції	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 людину	Кількість продукції на 384 осіб
Хлібобулочні вироби	кг	0,13	45
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,3	103
Алкогільні напої			
Міцні алкогільні напої	л	0,05	17
Вина	л	0,1	34
Пиво	л	0,05	17

Розробляємо виробничу програму підприємства з урахуванням рекомендованого асортиментного мінімуму з використанням збірників рецептур страв і кулінарних виробів, які надаємо у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Виробнича програма ресторану на 96 місць

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
Фірмові страви			
ТК	Салат «Гурме» (куриця, яблука, апельсин, лимонний сік, горіхи, петрушка)	110	25
ТК	Тартар із тунця (філе тунця, помідори чері, рукола, соєвий соус, оливкова олія, лимон)	150	18
ТК	Відбивна оригінальна	202/48	45
ТК	Закуска «Баранина в желе»	100	25
ТК	Закуска «Яловичина в шубі»	100	35
Холодні закуски			
ТК	Млинці з сьомгою і сиром	150	28
ТК	Салат «Грецький» (помідори, огірки, солодкий перець, Фета, червона цибуля, маслини, оливкова олія)	150	48
ТК	Салат «Цезар» з куркою (куряче філе, салат, помідори чері, сир Пармезан, хліб білий, часник, оливкова олія)	150	42
ТК	Салат «Пікантний» (груша, сир Дор-Блю, салат, горіхи, оливкова олія, гірчиця)	150	24
ТК	Салат «Капрі» (качина грудка, помідори чері, салат, кунжут, оливкова олія)	150	36
ТК	Салат «М'ясний» (картопля, куряче філе, свинина, копчена шинка, гриби мариновані,	150	35

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
	яйця, оливкова олія, лимонний сік)		
ТК	Салат «Капрезе» (моцарела, помідори, базилік, оливкова олія)	150	36
ТК	Асорті м'ясне	150	32
ТК	Асорті сирне	150	38
ТК	Асорті овочеве	150	35
	Гарячі закуски		
ТК	Жульєн	150	24
ТК	Баклажани у кисло-солодкому соусі	150	18
ТК	Кіш з куркою та грибами	150	29
	Супи		
ТК	Курячий бульйон із зеленню та часниковим соусом	300	49
ТК	Солянка м'ясна	300	56
ТК	Український борщ	300	50
ТК	Грибний крем-суп	300	25
	Другі страви		
ТК	Сьомга з овочами запечена у фользі	200	35
ТК	Філе судака «Від шефа»	150/150	42
ТК	Морський язик з соусом кисло-солодким	120/30/25	25
ТК	Паелья з морепродуктами	200	32
ТК	Яловичина з овочами	140/140	25
ТК	Свинина в мигдальній корочці з вишневим соусом	175/70/35	34
ТК	Телятина з рисом і свіжими овочами	200	35
ТК	Перець фарширований м'ясом і рисом	188	32
ТК	Ростбїф із телятини	220/150/38	36
ТК	Печінка смажена з цибулею	125/160	37
ТК	Курячі крильця з мандариновим джемом	185	38
ТК	Курячий окіст з картоплею та червоною квасолею	200	28
ТК	Рулет із індички з журавлиним соусом	195/40	25
	Гарніри		
ТК	Чечевиця з кінзою	140	25
ТК	Картопляне пюре	150	36
ТК	Болоньезе	160	37
	Солодкі страви		
З	Ягідний пудинг	100	25
З	Морозиво в асортименті	100	25
ТК	Шоколадний мусс	100	16
ТК	Парфе з горіхами	100	19

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
3	Кокосове морозиво із шоколадом	100	10
	Гарячі напої		
3	Чай в асортименті	200	30 (6 л)
ТК	Гарячий шоколад	200	15 (3 л)
ТК	Какао	200	10 (2 л)
ТК	Айріш з молоком	200	10 (2 л)
ТК	Американо	150	17 (2,5 л)
ТК	Еспресо	50	30 (1,5 л)
ТК	Гляссе	200	2 (2 л)
	Холодні напої		
ТК	Узвар	200	50 (10 л)
ТК	Лимонад	200	25 (5 л)
ТК	Фреш Апельсиновий	200	50 (10 л)
ТК	Молочний напій	200	35 (7 л)
	Хлібобулочні вироби		
3	Хліб пшеничний	20	850 (17 кг)
3	Хліб житній	20	500 (10 кг)
3	Пампушки з часником	20	1000(20 кг)
	Борошняні і кондитерські вироби		
3	Круасан з шоколадною начинкою	100	35
3	Апельсинове тістечко з горіхами макадамія	100	28
3	Італійські мигдальні тістечка	100	13
3	Бельгійські вафлі	100	32
	Покупні товари		
3	Сік в асортименті «Садочок»	200	40 (8 л)
3	Сік в асортименті «Jaffa»	200	50 (10 л)
3	Мінеральна вода «Моршинська»	200	50 (10 л)
3	Мінеральна вода «Buvette»	200	30 (6 л)
3	Напій «Кока Кола»	200	30 (6 л)
	Алкогільні напої		
3	Пиво «Stella Artois»	300	20 (6 л)
3	Пиво «Hoegaarden»	300	20 (6 л)
3	Пиво «Corona Extra»	300	20 (6 л)
3	Горілка «Nemiroff»	50	60 (3 л)
3	Горілка «Хортиця»	50	60 (3 л)
3	Горілка «Первак»	50	60 (3 л)
3	Коньяк «Shustoff»	50	60 (3 л)
3	Коньяк «Старый Кахети»	50	60 (3 л)
3	Коньяк «Koblevo»	50	60 (3 л)
3	Вино «Koblevo»	100	90 (9 л)
3	Вино «Volgrad»	100	60 (6 л)

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
3	Вино «Martini»	100	70 (7 л)
3	Вино «Villa Grim»	100	50 (5 л)
3	Шампанське «Артемівське»	100	30 (3 л)
3	Шампанське «Asti»	100	30 (3 л)
3	Шампанське «Martini»	100	30 (3 л)

2.4 Проектування складського господарства

Особливістю зберігання сировини в складських приміщеннях підприємств ресторанного господарства є короткий термін її зберігання у порівнянні із зберіганням продуктів на великих продовольчих базах і холодильниках.

Складські приміщення підприємств ресторанного господарства діляться на дві групи: зі спеціальним охолодженням (охолоджувальні камери для зберігання м'яса, молочних продуктів, жирів і гастрономії, фруктів, ягід та напоїв; м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів; готових охолоджених страв; кулінарних виробів; кондитерських виробів; харчових відходів) і без спеціального охолодження (комора сухих продуктів; овочів; вино-горілчаних виробів; білизни та інвентарю; тари).

Розрахувати кількість сировини певного виду для приготування передбаченої умовами завдання групи страв, що входять у виробничу програму підприємства, за формулою:

$$Q = \frac{q \cdot n}{1000}, \text{ кг}; \quad (2.4)$$

де q - норма сировини певного виду на одну страву, бруто, г;

n - кількість страв з сировини цього виду (згідно з виробничою програмою).

Розрахунки виконують для кожної страви окремо за відповідними рецептурами, поданими в збірниках рецептур та інших нормативних документах.

Загальну кількість сировини певного виду, необхідної для реалізації виробничої програми, розраховують за формулою:

$$S_{\text{заг}} = \frac{2,51}{0,4} = 6,3 \text{ м}^2$$

Приймаємо площу сервізної та білизняної 6,3 м².

2.7. Об'ємно-планувальні і конструктивні рішення підприємства

В ресторані розміщені такі групи приміщень:

- складська група: комора для овочів, комора сипучих продуктів та алкогольних напоїв (неохолоджувальні комори); молочно жирова камера, м'ясо-рибна і камера фруктів та овочів (охолоджувальні камери); завантажувальна;
- виробничі приміщення: овочевий, м'ясо-рибний цехи, холодний цех та гарячий цехи;
- допоміжні приміщення: мийна столового і кухонного посуду, сервізна;
- торгівельні приміщення: вестибюль, зала ресторану з баром;
- адміністративно-побутові приміщення: бухгалтерія та кабінет зав. виробництвом, , кімната офіціантів, санвузли, духова для персоналу, коридори, тамбури;
- технічні приміщення: венткамера, електрощитова.

Таблиця 2.38

Склад і площі приміщень закладу, що проектується

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
Торговельні	
Зала ресторану	178
Гардероб для відвідувачів	9,00
Вестибюль	25,80
Туалетні кімнати для відвідувачів	8,64
Бар	3,20
Банкетна зала	33,60
Разом	192,45
Виробничі	
Овочевий цех	12,54
М'ясо-рибний цех	13,28
Гарячий цех	24,09

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
Холодний цех	13,42
Разом	63,33
Складські	
Приміщення для встановлення камер	9,45
Комора для овочів	7,42
Комора добового запасу	5,25
Комора сипучих продуктів	7,00
Комора напоїв	6,40
Завантажувальний майданчик холодильників	20,00
Підсобна бару	3,52
Разом	59,04
Допоміжні	
Сервізна, білизняна	6,30
Кімната офіціантів	4,38
Мийна столового посуду	8,52
Мийна кухонного посуду	8,50
Разом	27,70
Адміністративно-побутові	
Бухгалтерія та кабінет зав. виробництва	8,00
Гардероб та душові для персоналу	14,08
Туалетні кімнати для персоналу	2,16
Разом	24,24
Технічні	
Електрощитова	11,54
Корисна площа закладу, S_к	378,30

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

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

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

де S_k - корисна площа будівлі, 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 визначаємо з урахуванням площ коридорів за формулою:

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

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

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

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

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

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

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

Площу поверху будівлі визначаємо за формулою:

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

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

де n – кількість поверхів.

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

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

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

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

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

Підприємство, що проектується буде зосереджене в окремій одноповерховій будівлі.

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

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

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

Висновки до розділу 2

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

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

РОЗДІЛ 3

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1. Організація виробництва

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

На даному підприємстві передбачені наступні цехи: овочевий, м'ясо-рибний, холодний, гарячий. В овочевому та м'ясо-рибному цеху працює щодня один кухар 3-го розряду по 8 годин , з 9:00 до 17:00, за лінійним графіком. Гарячий цех розпочинає свою роботу з 9:00 і закінчує о 22:00. До складу бригади входять 1 кухар 4-5-го розряду та шеф-кухар 5 розряду. В холодному цеху працює 1 кухар. Зміна працює з 10:00 до 23:00.

Керує виробничими процесами зав. виробництвом.

Взаємозв'язок виробничих приміщень, розміщення обладнання на підприємстві, передбачене послідовне та чітко відповідають технологічному процесу. Це дозволяє виключити зіткнення потоків сировини та готової продукції, організувати працю робітників на науковій основі.

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

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

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

Офіціант 3 розряду виконує полірування посуду і приборів. Складає серветки різними способами, приймає замовлення, отримує страви на роздачі і в барі. подає страви та напої, крім подачі в обносять. Працює на контрольно-касовому апараті.

Тривалість зміни 11,5 годин. Бригади працюють два дні, потім два відпочивають.

Запас столового посуду, приборів скла офіціанти зберігають у сервізній. Сервізна оснащена двома шафами. Для офіціантів у сервізній передбачений підсобний столик Стіл має шафу для зберігання серветок, столових приборів тощо.

У залі ресторану встановлена барна стійка для відпуску офіціантами і обслуговуванням відвідувачів. Барна стійка оснащена мінібаром - для охолодження напоїв, електричним чайником, кавовою машиною та кавомолкою. Для приготування коктейлів барну стійку онащуємо міксером для коктейлів та соковижималкою. Для розрахунку з відвідувачами встановлюємо касовий апарат.

У залах встановлені дерев'яні столи з стільцями, з м'якою оббивкою темно-коричневого та молочного кольорів. Кількість столів складає: чотиримісні – 12 шт, шестимісні – 7 шт. Столи розташовані з урахуванням проходів. Ширина основного проходу – 1,2м, додаткового – до підходу до столів – 0,6м.

Стіни залу – оздоблені рідкими шпалерами пастельних тонів, стеля – біла з гіпсокартону з великими люстрами чорного та білого кольорів та додатковим освітленням маленьких лампочок, всі меблі підприємства – виконані з дерева. Текстиль залів витримано в світло-кавових тонах. На підлозі – паркет темного кольору.

3.3. Рекламне забезпечення діяльності підприємства

Питання формування попиту населення на продукцію та послуги ресторанного господарства пов'язані з організацією роботи. Реклама повинна

стимулювати розвиток попиту кулінарних виробів, напівфабрикати, послуги ресторанного господарства підприємств.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Висновки до розділу 3

Під час виконання 3 розділу проаналізовано інформаційні джерела щодо організації виробництва в ресторанному господарстві, яка передбачає процес кулінарного оброблення продуктів для отримання асортименту продукції,

розрахувала загальну чисельність кухарів та склала графік виходу на роботу, також розрахувала загальну чисельність офіціантів, за яким графіком вони будуть працювати.

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

Отримано знання з організації виробництва та рекламного забезпечення.

yuliya_12@ukr.net

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	місто Горішні Плавні бул. Конституції, 39
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 – 520 мм.</p> <p>Температура повітря:</p> <ul style="list-style-type: none"> - середньорічна + 7,6 °С; - абсолютний мінімум – 6 °С; - абсолютний максимум + 20,5 °С. <p>В плані сейсмічної характеристики територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів [2, карта ОСР 2004-А]. Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 0,81 м. Переважаючі вітри – західні та північно-західні.</p>
Опис земельної ділянки підприємства	Земельна ділянка підприємства розташована у центральній частині міста Горішні Плавні, на відстані від автостанції – 5 км. Ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств харчової промисловості. Будівлі та

Перелік основних даних	Характеристики
	<p>споруди, що підлягають зносу – відсутні.</p> <p>Характер рельєфу місця будівництва – спокійний, з незначним ухилом на південний захід.</p> <p>Грунт на ділянці забудови – глинисто-піщаний.</p>
<p>Організація транспортних під'їздів до підприємства</p>	<p>На ділянці передбачається влаштування комплексного благоустрою території з організацією транспортних і пішохідних зв'язків. Схема під'їзду на господарський двір – тупикова, ширина – 3,5 м.</p> <p>Під'їзди до території підприємства, проїзди на території та майданчик для стоянки автомобілів – з асфальтобетону. Вимощення навколо будівлі та пішохідні доріжки – бетонна плитка. При пожежогасінні можливий під'їзд через господарський двір та з боку фасаду підприємства.</p>
<p>Площа земельної ділянки</p>	<p>2400 м²</p>
<p>Площа забудови</p>	<p>589 м²</p>
<p>Площа доріг та тротуарів</p>	<p>517 м²</p>
<p>Площа озеленення земельної ділянки</p>	<p>768 м²</p>
<p>Ланшафт території та малі архітектурні форми на ділянці</p>	<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</p>

Перелік основних даних	Характеристики
	для сміття. Рельєф ділянки без значних без перепадів висот, якість ґрунту – задовільна, відповідає будівельним нормам.
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 міста Горішні Плавні; - 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 – неправильна, розміри: довжина – 24 м, ширина – 18 м.
Горизонтальні та вертикальні зв'язки на підприємстві	Зв'язок між приміщеннями відбувається по коридорах шириною 1,5 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	3,2 м
Характеристики конструкцій та матеріалів підприємства	
Конструктивна схема будівлі	Неповний каркас (з зовнішніми несучими стінами та залізобетонними колонами перерізом 400x400мм, кроком 6x6 м).
Фундаменти (конструкції, матеріали, глибина закладання)	Глибина закладання 620 мм. Основними несучими елементами конструкції є: фундамент, колони, стіни, балки, покриття. Фундамент безперервний — по периметру всіх стін, виготовлений із залізобетону, стовпчатий 400x400 мм
Стіни	Колони збірні залізобетонні перерізом 600x600 мм.
Перегородки	Стіни теплоефективні цегляні товщиною 510 мм. Перегородки цегляні товщиною 120 мм.

Перелік основних даних	Характеристики
Конструкція перекриття	Перекрыття 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)	589 м ²
Загальна площа (S_z)	427,50 м ²
Робоча площа (S_p)	252,10 м ²
Будівельний об'єм (V_b)	1797,00 м ³
Планувальний показник (K_1)	0,70
Об'ємний показник (K_2)	6,52

Таблиця 4.2

Зовнішнє та внутрішнє опорядження будівлі підприємства

Перелік основних даних	Характеристика
Зовнішнє опорядження будівлі:	
Характер архітектурних елементів будівлі, будівельні матеріали	Для зовнішнього та внутрішнього опорядження будівлі використовуються водоемульсійні і синтетичні фарби, нітролаки, деревина. На фасаді будівлі розміщується вивіска, виготовлена із склопластика та неонових ламп. Для стін будівлі використана декоративні

Перелік основних даних	Характеристика		
	штукатурки для зовнішнього облицювання. Цоколь – з природного каменю. Вікна будівлі мають дерев'яні рами з циркульним завершенням, подвійне засклення. Вхідні двері до ресторану – пластикові з вставками загартованого скла.		
Елементи візуальної інформації на фасаді	Реклама підприємства розміщується над головним входом до кафе та виконується з ПВХ - конструкції, на якій закріплений надпис із об'ємних літер.		
Внутрішнє опорядження будівлі			
<i>Приміщення</i>	<i>Підлога</i>	<i>Стіни</i>	<i>Стеля</i>
Вестибюль	Цементно-бетонна	Декоративна штукатурка	Підвісна
Зали ресторану, бару	Ламінований паркет	Рідкі шпалери	Натяжна
<i>Приміщення</i>	<i>Підлога</i>	<i>Стіни</i>	<i>Стеля</i>
Виробничі цехи	Керамічна плитка	Керамічна плитка	Акрилове фарбування
Адміністративні	Ламінат	Рідкі шпалери	Підвісна
Коридори	Цементно-бетонна	Акрилове фарбування	Акрилове фарбування
Складські	Керамічна плитка	Клейова побілка	Акрилове фарбування
Технічні	Цементно-бетонна	Акрилове фарбування	Акрилове фарбування

Загальна характеристика інженерних систем

Перелік основних даних	Основні характеристики
Система опалення	<p>Система опалення автономна водяна з радіаторами, конвекторами і гладкими трубами з температурою теплоносія 115°C. Теплоносій – водяна з примусовою циркуляцією. Спосіб подачі і відведення теплоносія – однотрубна. За розташуванням трубопроводів – з нижнім розведенням. Напрямок руху води в магістральному і зворотному трубопроводах – тупикова. Тип опалювальних приладів – Конвектори “Комфорт-20” КН20-0,75к площею поверхні нагріву 0,75 ЕКМ</p> <p>Для з'єднання всіх елементів системи опалення використовуються пластикові труби. Для видалення з мережі опалення повітря, що перешкоджає нормальній роботі опалювальної системи, на магістральному трубопроводі влаштовуються повітрозбірники. Для додаткового опалення використана теплова завеса на вході підприємства.</p>
Система вентиляції	<p>На підприємстві облаштовуємо припливно-витяжну систему вентиляції. Обслуговування споживачів відбувається за допомогою офіціантів, тому витяжні системи у приміщеннях для відвідувачів, в гарячому цеху, мийних проектуємо окремими. В адміністративних приміщеннях – системи кондиціонування повітря.</p>
Система водопроводу	<p>Мережі внутрішнього водопроводу прокладають відкрито з прикріпленням поліетиленових труб до стін, колон, перекрить з нахилом 0,002-0,005 у сторону вводу. Труби прокладаються приховано у спеціальних каналах, шахтах або у товщі стіни, якщо це обумовлюється підвищеними вимогами до інтер'єру приміщення. Передбачається центральна система водопостачання, тому встановлюємо лічильники. Вода у міському водопроводі повинна відповідати ДСанПіН 2.2.4-171-10 " Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною".</p>
Система каналізації	<p>На підприємстві буде встановлено пластикові каналізаційні труби діаметром 150 мм. Приймальні устрої складатимуться з двох груп обладнання, що встановлюється у санвузлах</p>

Перелік основних даних	Основні характеристики
	(унітази, пісуари, умивальники, трапи), і обладнання для приймання виробничих стоків. Вода від кожної групи приладів збирається і відводиться до вуличної мережі окремо. Виробничі стічні води приймаються від мийних ванн, раковин, технологічного обладнання (посудомийні машини, овочемийки, картопличистки). У овочевому, м'ясо-рибному цехах, у мийних та гарячих цехах біля варильних котлів встановлюються трапи діаметром 100 мм, у цехах готової продукції - трапи діаметром 50 мм.

Висновки до розділу 4

В архітектурному 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.

ВИСНОВКИ

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

Налагоджено технологічні процеси у виробничих цехах. Це дозволило збільшити обсяги виробництва, ефективно використовувати площі. На підприємстві було запропоновано сучасне технологічне обладнання, яке дає змогу підвищити якість продукції, що випускається і зменшити енергозатрати.

Розширений асортимент холодних закусок із м'яса, дозволить задовольнити різні смаки населення. У виробничій програмі пропонуються страви та кулінарна продукція європейської та української кухні з врахуванням типу закладу та смаків відвідувачів. Форма обслуговування – офіціантами, що забезпечить більш високу культуру обслуговування, задовольнити зростаючі потреби населення, значно підвищити ефективність використання матеріально-технічної бази, продуктивність праці працівників.

Також було запропоновано широку рекламну діяльність і ряд додаткових послуг, що підвищить конкурентоспроможність та економічну стійкість підприємства в умовах сучасного ринку, перенасиченого послугами підприємств ресторанного господарства.

При проектуванні будівлі передбачені шляхи безпечної евакуації людей у випадку виникнення пожежі. Двері на плані евакуації людей відчиняються в бік виходу з будівлі. Плани евакуації відвідувачів і персоналу розміщені у вестибюлі і виробничих коридорах.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архипов В.В. Ресторанна справа: Ассортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані // В.В. Архипов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. К.: Фірма "ІНКОС", 2007. 382 с.
2. Алексєєв Д. Ресторан за інтересами Журнал "Ресторанні відомості", №101, 2006. С. 12-14.
3. Антонюк І.Ю. Технологія продукції ресторанного господарства. Опорний конспект лекцій // А.О. Медведєва, І.Ю. Антонюк,. К.: 2009.
4. Барановський В.А. Ресторанний бізнес: Навчальний посібник. РнД.: Фенікс, 2005. 220 с.
5. Рогова А.Л. Проектування закладів ресторанного господарства: робочий зошит / А.Л. Рогова, Ю.В. Левченко. П.: ПУЕТ, 2017. 57 с.
6. Шкарупа В.Г., Проектування закладів ресторанного господарства з основами САПР . Практикум / В.Г. Шкарупа, О.І. Положишникова, Т.В. Капліна. Полтава, РВВ ПУСКУ, 2008. 90 с.
7. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства. Навчальний посібник. К.: Київ.торг.-екон. ун-т, 2008. 307 с.
8. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. Навчальний посібник. К.: Кондор, 2008 506 с.
9. . Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства/ [Укладач О. В. Шалимінов]. К: Арій, 2013. 1008 с.
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1983. 720 с.
11. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. К.: А.С.К, 2007. 1248 с.
12. 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.

13. Ефимов А. Д., Профессиональная кухня: 100 готовых проектов / А. Д. Ефимов, Т. А. Никуленкова, М. С. Вухолова. М.: Издательский дом «Веди», 2002. 207 с.
14. Карсекин В.И. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания. / Бердичевский В.Х. К.: Вища шк., 1983. 208 с.
15. Черевко О. І., Технологічне проектування закладів харчування : Навчальний посібник / О. І. Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.О. Красілова та інші.. Харків: Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2005. 295 с.
16. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник/ А.Л. Рогова, В.Г. Шкарупа та ін. // К.: НМЦ «Укоопосвіта». 2003.248 с.
17. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства/ За ред. Н.О.П'ятницької. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 632с.
18. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219).
19. Типовые карты организации труда работников основных цехов предприятий общественного питания в 2-х частях. М.:1988. 74 с.
20. Володько О.В. Основи автоматизованого проектування: Навчальні завдання до практичних занять та методичні рекомендації до їх виконання для студ. спеціальності 181 «Харчові технології» /Володько О.В. // Полтава: ПУЕТ, 2018. 59с.
21. Володько О.В. Інженерне обладнання будівель: Методичні рекомендації щодо виконання санітарно-технічного розділу дипломного проекту студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа», 8.14010102 «Курортна справа»,8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» /Володько О.В., Страшко Л.М. // 2-ге вид. Полтава: ПУЕТ, 2014. – 43с.
22. ДБН 360-92 Містобудування. Планування і забудова міських та сільських населених пунктів. К.: Мінрегіонбуд України, 1992. 28 с.

23. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення: ДБН В.2.2.-9:2009. Чинний від 2010-07-01. К.: Мінрегіонбуд України, 2009. 49 с. (Національний стандарт України).

24. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства): ДБН В.2.2-25:2009. [Чинний від 2010-09-01]. К. Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с. (Національний стандарт України).

25. Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення: ДБН В.2.2-11:2002. [Чинний від 2002-05-01]. К. Мінрегіонбуд України, 2002. 136 с. (Національний стандарт України).

26. Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення: ДБН В.2.2-17:2006. [Чинний від 2007-05-01]. К. Мінбуд України, 2007. 21 с. (Національний стандарт України).

27. Будинки і споруди. Підприємства торгівлі: ДБН В.2.2-23:2009.— [Чинний від 2009-07-01]. К. Мінрегіонбуд України, 2009. 48 с. (Національний стандарт України).

28. ДБН В.2.5-67:2013 "Опалення, вентиляція, кондиціонування". К.: Мінрегіонбуд України, 2013. 28 с.

29. ДБН В.1.1-7:2002 "Пожежна безпека об'єктів будівництва".- К.: Мінрегіонбуд України, 2001. 44 с.

30. ДБН В.2.5-28:2006 "Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення.- К.: Мінрегіонбуд України, 2006. 41 с.

31. 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.

32. ДСН 3.3.6.042-99 „Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень”. К.: Мінрегіонбуд України, 1999. 28 с.

33. Дейниченко Г.В. Обладнання підприємств харчування / Г.В. Дейниченко В.О. Єфімова, Г.М. Постанов. Довідник. В 3-х ч. Ч.2 Харків: ДП Редакція «Мир техніки и технологий», 2005. 486 с.

34. Державний стандарт України ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти в сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення».

35. 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.

36. Закон України «Про охорону праці», затверджений Постановою Верховної Ради України від 14.10.02 №269. XII . К.: Законодавство України про охорону праці. т.1, 1995. 250с.

37. 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.

38. Іванова О. В., Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник / О. В Іванова Т. В Капліна.. Суми: Університетська книга, 2010. 399 с.

39. Методичні рекомендації до виконання розділу дипломного проекту «Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях». Полтава: ПУЕТ, 2017. 18 с.

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