

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:

«Ресторан на 86 місць у місті Богодухів Харківської області»

зі спеціальності 181 «Харчові технології»

освітня програма «Харчові технології та інженерія»

(шифр та назва)

ступеня бакалавра

Виконавець Герасименко Тетяна Андріївна

(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 бакалавр

Прізвище, ім'я, по батькові Герасименко Тетяна Андріївна

Тема Ресторан на 86 місць у місті Богодухів 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 страв з м'яса». Включити у меню страви з м'яса. Метод обслуговування – офіціантами. Передбачити додаткові послуги з організації дозвілля, живої музики, виклик таксі, послуга коворкінгу. Впровадити сучасне технологічне обладнання, додаткові послуги. Забезпечити при плануванні приміщень раціональні схеми організації технологічних процесів. Будівля стоїть окремо. 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 _____ Герасименко Т. А.
(підпис)

Керівник _____ к.т.н., доцент Левченко Ю. В.
(підпис) (науковий ступінь, вчене звання, ініціали та прізвище)

Результати захисту дипломного проекту

Дипломний проект оцінений на

всього балів _____

оцінка за національною шкалою _____

оцінка за шкалою ЄКТС _____

Протокол засідання ЕК № _____ від « _____ » _____ 2021 р.

Секретар ЕК _____
(підпис) (ініціали та прізвище)

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	12
1.3. Обґрунтування місця і технічної можливості будівництва.....	14
1.4. Обґрунтування вихідних даних підприємства, що проектується.....	14
1.5. Визначення джерел постачання.....	16
Розділ 2 ПРОЕКТНИЙ.....	18
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми.....	18
2.2 Розширення асортименту других страв із овочів.....	20
2.2.1. Значення даної кулінарної продукції у харчуванні.....	20
2.2.2. Особливості технології даної кулінарної продукції.....	21
2.2.3. Шляхи підвищення харчової цінності кулінарної продукції.....	29
2.2.4. Розроблення рецептури і технології нової продукції.....	34
2.2.5. Визначення показників якості розробленої продукції.....	37
2.3 Розроблення виробничої програми підприємства.....	39
2.4 Проектування складського господарства.....	44
2.5 Проектування виробничих приміщень.....	63
2.6 Проектування торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	78
2.7 Об'ємно-планувальні і конструктивні рішення підприємства.....	83
Висновки до розділу 2.....	86
Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	87
3.1 Організація виробництва.....	87

3.2 Організація обслуговування.....	90
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	92
Висновки до розділу 3.....	94
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	96
Висновки до розділу 4.....	103
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ	105
5.1. Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	105
5.2. Вимоги безпеки праці при виконанні вантажно-розвантажувальних робіт.....	110
5.3. Вимоги електробезпеки.....	111
5.4. Протипожежні заходи.....	112
Висновки до розділу 5.....	112
ВИСНОВКИ	114
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	116
ДОДАТКИ.....	120

Кулія_12@ukr.net

АНОТАЦІЯ

Дипломний проект викладено на 120 сторінках пояснювальної записки та містить 44 таблиці, 3 рисунки, 3 додатки, 45 літературних джерел. Графічний матеріал – 6 аркушів.

За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища, на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію комплексного підприємства у складі ресторану на 86 місць, розроблено виробничу програму.

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

Розроблено організаційну структуру та об'ємно-планувальне рішення закладу, інженерно-будівельні рішення, охорони праці, техніки безпеки при експлуатації закладу. Визначені основні економічні показники діяльності закладу.

Об'єкт дослідження: ресторан.

Предмет дослідження: технологічні розрахунки; архітектурно-будівельні рішення; заходи щодо охорони праці.

Ключові слова: ресторан, послуги харчування, розширення асортименту, фірмова страва, виробнича програма, пароконвектомат.

ВСТУП

Ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. Водночас, ресторанний бізнес, з одного боку, є одним із засобів високоліквідного використання капіталу, а з іншого - середовищем із високим ступенем конкурентності. У всьому цивілізованому світі він є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку; за пошук нових та за утримання постійних споживачів їхньої продукції та послуг. Всі заклади та підприємства повинні мати високий рівень конкурентоспроможності.

На сьогодні існує багато підприємств ресторанного господарства, які вже не в змозі забезпечити нормальні умови праці, удосконалення техніки і технологій, механізацію і автоматизацію виробничих процесів. Багато підприємств розташовані в пристосованих будівлях з неповним складом приміщень, в наявності порушення поточності технологічних процесів, санітарно-гігієнічних вимог взаємозв'язку приміщень, потребує заміни матеріально застаріле обладнання, методи і форми обслуговування, що склалися, не відповідають сучасним вимогам організованого контингенту.

Завданням ресторанного господарства є обслуговування різних контингентів споживачів і надання їм послуг. Під послугою ресторанного господарства розуміється результат діяльності юридичних осіб і індивідуальних підприємців по задоволенню потреб населення (споживача) у харчуванні й проведенні дозвілля.

Ресторанне господарство є галуззю соціально-побутової інфраструктури, активне функціонування якої впливає на життєдіяльність населення.

Розвиток ресторанного господарства:

- дає істотну економію суспільної праці завдяки більш раціональному використанню техніки, сировини, матеріалів;
- надає робітникам і службовцям протягом робочого дня гарячу їжу, що підвищує їх працездатність, зберігає здоров'я;
- забезпечує можливість організації збалансованого раціонального харчування в дитячих і навчальних закладах.

- дає можливість більш змістовно використати вільний час, організовує дозвілля;

- як сектор туристичної індустрії впливає на загальний її розвиток.

За оцінками експертів ресторанний бізнес є одним із перспективних напрямів довгострокового інвестування. В основі створення та відкриття нового підприємства ресторанного бізнесу значне місце посідає вибір концепції, його філософії та ідеї функціонування. Проведення маркетингових досліджень ринку, конкурентів та потенційних споживачів сприяє розробці вдалої концепції нового підприємства ресторанного бізнесу відповідно до ринкових потреб та кон'юнктури ринку, що підтверджує актуальність обраної теми.

Основною метою розробки підприємства ресторанного господарства є створення підприємства з більш високими техніко економічними параметрами, а саме: підвищення якості готової продукції; створення нормальних умов праці; механізація і автоматизація виробництва кулінарної продукції і процесів обслуговування відвідувачів; впровадження сучасної техніки і технології; збільшення випуску продукції; підвищення культури обслуговування громадян; підвищення техніко-економічних показників, а саме рентабельність роботи підприємства.

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

У результаті планується вирішити наступні задачі:

- проведення планування виробничих цехів для забезпечення поточності виробничих процесів;
- впровадження сучасного прогресивного обладнання;
- створення продукції високої якості;
- удосконалення меню підприємства;
- забезпечення комфортних умов для відпочинку відвідувачів.

РОЗДІЛ 1

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ БУДІВНИЦТВА

1.1. Маркетингові дослідження ринку послуг ресторанного господарства

Маркетингові дослідження займають значне місце в розробці нового проекту, адже саме збирання, оброблення й аналіз даних дають гарантію на зменшення ризику і невизначеності, що супроводжує прийняття рішень щодо розробки маркетингової концепції нового бізнесу. За результатами проведених маркетингових досліджень українського ринку ресторанного бізнесу було визначено тенденції та перспективні напрями роботи закладів громадського харчування.

Для створення нового підприємства на сьогоднішній конкурентній арені потрібно приділяти значну увагу розробці концепції маркетингу. Адже запорукою успіху для розвитку бізнесу являється оригінально оформлена ідея при ефективній маркетинговій стратегії та конкретному інструментарії досягнення визначених цілей, який супроводжується маркетинговими дослідженнями ринку, споживачів, конкурентів, факторів макросередовища та формуванням складових комплексу маркетингу.

На етапі розробки концепції ресторану необхідно провести маркетингові дослідження споживачів, адже саме з емпіричної інформації можна дізнатися, які мотиви спонукають людей відвідувати заклади громадського харчування та визначити їх мотивацію. Саме маркетингові дослідження «підскажуть», що думають потенційні споживачі, що вони хочуть, чим вони цікавляться – яка кухня їм до смаку, на що має бути схоже місце, в якому вони б насолоджувалися своїми улюбленими стравами, з ким би вони приходили відпочивати, яку музику вони б хотіли слухати.

Для розробки концепції нового підприємства ресторанного бізнесу доцільно провести маркетингове дослідження, що дозволить визначити основні тенденції розвитку українського ринку та вподобання потенційних споживачів.

На першому етапі визначаємо ступінь насичення ринку конкурентами. В таблиці 1.1. наведений перелік підприємств мережі ресторанного господарства м. Богодухів та їх характеристика.

Таблиця 1.1

Загальнодоступна мережа підприємств ресторанного господарства міста Богодухів

Тип підприємства, його назва	Підпорядкування	Потужність, місць	Режим роботи	Рівень націнок, %	Характеристика продукції та послуг
Ресторан „Fruti de mare”	приватне	70	11 ⁰⁰ – 2 ⁰⁰	200	Традиційна кухня, жива музика, обслуговування офіціантами
Ресторан „Парк”	приватне	36	11 ⁰⁰ – 23 ⁰⁰	80	Обмежений асортимент, обслуговування офіціантами, жива музика
Ресторан «Піцца»	приватне	60	9 ⁰⁰ – 23 ⁰⁰	100	Обмежений асортимент, обслуговування офіціантами
Ресторан - кондитерська „Париж”	приватне	45	9 ⁰⁰ – 22 ⁰⁰	150	Широкий асортимент кондитерських виробів, напої, самообслуговування
Ресторан „Пан Марципан”	приватне	52	12 ⁰⁰ – 24 ⁰⁰	100	Широкий асортимент, обслуговування офіціантами, жива музика
Бар „Мафія”	приватне	75	10 ⁰⁰ – 24 ⁰⁰	300	Обмежений асортимент, обслуговування барменом, ігрові автомати
Бар нічний „Twenty Two 2.0”	приватне	52	18 ⁰⁰ – 5 ⁰⁰	200	Обмежений асортимент, обслуговування офіціантами, дискотека, більярд
Закусочна «Мираж»	приватне	46	9 ⁰⁰ – 18 ⁰⁰	70	Обмежений асортимент, обслуговування офіціантами
Піццерія «Pasta Mia»	приватне	36	11 ⁰⁰ – 22 ⁰⁰	150	Обмежений асортимент, обслуговування офіціантами, телевізор
Всього		472			

Богодухів – одне з найцікавіших міст цієї області, яке розташоване на річці Мерла. Завдяки відсутності великих промислових підприємств і великій кількості зелених насаджень, Богодухів приваблює туристів своєю мальовничістю. Тут можна не тільки прогулятися вздовж берега річки, алей відвідати цікаві місця.

Тут, на підвищеному березі річки, яка приваблює своїм пейзажем, між величним Харковом і цікавою Охтиркою, вас чекає гостинний край.

На превеликий жаль, в радянські часи було зруйновано безліч цікавих пам'яток культури та архітектури в Богодухові. Але дещо все-таки збереглося і навіть примножилося. Крім того, є ще й сусідні села, які знають, чим вразити і закохати туристів.

Особливий інтерес викликає ще одна визначна пам'ятка Богодухова – експозиція військової техніки. Мало хто знає, що всього в 25 км від міста, в селищі Шарівка, є дивовижний парк. А його домінантою є неймовірний розкішний замок, в народі іменований «Цукровий палац» за його білосніжний колір.

На відміну від замків в інших областях країни, які вражають своєю могутністю, цей здається крихким і витонченим. Стрілчасті вікна, загострена вежа і явний неоготичний стиль, заворожують туристів. Особливо варто приділити увагу і самому парку. Тут вас зачарує липова алея, різні тераси і фонтани, місток і буйна зелень.

Велику роль у розвитку території зіграло вдале розташування на перехресті торгових шляхів. А 1781 рік увійшов в історію Богодухова, як рік присвоєння статусу міста. У радянські часи розвивалася промисловість і множинні старовинні пам'ятки були стерті з лиця цієї землі.

В традиційному споживанні використовують м'ясні, рибні, молочні, круп'яні страви, борошняні вироби.

Ресторан, що проектується, знаходитиметься в центрі міста, в адміністративній частині міста Театральна площа, 10. Найближчий заклад ресторанного господарства – це ресторан «Парк» на 36 місця.

Продукція ресторану передбачає більш високу якість кулінарної продукції і обслуговування та більший асортимент страв, ніж в існуючому ресторані.

Основні чинники на які орієнтуватиметься підприємство є обслуговування проїзних туристів, які подорожують, водіїв, що в'їхали до міст та місцеве населення. Значна увага при проектуванні приділена якості страв і

культури обслуговування, які впливають на попит у населення, в поєднанні зі зниженням вартості страв, в порівнянні з іншими ресторанами міста, є реальними передумовами для збільшення кількості відвідувачів, які будуть користуватись послугами ресторану.

Ресторан працюватиме з 11⁰⁰ до 22⁰⁰.

Один день у підприємстві виділений на санітарний день.

Асортимент продукції ресторану розроблятиметься згідно асортиментного мінімуму. Для оригінального і незвичайного меню передбачається розробити асортимент усіх груп страв, багато напоїв, що підвищить попит серед населення. Обслуговування буде здійснюватися офіціантами.

1.2. Розроблення концепції закладу ресторанного господарства

Для того, щоб підприємство, яке будується, стало популярним серед населення, воно повинне відрізнитись від інших закладів. Споживачів приваблює широкий асортимент страв європейської кухні, високий рівень обслуговування, цікавий та затишний інтер'єр. При подальшому виконанні проекту передбачається розробити низку заходів для формування контингенту та закріплення підприємства на ринку.

З метою визначення потенційних споживачів, їх купівельної спроможності, попиту на продукцію та послуги підприємств ресторанного господарства, проаналізуємо маркетингове середовище. До факторів, які впливають на формування попиту, відносяться: демографічні, економічні, природні, науково-технічні, політико-правові та соціально-культурні.

Для аналізу впливу демографічних факторів визначаємо потенційних споживачів за віком, соціальною належністю, національністю, родом занять.

З метою визначення рівня націнок проаналізуємо купівельну спроможність населення. В останні роки значно зросли середні доходи промисловців та службовців, вони досягли середнього рівня, частка населення із такими доходами складає приблизно 38%. В цю групу також входять дрібні підприємці. високі доходи отримують більш успішні підприємці, їх частка в

загальній кількості становить 3,5 – 4%. Решта населення – робітники сільського господарства, учні профтехучилищ, пенсіонери – мають низькі доходи. Отже, можна зробити висновок, що при проектуванні нового підприємства та встановлення націнок на його продукцію, необхідно орієнтуватись на частину населення із середнім рівнем доходів.

Для розробки концепції нового підприємства ресторанного бізнесу необхідно дізнатися, якими рисами повинен відрізнятися новий ресторан.

Дослідною проблемою для проведення маркетингового дослідження є вивчення мотивації споживачів до використання послуг ресторану: яка кухня до вподоби споживачам, які причини спонукають людей харчуватися в закладах ресторанного господарства.

При визначенні асортименту страв та виробів важливим моментом є вивчення попиту населення на той чи інший вид продукції. Смаки споживачів формуються під впливом багатьох факторів, одним із яких є національний склад. За умови включення в асортимент нових для споживачів цікавих страв європейського спрямування можна передбачити підвищений інтерес до підприємства. Але оригінальні страви інших кухонь будуть формувати смаки населення і також привернуть увагу відвідувачів.

Таким чином, на підставі проведеного аналізу складемо план маркетингу.

1. Вид продукції до реалізації – страви та кулінарні вироби відповідно асортиментному мінімуму, включатимуться як страви української кухні, так і популярні вироби кухонь інших національностей.

2. Заходи для закріплення на ринку – проектування підприємства із цікавим вирішенням інтер'єру, широким асортиментом страв, пропозиції спектру додаткових послуг.

3. Управління цінами із метою забезпечення доступності продукції і отримання прибутку – закупівля сировини та продуктів безпосередньо у виробників, встановлення оптимального рівня націнок на продукцію.

4. Підходи підприємства до залучення уваги споживачів – розроблення рекламних засобів, як зовнішніх, так і внутрішніх. Проведення постійних рекламних акцій протягом всього терміну роботи підприємства.

1.3 Обґрунтування місця і технічної можливості будівництва

Ділянку забудови передбачається розташувати на Театральній площі поблизу міської дороги. Рельєф ділянки без значних без перепадів висот, якість ґрунту – задовільна, відповідає будівельним нормам. Поруч із ділянкою (із західного боку) розташовані житлові будівлі, універсальний магазин та невеликий парк. На відстані 50 м від ділянки знаходиться зупинка автотранспорту.

У даному районі знаходяться всі комунікації. Для будівництва є великий вільний майданчик.

Площа земельної ділянки відповідає необхідній площі земельної ділянки і прилягаючої території з зеленими насадженнями. Склад і якість ґрунту відповідає вимогам ДБН.

Існуючі інженерні комунікації (електроенергія, каналізація, холодне водопостачання) дає можливість підключати до них системи водопроводу та каналізації ресторану. Джерелом енергії буде слугувати електроенергія.

З огляду на вищевикладені параметри, будівництво ресторану обґрунтоване й економічно доцільне.

Навколишні будівлі зведені у сучасному стилі, тому для органічного сполучення майбутнього підприємства із вже існуючими, проектуємо його у тому ж архітектурному стилі.

Близьке розташування житлових будівель дозволяє значно знизити витрати на організацію інженерних комунікацій підприємства, яке будується. Так, наближеними до ділянки є: холодний та гарячий водопроводи міської мережі, каналізація, централізована мережа водяного опаленні від міської ТЕЦ, мережа електропостачання.

1.4. Обґрунтування вихідних даних підприємства, що проектується

При проектуванні нових підприємств в населених пунктах необхідним є дотримання нормативів насичення різними типами підприємств ресторанного

господарства. Для встановлення потреби в місцях в підприємствах ресторанного господарства виконуємо розрахунки на основі нормативу для мережі харчування на 1000 місць (n) та чисельності мешканців міста (N):

$$P = \frac{N * n}{1000} = \frac{117600 * 26}{1000} = 3058 \text{ місць}$$

Порівняємо із діючою мережею міста (табл. 1.3.). Так, на даний час в місті Богодухів функціонують підприємства із загальною кількістю місць 2370. Порівнюючи із розрахунковими даними, можна зробити висновок, що нестача в місцях складає 688 місць. Отже, можна зробити висновок, що будівництво нового підприємства в місті буде доцільним.

Проводимо аналіз існуючої мережі підприємств. Результати розрахунку зводимо в таблицю 1.2.

Таблиця 1.2

Аналіз структури мережі підприємств

Типи підприємства	Кількість місць	Питома вага, %	Показники, що рекомендуються	
			Питома вага, %	Кількість місць
Ресторани	400	17	25	770
Їдальні	0	0	5	15
Ресторан загального типу	550	23	20	617
Спеціалізовані ресторани	225	9,5	20	616
Закусочні	0	0	20	616
Бари	260	11	15	462
Всього	2370	100	100	3081

Як видно із таблиці, для доведення до рекомендованих показників необхідно збільшити кількість місць в таких типах підприємств, як ресторани, ресторан загального типу, спеціалізовані ресторани, зменшивши при цьому частку місць в барах. Тому пропонуємо можливі типи підприємств на першу

чергу будівництва: ресторан загального типу; ресторан української кухні; ресторан -морозиво; загальнодоступна їдальня.

Виходячи із вищенаведеного, прийняте рішення розроблення проекту будівництва ресторану на 88 місць.

Приймаємо режим роботи підприємства: з 11⁰⁰ до 23⁰⁰.

Перший понеділок місяця використовується для проведення санітарного дня. Таким чином, загальна кількість робочих днів підприємства за рік складає: $365-12=353$ дні.

1.5 Визначення джерел постачання

Природні фактори являють собою рівень розвитку сільського господарства, переробної промисловості, тощо. Так, основним напрямком розвитку регіону є важка промисловість. Тому можливим є забезпечення продуктами та сировиною від підприємств-виробників, що дозволяє зменшити рівень цін на продукцію, яка пропонуватиметься відвідувачам.

При існуючому стані розвитку переробної промисловості у регіоні доцільним є прийняття роботи підприємства за повним циклом. Обґрунтування вибору джерел постачання наведене у п. п. 1.1. Постачальники основних видів сировини та продуктів наведені у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Джерела постачання сировини і продуктів

Група продуктів	Джерело постачання	Періодичність завою	Відстань, км
М'ясопродукти	М'ясокомбінат м. Богодухів	2рази на тиждень	7
Птиця, яйця	Птахофабрика с. Миронівка	2 рази на тиждень	12
Риба свіжа	Центральний ринок м. Богодухів	3 рази на тиждень	5
Молоко, кефір	Центральний ринок м. Богодухів	щодня	5
Борошно	Оптово-роздрібна база ЧП „Добряна” м. Богодухів	3 рази на місяць	6
Гастрономія		2 рази на тиждень	
Пиво		4 рази на місяць	
Горішки, чіпси, сухарики		3 рази на місяць	
Цукор, сіль, крупи, чай, кава, спеції		3 рази на місяць	

Група продуктів	Джерело постачання	Періодичність завою	Відстань, км
Вино-горілчані, слабоалкогольні, безалкогольні напої		3 рази на місяць	
Овочі, фрукти, зелень	Центральний ринок м. Богодухів	Щодня	5
Картопля	Центральний ринок м. Богодухів	Щотижня	5

Для доставки продуктів та сировини на підприємство економічно вигідним буде придбання або оренда автотранспорту. Для зменшення капітальних вкладень підприємством буде використовуватись орендоване авто „Газель-314”. Умови його використання зумовлюються угодою, укладеною із автотранспортним підприємством. В угоді зазначаються: вартість години роботи машини, вартість пробігу та зобов’язання сторін. На підприємстві планується включення до штатного розкладу водія-вантажника.

Ушуга_12@ukr.net

РОЗДІЛ 2 ПРОЕКТНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

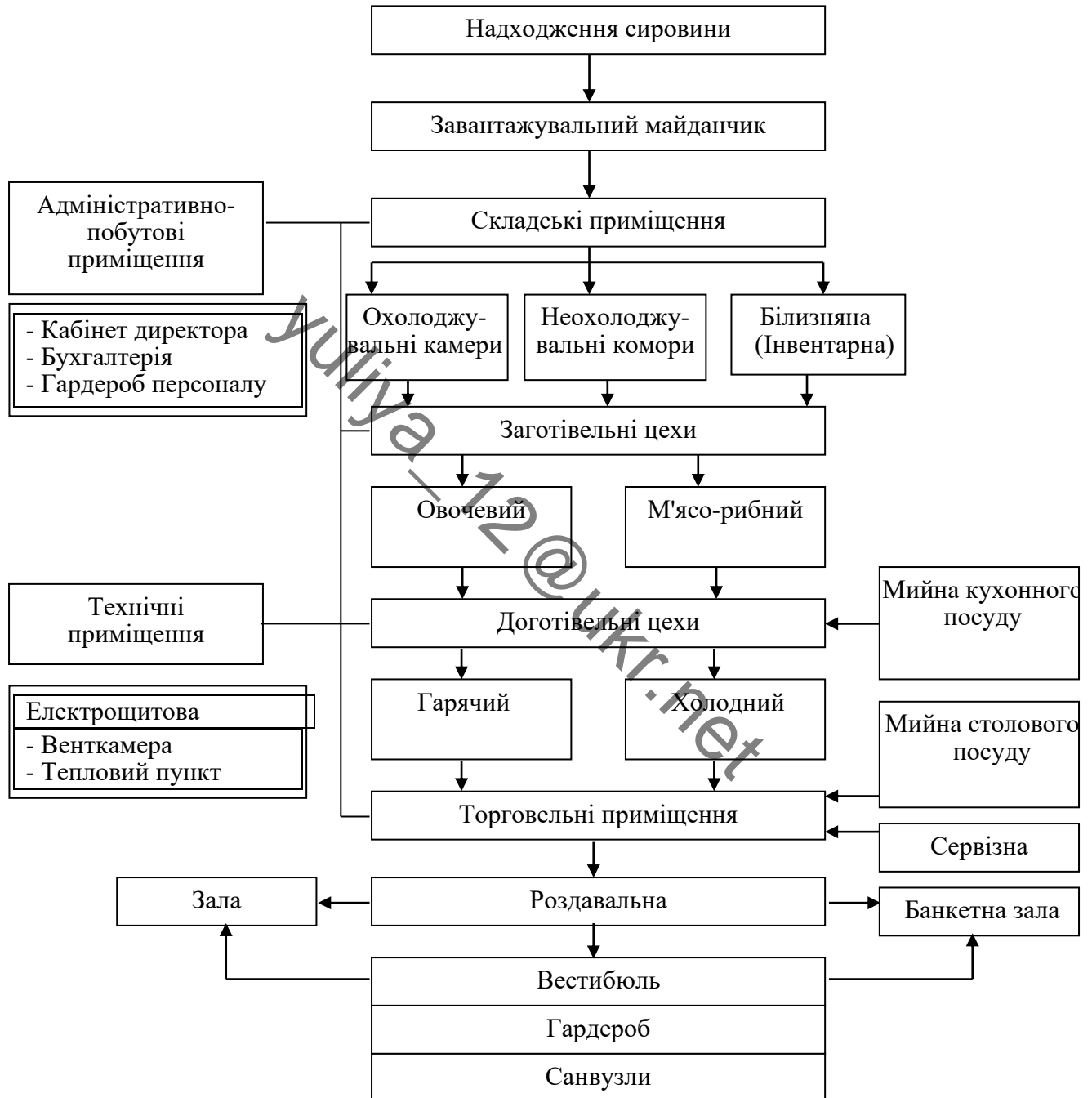


Рис. 2.1 Модель сервісно-виробничого процесу ресторану

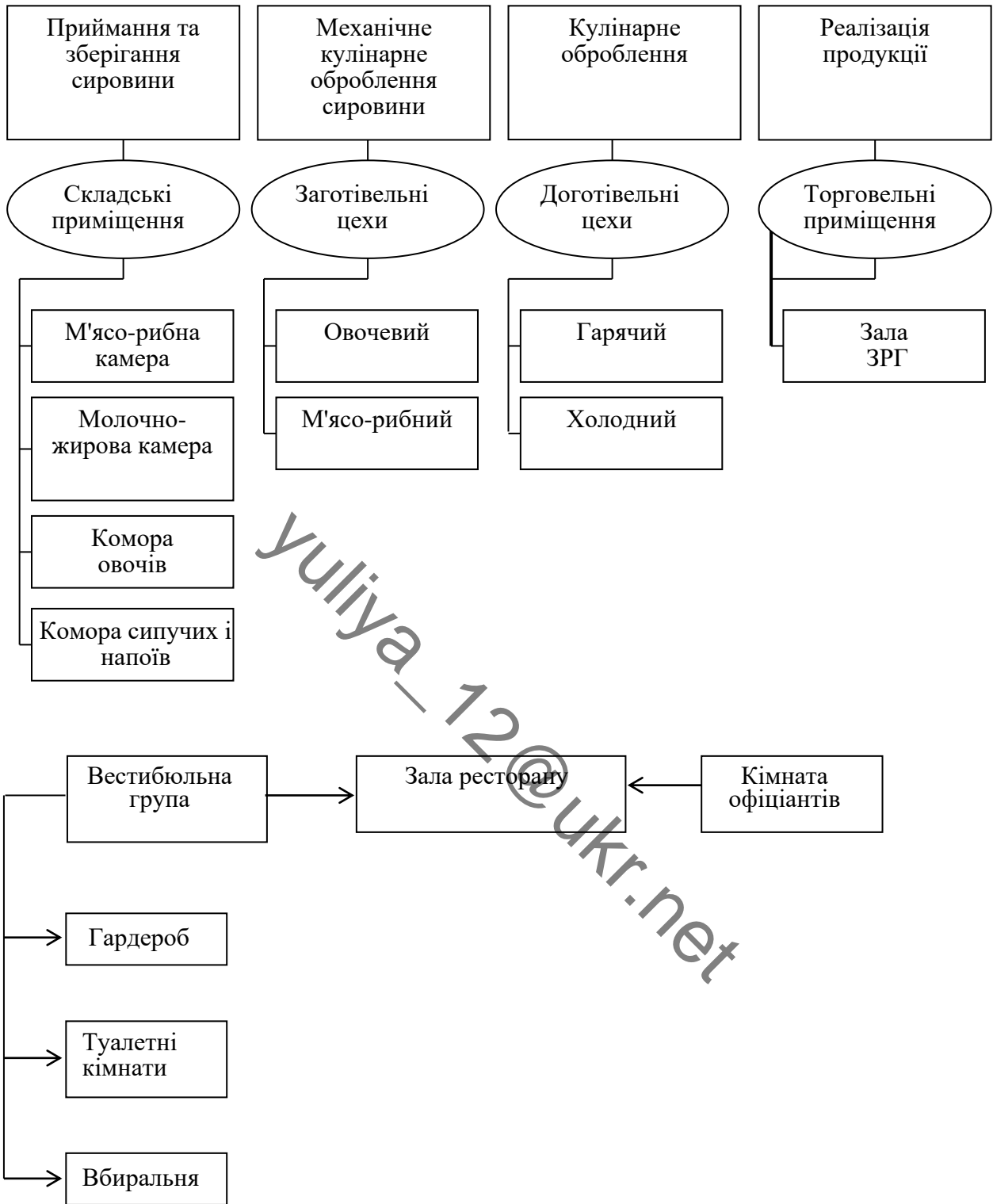


Рис. 2.2. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу

2.2 Розширення асортименту других страв із овочів

2.2.1. Значення даної кулінарної продукції у харчуванні

Усі життєві процеси в організмі людини знаходяться у великій залежності від того, з чого складається його харчування з перших днів життя, а також від режиму харчування. Кожен живий організм у процесі життєдіяльності безперервно витрачає речовини, що входять до його складу. Значна частина цих речовин «спалюється» (окислюється) в організмі, внаслідок чого звільняється енергія. Цю енергію організм використовує для підтримки постійної температури тіла, для забезпечення нормальної діяльності внутрішніх органів (серця, дихального апарату, органів кровообігу, нервової системи і т. д.) і особливо для виконання фізичної роботи. Крім того, в організмі постійно протікають процеси утворення, так звані пластичні процеси, пов'язані з формуванням нових кліток і тканин. Для підтримки життя необхідно, щоб усі ці витрати організму повністю відшкодовувались. Джерелом такого відшкодування є речовини, що поступають з їжею.

Їжа повинна містити білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини і воду. Потреба як в загальній кількості їжі, так і в окремих харчових речовинах залежить у дітей насамперед від віку, а у дорослих - від виду праці і умов життя. Щоб повніше задовольнити цю потребу організму, необхідно знати, яка кількість енергії витрачається ним за добу. Встановлено, що утворюється в організмі, зрештою виділяється у вигляді тепла. Тому по кількості тепла, що звільнюється в організмі, можна визначити і його енергетичні витрати. Зазвичай ці витрати виражають в теплових одиницях - великих калоріях, або кілограм - калоріях.

Під раціональними нормами споживання розуміють такі норми, які у дорослого повністю покривають всі витрати організму, а у дітей забезпечують, крім того, потреби зростання і розвитку. Встановлено, що за енергетичними витратами або, іншими словами, по калорійній потребі доросле населення можна розділити на 4 групи: у першу чергу (витрата 3000 ккал в добу) включаються особи, що не пов'язані з фізичною працею і працюють головним

чином в сидячому положенні; до другої групи відносяться робочі механізованої праці (витрата 3500 ккал в добу); до третьої групи - зайняті немеханізованим або не повністю механізованим працею, як, наприклад, ковалі, теслярі, водопровідники, опалювачі (витрата 4500-5000 ккал в добу). При заняттях спортом енергетичні витрати, особливо в період тренувань і змагань, можуть зростати до 6000-7000 ккал в добу.

2.2.2. Особливості технології даної кулінарної продукції

Обробку м'яса і приготування напівфабрикатів здійснюють у спеціалізованому м'ясному цеху заготівельного підприємства (для постачання напівфабрикатів у доготівельні підприємства) або на дільниці обробки м'яса в м'ясо-рибному цеху підприємства, що працює на сировині.

Відповідно до технологічних процесів обробки м'яса в заготівельне підприємство входять розвантажувальний майданчик; приміщення для холодильної камери для зберігання сировини; камери-дефростери для розморожування м'яса; приміщення для миття і обсушування туш та обробки кісток; основний виробничий (м'ясний) цех.

Виробничі процеси в цеху частково механізовані. Для розвантаження і переміщення м'ясних туш і пів туш до лінії обробки м'яса передбачені монорейкові лінії. Сировина по монорейці надходить у холодильні камери, де зберігається при температурі -2 -4°C .

Розморожування м'яса проводять для того, щоб максимально відновити попередні властивості його з мінімальною втратою поживних речовин, а також полегшити подальшу обробку.

У замороженому м'ясі сік знаходиться між м'язовими волокнами у вигляді кристаликів льоду. При розморожуванні відбувається танення кристаликів льоду і поступове поглинання соку м'язовими волокнами. Втрати м'ясного соку залежать від способу розмороження. У підприємствах масового харчування застосовують два способи розморожування: повільний і швидкий.

М'ясо розморожують на повітрі у спеціальних камерах у такому вигляді, в якому воно надійшло в підприємство (тушами, пів тушами, четвертинами).

Його підвішують на гаки і монорейки так, щоб воно не доторкувалось до підлоги, стін і між собою.

При повільному розморожуванні у спеціальних камерах - дефростерах (їх має бути не менше трьох) підтримують температуру від 0 до 6 - 8°C і відносну вологість повітря 85-90%. Тривалість розморожування залежить від виду м'яса і маси туш, пів туш, четвертин і становить 3-5 діб.

Розморожування вважають закінченим, коли температура в товщі м'язів становить 0-1°C. За таких умов м'язові волокна майже повністю поглинають сік, який утворюється при таненні кристаликів льоду, і попередній стан їх відновлюється. Втрати м'ясного соку становить 0,5% маси м'яса.

При швидкому розморожуванні в камеру для розморожування подають підігріте до температури 20-25°C і зволене повітря (відносна вологість 85-95%). За таких умов розморожування триває 12-24 год. М'ясний сік (близько 10%), який утворюється при розмороженні, не встигають ввібрати м'язові волокна. При розбиранні м'яса і нарізуванні напівфабрикатів він витікає, а це призводить до великих втрат речовин. Щоб зменшити втрати м'ясного соку, після швидкого розморожування м'ясо кладуть холодильну камеру і витримують в ній одну добу при температурі 0-2°C і відносній вологості 80-85%.

Не рекомендується розморожувати м'ясо у воді, оскільки в воду переходять поживні речовини, а також розрубувати туші, пів туші або четвертини для прискорення їх розморожування на менші шматки, тому що це призводить до значних втрат соку (до 10%), зниження харчової цінності м'яса, а також до погіршення якості готових страв.

Після розморожування м'ясо по монорейці подають у приміщення для миття, де з його поверхні ножем зрізують ветеринарне клеймо, зачищають забруднені місця, кров'яні згустки, потім обмивають, щоб видалити з поверхні забруднення, мікроорганізми і їх спори. М'ясо миють у підвішеному стані теплою водою, температура якої від 20 до 38 °C, спеціальними щітками душами, трав'яними або капроновими щітками при безперервному подаванні води з шланга або брандспойта. Обмиті туші (пів туші, четвертини)

ополіскують холодною водою температурою 12-15 °С для того, щоб охолодити м'ясо. Це затримує розвиток мікроорганізмів на поверхні м'яса при подальшій обробці.

Обсушування м'яса здійснюють з метою запобігання розмноження мікробів, і щоб м'ясо при розбиранні не ковзало на дошці в руках працівника. Для цього в приміщенні для обсушування м'яса подається тепле повітря. Процес обсушування триває 1,5-2 год. Щоб прискорити цей процес, м'ясо можна обсушувати чистою бавовняною тканиною.

Після обсушування м'ясо подається на ваги ВМЦ-1М, де працівник цеху веде облік сировини, яка надходить для обробки. У м'ясному цеху виділяють три технологічні (конвеєрні) та лінії; для розрубання туш, обвалювання, зачищення, жилкування і сортування м'яса; приготування напівфабрикатів порційними і дрібними шматочкам; приготування напівфабрикатів з січеного м'яса.

М'ясо розрубують за допомогою спеціальної сокири або великого ножа ножа-сікача (рис. 38). Відокремлені частини туші кладуть на стрічку конвеєра, вони просуваються до робочих місць для обвалювання м'яса - відокремлення м'якоті від кісток. Цю операцію здійснюють дуже ретельно, щоб на кістках не залишилось м'яса, а на шматках не було глибоких надрізів (до 10мм). На робочих місцях установлюють виробничі столи, на поверхні яких є штирі для закріплення обробної дошки. Довжина стола має довжину не менш як 1,5 м, ширину – 1м. Його установлюють перпендикулярно до конвеєрної лінії. Під кришкою стола мають бути ящики для інструментів. Під час обвалювання м'яса працівник використовує ножі для обвалювання (великий і малий) і мускат для їх підточування. Обвалювання м'яса здійснюють вручну.

При зачищенні, з м'яса видаляються сухожилки, грубі поверхневі плівки, хрящі, зайвий жир, з країв обрізують тонкі закраїни. Міжм'язові сполучні тканини і тонкі поверхневі плівки залишають. М'ясо зачищають, щоб воно не деформувалося. З такого м'яса зручніше нарізувати напівфабрикати порційними і дрібними шматочками. Для жилкування м'яса використовують середній ніж кухарської трійки.

Напівфабрикати великими шматками сортують залежно від кулінарного призначення (варіння, смаження, тушкування), кладуть у тару або пересувні візки з місткостями і направляють до робочих місць по виготовленню напівфабрикатів. Харчові відходи (кістки, сухожилки, грубі плівки) збирають у тару, яка розміщена під кришкою стола. Після цього вони надходять у приміщенні для обробки і варіння концентрованих бульйонів. З метою підвищення продуктивності бригада спеціалізується на обвалюванні окремих частин туші: кухарі IV розряду - обвалюванні лопаткової і спинно-реберної частин; V розряду - тазостегнової і шийної частини.

На робочих місцях другої технологічної лінії встановлюють виробничі столи, на поверхні яких закріплюють штирями обробні дошки, під кришкою стола розміщують ящики для інструментів, решітчасті полиці для обробних дощок і функціональні місткості. На столі встановлюють ваги настільні циферблатні і функціональні місткості. Напівфабрикати нарізають ножами кухарської трійки, нарубують ножами-сікачами на обробній дошці (порційні напівфабрикати - кухарі IV розряду, дрібно шматкові - III розряду). Нарізування напівфабрикатів уручну знижує продуктивність праці м'ясного цеху. Вже розроблений механізм для нарізування напівфабрикатів дрібними шматочками (у нарізування м'яса кубиками на основі м'ясорубки МИМ-105).

У підприємствах середньої потужності (ресторани, їдальні), які працюють на сировині, організовують м'ясо - рибні цехи. Процес обробки м'яса і виготовлення напівфабрикатів здійснюють на дільниці обробки м'яса. Технологічний процес тут менш механізований.

М'ясо розморожують, зачищають, зрізають клеймо і обмивають у підвішеному стані на одному робочому місці (над трапом або розморожують на столах, миють у ваннах). На розрубній колоді туші ділять на відруби. Обвалювання, жилкування м'яса, приготування порційних і дрібно шматкових напівфабрикатів проводять на виробничих столах (робочі місця організовують так, як і в м'ясному цеху). Для приготування напівфабрикатів с січеною натуральною і котлетною маси встановлюють м'ясорубку й універсальний привід. Напівфабрикати формують уручну на виробничому столі. Тут використовують

ваги настільні циферблатні для контролю виходу напівфабрикатів, обробну дошку, панірувальний ніж і тару для січеної маси і для напівфабрикатів. Набір спецій, паніровок і воду розміщують в окремому посуді перед вагами.

Кулінарне розбирання м'яса здійснюють з метою раціонального використання окремих частини туші, які мають різне кулінарне призначення. З кожної частини туші можна приготувати різноманітні кулінарні вироби. Вихід окремих частин залежить від природи, віку, вгодованості тварин. Розбирання пів туш яловичини передбачає такі операції: розділення на відруби, обвалювання відрубів (відокремлення м'яса від кісток), жилкування і зачищення, виділення напівфабрикатів великими шматками.

Розбирати м'ясо треба швидко при температурі повітря в приміщенні не вищій за 18 °С, щоб не допустити його нагрівання. Якщо в підприємство яловичина надходить пів тушами без внутрішнього м'яза (virізки), її розділяють на передню і задню четвєртини. За умови, що яловичині пів туші надходять з virізкою, перед тим як їх розбирати, у них відокремлюють virізку, для чого товстий кінець відрізають від поперекового.

Залежно від способу теплової обробки м'ясні, гарячі страви поділяють на варені, смажені, тушковані і запечені.

Температура при подаванні готових м'ясних страв повинна бути не нижчою за 65 °С.

Подають гарячі м'ясні страви у підігрітих столових мілких тарілках. На них спочатку кладуть гарнір, поряд - м'ясо, яке поливають розтопленим жиром чи соусом, або соус подають окремо в соуснику. Гарнір підливою не поливають.

Варені другі гарячі м'ясні готують з яловичини, баранини, козлятини, свинини, копчених продуктів, ковбасних виробів. Для варіння використовують ті частини м'яса, що містять значну кількість сполучної тканини: з туш яловичини (I категорія) використовують м'якоть грудинки, лопаткову і підлопаткову частини, пружок, бічну і зовнішню частини зовнішньою частини задньої ноги; баранини козлятини - баранини і м'якоть лопаткової частини. У баранячої, свинячої або телячої грудинки з внутрішнього боку вздовж ребер

підрізають плівки. М'якоть лопаткової частини і пружка згортають рулетом і перев'язують.

Підготовлене м'ясо кладуть у гарячу воду (на 1 кг м'яса 1 - 1.5 л води). Варять великими шматками масою 1,5 - 2 кг, оскільки шматки більшої маси будуть проварюватися нерівномірно (зовнішня частина може переваритися, а внутрішня залишається сирою). На сильному вогні доводять до кипіння, потім нагрівання зменшують і через 15 – 20 хв. солять.

Гаряча вода сприяє поступовому набряканню сполучної тканини, переходу колагену в глютин, завдяки чому м'ясо стає м'яким і смаковитим. Якщо м'ясо варити у великій кількості води при бурхливому кипінні, смак його погіршується внаслідок значної втрати екстрактивних речовин. Для поліпшення смаку й аромату вареного м'яса у бульйон додають білі корені, моркву і ріпчасту цибулю (за 30 - 40 хв. до закінчення варіння), сіль і перець горошком кладуть у бульйон за 15 - 20 хв. до готовності м'яса, лавровий лист - за 5 хв. Готовність визначають кухарською голкою, у зварене м'ясо вона входить легко, при цьому виділяється безбарвний сік. Тривалість варіння (1,5 – 2,5 год) залежить від величини шматків м'яса, щільності і кількості сполучної тканини.

Для смаження м'яса великими шматками його нарізають масою 1 – 2 кг. Шматки повинні мати приблизно однакову товщину.

М'ясо лопаткової частини загортають рулетом і перев'язують. Тазостегнові частини розрізають шарами на 2 – 3 шматки.

Грудинку свинини, баранини смажать з реберними кістками.

Перед смаженням з внутрішнього боку вздовж ребер підрізують плівки, щоб краще видаляти кістки після смаження.

Підготовлені шматки м'яса посипають сіллю і перцем, укладають на розігрітий лист або сковорідку з жиром так, щоб шматки не торкались один одного, обсмажують на плиті або у духовій шафі при температурі 200 – 250 °С. При щільному укладанні шматків м'яса значно знижується температура жиру, сповільнюється утворення кірочки і сік витікає. Досмажують м'ясо у духовій шафі при температурі 160 – 170 °С, періодично перевертаючи і поливаючи жиром і соком, що виділяється.

Залежно від розмірів шматків і виду м'яса процес смаження триває від 40 хв. до 1 год. 40 хв.

Готове м'ясо перед подаванням розрізають поперек волокон на пропорційні шматочки по 1 – 3 шт. на порцію, заливають м'ясним соком і прогрівають.

Готовність м'яса визначають кухарською голкою. В готове м'ясо воно входить легко, при цьому виділяється безбарвний сік.

Порційні шматки м'яса смажать основним способом (жиру беруть 5 - 10 % маси м'яса) на сковородах, листах або електросковородах. Підготовані порційні шматки посипають сіллю і перцем, кладуть на розігрітий до 180 °С лист або сковороду з жиром і смажать до утворення рум'яної кірочки. Втрати під час смаження м'яса натурального порційними шматками становлять 37 %. Подають зі смаженою картоплею або складним гарніром, поливають м'ясо м'ясним соком або маслом, оформляють гілочками зелені й овочами.

Паніровані м'ясні напівфабрикати порційними шматками обсмажують основним способом на добре розігрітій сковороді з жиром до утворення рум'яної кірочки і доводять до готовності у жаровій шафі.

М'ясо слід смажити доти, доки на поверхні його не утворяться прозорі бульбашки. Перед подаванням смажені паніровані вироби поливають розтопленим вершковим маслом, оформлюють гілочками зелені й овочами.

Для тушкування використовують бічну і зовнішню частини задньої ноги, плечову і заплічну частини лопатки, пружок яловичини; лопаткову, шийну частину, грудинку телятини, баранини, козлятини, свинини. М'ясо тушкують великими, порціонними і дрібними шматочками. Для деяких страв перед обсмажуванням шматочки м'яса шпигують білим корінням, морквою, часником, салом шпик, цибулею. Підготовлене м'ясо посипають сіллю, перцем і обсмажують на плиті або у жаровій шафі до утворення скоринки. Щоб надати страві особливого смаку й аромату, під час тушкування додають цибулю, петрушку, селеру, моркву, а також вино, прянощі (лавровий лист, перець, гвоздику, ясинець, кмин). Овочі, які входять до складу соусу, підсмажують окремо або разом з м'ясом, додаючи їх після того, як м'ясо злегка підсмажиться.

Прянощі, зелень петрушки і селери (зв'язані в пучок) додаються до закінчення тушкування.

Підсмажене м'ясо й овочі заливають бульйоном або водою так, щоб дрібні шматочки були покриті повністю, а великі - наполовину (60-150 г рідини на порцію).

М'ясо тушкують на слабкому вогні у посуді із закритою кришкою. Сильне кипіння призводить до втрати аромату і надмірного википання. Великі шматки м'яса у процесі тушкування кілька разів перевертають.

Для розм'якшення сполучної тканини і надання гостроти до м'яса додають томатне пюре, кислі соуси, мариновані ягоди і фрукти разом із соком і квасом. На бульйоні, що залишився після тушкування, готують соус. Для цього проціджують, з'єднують з пасерованим борошном, варять 25-30 хв., протирають, додають протерті овочі і доводять до кипіння. Якщо для тушкування використовують готовий соус, у нього додають бульйон (15-20% від загальної кількості), враховуючи википання. М'ясо тушкують двома способами: з овочевим гарніром або кашею і разом з них відпускають та без гарніру (його готують окремо).

Страви, які готують першим способом, більш ароматні соковиті. Особливо смачне м'ясо, приготовлене у глиняних горщиках із щільно закритими кришками. Для масового приготування м'ясо, тушковане разом з гарніром, важно порціонувати.

Тушковане м'ясо подають з гарніром і соусом, в якому їх тушували. Перед подавання страву посипають подрібненою зеленню петрушки або кропу.

М'ясні напівфабрикати - це продукти, що приготовані з різних видів м'яса, пройшли кулінарну обробку і підготовлені до теплової обробки.

По виду сировини напівфабрикати ділять із яловичини, баранини, свинини, за характером обробки - на натуральні, паніровані, січені. До напівфабрикатів відносять також пельмені і м'ясний фарш.

Натуральні напівфабрикати - шматки м'яса найбільш ніжної м'язової тканини. Поділяють напівфабрикати на: великошматкові, порційні і мілко кускові.

М'ясні фаршировані смажені страви є найважливішим джерелом білка в харчуванні людини. Особлива роль м'ясних білків обумовлена, по-перше, тим, що амінокислотний склад м'язових білків близький до оптимального, і, по-друге, коефіцієнт засвоєння їх дуже високий (97%). Білки сполучної тканини неповноцінні, але в поєднанні з м'язовими білками біологічна цінність їх значно підвищується.

Для подачі м'ясних фаршированих страв використовують гарніри (овочі, крупи, борошняні продукти), які також містять білки. Звичайно білки, що містяться в гарнірах, неповноцінні, а в поєднанні з м'ясом біологічна цінність їх зростає. Найбільш цінні в цьому відношенні складні овочеві гарніри, до складу яких входять картопля, морква, цвітна капуста, зелений горошок.

М'ясні фаршировані страви містять також жири, які підвищують калорійність виробів. Проте зайва кількість жиру погіршує смак страв і знижує засвоєння інших харчових речовин.

Страви з м'яса, містять вітаміни групи В. Цінний і мінеральний склад цих страв. Таким чином м'ясні страви слід віднести до найбільш поживним кулінарним виробам.

До фірмових м'ясних страв відносяться кулінарні страви, що виготовляються в підприємстві ресторанного господарства за оригінальною авторською рецептурою з присвоєнням їй фірмової назви, на яку поширюється право захисту інтелектуальної власності.

2.2.3. Шляхи підвищення харчової цінності кулінарної продукції

«Поркета» - одне з традиційних страв Італії, яке готується з запеченої свинини, головним чином - сала з м'ясним прошарком. Жодне святкування не обходиться в Італії без цих ласощів. Поркета - страву досить калорійна, тому його смаквідтінити можна за допомогою зеленого соусу на основі петрушки і лимонного соку.

Хоча поркета популярна по всій Італії, її походження пов'язують з містом Арич, розташованому в центральній частині країни неподалік від Риму. У більшості італійців це блюдо асоціюється зі святами. Традиційно поркетту

продають вуличні торговці, які легко впізнати за характерним фургоном, пофарбованим у білий колір. Поркетою часто начиняють «Панін» (італійський сендвіч). Це найбільш поширений вид вуличної їжі в Римі і Лаціо, де поркетту нерідко додають в начинку для «pizza bianca» (піца, що випікається без томатного соусу). Така свинина - типова італійська закуска на пікніках.

«Porchetta trevigiana» (поркетта з Тревизо) з'явилася в 1919 році. Тут на поркету йшло м'ясо свинок не старших одного року. Його приправляли сіллю, перцем, фенхелем і білим вином і готували протягом 7 – 8 годин в печі при температурі до 200 °С.

Сьогодні поркетта часто зустрічається і в венеціанській кухні, яка вважається в Італії *magister elegantum* в області високої кулінарії.

У Сардинії також люблять і вміють готувати цю страву. Місцеві жителі називають його «порчеду» (сардском - *porceddu*) і в маринад до нього обов'язково кладуть ягоди ялівцю. Запікають порчеду на дровах з мірти.

Харчова цінність м'яса визначається його хімічним складом, енергетичною цінністю, смаковими властивостями і рівнем засвоюваності. Найбільш важливою складовою частиною м'яса є білки, тому що основна частка їх представлена повноцінними, легкозасвоюваними протеїнами, які використовуються організмом людини для побудови своїх тканин. Для характеристики біологічної цінності враховують збалансованість незамінних амінокислот, розраховують коефіцієнт використання білка (КВБ) - процентне відношення засвоєного білка до прийнятого; коефіцієнт ефективності білка (КЕБ) - відношення приросту дослідних тварин до 1 г використаного білка. При порівнянні з "ідеальним білком" КВБ окремих видів продуктів складає, %: яловичини - 88,3; свинини - 86,2; молока - 69,2; ізоляту соєвого білка - 62,6; гороху, квасолі - 57,9. Коефіцієнт ефективності білка вареної ковбаси I сорту складає 4,2, тоді як з добавкою 3 % казеїнату натрію - 3,2. Харчову цінність м'яса характеризують також по "якісному білковому показнику", який являє собою відношення триптофану (як індекс повноцінних білків м'язової тканини) до оксипроліну (показника неповноцінних білків).

Свинина – це один із видів м'яса, здатний забезпечувати нашу потребу в

жирах тваринного походження, тоді як м'ясо ми можемо одержувати і від великої рогатої худоби, птиці, овець, кролів та інших тварин. Дехто стверджує, ніби в Україні, сало не купують, начебто воно не має попиту й навіть протипоказане, позаяк містить багато холестерину, що відкладається в організмі людини. За даними спеціальних досліджень, у 100 г свинини міститься 60 мг холестерину, яловичини – 67, телятини – 84, м'ясі птиці – 113, маргарину – 186, масла вершкового – 244, яєчного білка – 1560, рибацького жиру – 5700 мг. У свинячому салі холестерину – взагалі тільки сліди. Воно містить усі незамінні амінокислоти: лізин, триптофан, метіонін, а також всі вітаміни та незамінні жирні кислоти, останні – в такій кількості: лінолева – 5,7%, ліноленова – 2,8, архідонова – 0,42. Двох перших немає у вершковому маслі, архідонової – у рослинній олії. У народі свиняче сало вважають живою їжею, в якій зберігаються всі біологічно цінні властивості, що "не покалічені" й "не вбиті" грубою переробкою. Вважають також: аби стати довгожителем, тобто прожити 85–90 років, потрібно щодня з'їдати 50 г свинячого сала. Більше того, сучасна медицина встановила, що його біохімічні властивості сприяють виведенню радіонуклідів з організму людини, і через це рекомендовано з профілактичною метою, особливо в екологічно неблагополучних зонах, споживати щоденно жінкам 40–45 г, а чоловікам 60–70 г свинячого сала. Харчова цінність свинини значною мірою залежить від якісного складу білків м'яса і ступенем збалансованості його амінокислотного складу.

Жир обумовлює високу калорійність м'яса: чим більше в м'ясі жиру тим вища калорійність. Крім того наявність в м'ясі жиру значно поліпшує його смакові якості: м'ясо з недостатньою кількістю жиру більш жорстке і менш смачне, проте надлишок жиру знижує засвоюваність його організмом. Для засвоюваності краще м'ясо у сухій речовині якого є однакова кількість білка й жиру.

До складу м'яса тварин входять екстрактивні речовини, які надають йому специфічного смаку і аромату, а також беруть участь у процесах дозрівання м'яса, їх кількість становить 1-3% в залежності від виду тварини, віку, статі, вгодованості. Екстрактивні речовини поділяються різні сполуки що містять

азот, але не є білками 0,3-0,7%; та безазотисті 0,4-0,9 %.

Наявність азотистих екстрактивних речовин зумовлює утворення специфічного смаку та аромату м'яса, та беруть участь у процесах травлення (карнозин, таурин, ансерин, креатин, креатинін). Безазотисті екстрактивні речовини (глікоген, глюкоза, мальтоза та продукти їх розпаду) беруть участь у процесах дозрівання м'яса, їх кількість залежить від вгодованості тварини, виду годівлі, передзабійного стану і пори року.

М'ясо дорослих тварин містить більшу кількість азотистих екстрактивних речовин і меншу кількість безазотистих екстрактивних речовин, ніж м'ясо молодняка і навпаки.

Вміст мінеральних речовин у м'ясі тварин відносно сталий і складає 1%, серед них 40% складають фосфорні сполуки. Мінеральні речовини поділяються на макроелементи і мікроелементи, вміст останніх залежить від вмісту їх у ґрунті, воді та кормах уданій географічній зоні.

М'ясо є джерелом вітамінів, у ньому містяться вітаміни А, С, D, Е, В. Однак вітаміни А, С, D, Е у м'ясі містяться у незначних кількостях і не мають практичного значення. Вміст вітамінів у свинині залежить від якості годівлі та жирності м'яса. Чим більше у раціоні свиней вітамінів групи В, тим більше їх у сирій свинині. Чим жирніша свинина, тим менше у ній вітамінів (у % відношенні).

Для підвищення харчової цінності страви «Поркетта» додавали оливки та грецькі горіхи. Висока харчова цінність даної сировини впливає на засвоюваність страв із м'яса. Крім того маринування у гострих спеціях підвищує престаальтику шлунку і збуджує апетит. Тому нижче наведена харчова цінність використаної сировини.

Маслина європейська, або олива європейська — невелике вічнозелене субтропічне дерево родини маслинових. Інші назви — оливне дерево, олива звичайна. Походить з прибережних районів Середземномор'я, зокрема Лівану і Сирії, Малої Азії та північного Ірану. Оливки і маслини (незважаючи на поширену думку) є плодами, що ростуть на одному дереві. На території більшості країн всі плоди (вони можуть бути чорними або зеленими), що

дозрівають на оливковому дереві, називають оливками. Маслини і оливки містять в підвищених концентраціях мінерали (макроелементи і мікроелементи) і вітаміни (в маслинах є вітаміни С або аскорбінова кислота, і Е або токоферол, вітаміни групи В). Є в цих корисних плодах білки, вуглеводи, пектини, Р-активні катехіни.

Живильні речовини є і в кісточках цих дивовижних плодів, що піддаються повній переробці в органах травної системи людини.

В зелених оливках переважають жири там також приблизно в 10 разів менше білка і незначна кількість вуглеводів. Оливки є джерелом жиророзчинних вітамінів (А, D, Е, К), а також містить багато мінералів (кальцій, залізо, мідь і т.д.).

Оливки зміцнюють імунітет і серце, уповільнюють процес старіння, зменшують біль, викликану запаленням, зменшують ймовірність виникнення ревматичних захворювань. Оливки дають відчуття ситості тому це ідеальна закуска людям які сидять на дієті.

"Дерево життя" — так часто величають волоський горіх, оскільки з давніх пір він годував, відновлював сили і лікував людей. Цей горіх є, мабуть, найбільш унікальним і найяскравішим представником флори, в якому всі компоненти мають високі біологічно активними властивостями. Харчову цінність цих горіхів можна порівняти з вершковим маслом, молоком або ж м'ясом.

Корисні властивості волоського горіха вже давно відомі в народній медицині. Препарати, які виготовляються з цієї рослини, володіють дуже цінними якостями. Листя, шкаралупу і кору використовують у косметології, дерматології (масло використовують при шкірних захворюваннях) і стоматології (при лікуванні ясен). Уже кілька сотень років тому люди були знайомі з корисними властивостями волоських горіхів і використовували їх для залічування ран, знезаражувальний, протизапальний, антипаразитарний засіб. Перегородки і ядра цих горіхів використовували при лікуванні захворювань щитовидної залози (через найбільшої концентрації йоду в них), а зниження вмісту цукру і крохмалю дозволяє рекомендувати їх тим, хто страждає на

цукровий діабет.

Ядра волоських горіхів містять: жирів – до 77%, білків – до 20%, вуглеводів – до 7%. Користь волоського горіха полягає ще і в загальному впливі на наш організм, оскільки в ньому міститься багато вітамінів групи А, В, вітамін С, РР, каротин, солі заліза, кобальту, магній, калій. Такий багатий склад вітамінів дозволяє людині відновити розумові та фізичні сили, поліпшити настрій, підвищити концентрацію уваги. Навіть самі ядра, які нагадують своєю хитромудрою формою людський мозок, ніби говорять нам про те, що корисні властивості волоського горіха мають позитивний вплив на нашу розумову діяльність.

Але головна користь цих горіхів полягає в тому, що в них знаходяться унікальні рослинні жири, особливо легкозасвоювані. У волоських горіхах відсутній холестерин, небезпечний при його накопиченні й надлишку в печінці та судинах. Крім того, унікальність властивостей горіхів – здатність зменшувати рівень холестерину в нашому організмі.

2.2.4. Розроблення рецептури і технології нової продукції

Для розширення асортименту страв з м'яса та поліпшення смакових якостей страви, до меню закладу пропонується ввести страву італійської кухні «Поркета», фарширована оливками та горіхами.

Таблиця 2.1

Аналіз рецептурного складу страви «Поркета»

Назва сировини	Маса, г		Функціональне призначення сировини
	брутто	нетто	
Свинина (сало з прошарком м'яса)	1000	980	Свинина (сало з прошарком м'яса)
Оливки (без кісточки)	75	75	Оливки (без кісточки)
Волоські горіхи (очищені)	75	75	Волоські горіхи (очищені)
Паприка	5	5	Паприка
Сіль	5	5	Сіль
Маса напівфабрикату (рулету)	-	1130	Маса напівфабрикату (рулету)

Назва сировини	Маса, г		Функціональне призначення сировини
	брутто	нетто	
Маса смаженого рулету		890	Маса смаженого рулету
Для соусу 1			Для соусу 1
Часник	10	10	Часник
Цибуля ріпчаста	30	30	Цибуля ріпчаста
Петрушка	5	5	Петрушка
Олія оливкова	50	50	Олія оливкова
Лимон (сік половини лимона)	30	30	Лимон (сік половини лимона)
Хліб (білий або багет французький)	15	15	Хліб (білий або багет французький)
Сіль	5	5	Смакова добавка
Для соусу 2			
Гірчиця (у зернах)	25	25	Основна сировина
Бальзамічний оцет	20	20	Основна сировина
Сіль	5	5	Смакова добавка
Вихід		890/100/50	

З таблиці 2.1. робимо висновок, що свинина є основною сировиною для виготовлення ескалопу.

З метою внесення додаткового компоненту на стадії виробництва є необхідність провести аналіз технологічного процесу, в наступному порядку:

- визначити окремі етапи технологічного процесу, механічне кулінарне оброблення сировини і приготування напівфабрикату, теплове оброблення, підготовлення до реалізації (подавання);

- навести технологічні операції і обґрунтувати їх необхідність, послідовність, з'ясувати параметри;

- висвітлити фізико-хімічні процеси, що відбуваються з основними речовинами рецептурних компонентів.

Таблиця 2.2

Аналіз технологічного процесу виробництва виробу-аналога

Етапи технологічного процесу	Технологічна операція	Параметри	Фізико-хімічні зміни, що відбуваються	Мета, яка досягається
Підготовка сировини	Зважування сировини;	10-15 хв	-	Отримання чистого

Етапи технологічного процесу	Технологічна операція	Параметри	Фізико-хімічні зміни, що відбуваються	Мета, яка досягається
	обробка сировини			напівфабрикату
Нарізання сировини	Зважування	10-15 хв	-	Отримання однакової форми напівфабрикату
Додавання спецій, маринування в них	Короткочасне оброблення сировини в спеціях	5хв	Пом'якшення білкових волокон	Накопичення смакових, ароматичних речовин, продуктів розщеплення білків
Формування напівфабрикату	Розрихлювання верхній шарів, викладання фаршу, формування у вигляді рулету	15 – 20 хв	Пом'якшення білкових волокон	Накопичення смакових, ароматичних речовин, продуктів механічне розщеплення білків
Термічна обробка сировини	Запікання рулету	45-60хв	Піддаючись термічній і тепловій обробці, перетворюється в готовий виріб	Заключна стадія виробництва

Технологія приготування

Технологія приготування запропонованої страви має декілька етапів.

На першому етапі готують начинку. Оливки і горіхи викладають на дошку і дрібно ріжуть ножем. Готову начинку викладають в гастроремкість.

М'ясо добре промити і зрізати все зайве. Якщо є кістки, їх теж дістати.

Викласти свинину на робочу поверхню шкіркою вниз. Зробити кілька надрізів у формі великих ромбів, посолити і поперчити, покласти нарізаний часник. Присипати паприкою, іншими спеціями, втерти. Рівномірно розкладають начинку з оливок та горіхів на шматку м'яса, залишивши трохи

місця по краях. Часник розрізають навпіл і теж розподіліть по поверхні м'яса. З часником рулет стане особливо ароматним. Змащують все 1 ст. л. гірчиці в зернах.

Загорнути свинину рулетом і зав'язати кулінарною ниткою. Форму зафіксувати за допомогою джгутів.

Викладають рулет у форму для запікання, попередньо змащену невеликою кількістю оливкової олії. Додають в форму зубчики часнику, що залишилися і цибулю, розрізаний уздовж навпіл. Випікайте рулет в духовці при температурі 190 °С 40 – 60 хвилин.

Для соусу промивають пучок петрушки і видаляють стебла. Листя петрушки в пучку розрізають на кілька частин і подрібнюють в чаші блендера. Додають рослинну олію, декілька зубчиків часнику, скоринку хліба (приблизно 100 г), сік половини лимона і сіль. Перебивають весь вміст до однорідності. Для другого соусу розігрівають сковорідку і на невеликому вогні тушкують 2-3 хвилини із гірчицею в зернах з бальзамічним оцтом. Помішують соус, поки не випарується оцет. Готовий рулет розрізають порційними шматочками і подають з двома видами соусу.

2.2.5. Визначення показників якості розробленої продукції

При розробці технологічних карток враховуємо результати контрольних дегустацій, використовуючи при цьому зразки, які отримували найвищі бали.

У технологічних картках вказуємо норми витрат сировини бруто на 1 порцію, масу нетто (з урахуванням норм відходів при механічному кулінарному оброблянні), вихід напівфабрикату, вихід готової страви.

Порядок складання та затвердження технологічних карток на фірмові страви у закладах ресторанного господарства проводиться згідно з Наказом Міністерства економіки № 21 від 25.01.2008 «Про Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства»

Технологічна документація – це сукупність документів, які визначають технологічний процес виготовлення виробів (регламентує та описує проведення

технологічного процесу виготовлення кулінарної продукції, булочних і борошняних кондитерських виробів), споживання яких безпечно для життя й здоров'я людини. До неї належать збірники рецептур страв, кулінарних, борошняних кондитерських і булочних виробів, технологічні інструкції і технологічні карти.

Технологічні карти не підлягають державній реєстрації у Державному комітеті стандартизації, метрології та сертифікації України.

На нові фірмові страви та вироби у сфері ресторанного господарства мають бути складені технологічні карти. У картах зазначаються: опис технологічного процесу приготування, а також перелік продуктів, продовольчої сировини, речовин і супутніх матеріалів, що застосовуються в процесі приготування, із зазначенням даних про норми їх вмісту в кінцевому харчовому продукті. Рецептūra є власністю виробника.

Органолептична оцінка розроблених виробів оцінюється 5-тибальною шкалою за такими критеріями: смак і запах, форма, структура та вигляд на розломі, колір скоринки. Шкала бальної оцінки показана в табл. 2.3.

Таблиця 2.3

Шкала бальної оцінки якості розроблених виробів

Показники якості	Відмінно(5)	Добре (4)	Задовільно(3)	Незадовільно (2)
Смак та запах	Запах приємний властивий смаженому м'ясу	Запах приємний властивий смаженому м'ясу	Запах властивий для виробу з неприємним присмаком	Специфічний неприємний запах підгорілості, смак неприємний
Форма	Округла; поверхня з золотистою скоринкою	Округла; з нерівним краєм	Не круглої форми, з пухирцями та нерівною поверхнею	Розпливчаста, різної товщини по краях та пухирцями
Структура та вигляд на розрізі	Добре просмажений, на розрізі сірувато-білий колір	Добре просмажений, нас розрізі біло-рожевий колір	На поверхні місцями пересмажений, на розрізі з розуватим відтінком	Суша не пластична поверхня

Показники якості	Відмінно(5)	Добре (4)	Задовільно(3)	Незадовільно (2)
Колір скоринки	Від світло-коричневого до коричневого	Від золотистого до коричневого	Темно коричневого кольору, місцями з підгоріlostями	Темно-коричневий, підгорілий

Результати дегустаційної оцінки страв занесені до таблиці 2.4 з урахуванням коефіцієнту вагомості (КВ).

Таблиця 2.4

Результати дегустаційної оцінки страв

Назва виробів	Смак		Запах		Зовнішній вигляд		Консистенція		Колір		Середній бал з КВ
	без КВ	з КВ	без КВ	з КВ	без КВ	з КВ	без КВ	з КВ	без КВ	з КВ	
Поркетта	5	10	5	5	4	8	5	7,5	5	5	35,5

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.

Найважливішим кількісним показником виробничої програми є випуск страв. Важливе значення для розробки виробничої програми має вивчення організацією та підприємством соціально-економічних показників свого району діяльності. У зв'язку з цим об'єм виробничої програми залежить від попиту, на який впливає: склад населення, природні географічні особливості, традиції та звички, рівень цін. Тому виробнича програма повинна складатись згідно попиту. Виробничою програмою для підприємств ресторанного господарства є план-меню.

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

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

$$N = 4 \cdot 86 = 344 \text{ осіб}$$

де N - кількість споживачів за день, осіб;

P - кількість місць у залі;

η – середня оборотність місць у залі за день

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

Час роботи залежить від типу закладу, місця розташування, контингенту споживачів. Визначаємо виробничу потужність закладу.

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

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

$$n = 344 \cdot 3,5 = 1260 \text{ страв}$$

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

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

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

де $m_{x.z}$, m_c , $m_{d.c}$, $m_{c.c}$ - 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 2.5.

Таблиця 2.5

Визначення кількості страв та іншої продукції власного виробництва і покупних товарів

Назва продукції	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 людину	Кількість продукції на 344 осіб
Страви			
Холодні закуски	страв	1,3	468
Супи	страв	0,5	180
Другі страви	страв	1,4	504
Солодкі страви	страв	0,3	108
Інша продукція власного виробництва і покупні товари			
Гарячі напої	л	0,05	18
Холодні напої	л	0,2	72
Хлібобулочні вироби	кг	0,13	47
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,3	108
Алкогольні напої			
Міцні алкогольні напої	л	0,05	18
Вина	л	0,1	36
Пиво	л	0,05	18

Розробляємо виробничу програму підприємства з урахуванням рекомендованого асортиментного мінімуму з використанням збірників рецептур страв і кулінарних виробів, які надаємо у таблиці 2.6.

Таблиця 2.6

Виробнича програма закладу

Згідно НД	Фірмові страви	Вихід, г	Кількість порцій, шт
ТК	Поркетта	250	42
	Холодні страви		
ТК	Салат крабик	250	47
ТК	Мікс салат з лососем та малиною	200	17
ТК	Салат фірмовий	230	37
ТК	Овочевий мікс з фетою	280	47
ТК	Сало на всі смаки	240/15/15	47
ТК	Сирна тарілка	400/30/10	27
ТК	Фірмова таріль	485/30	37
ТК	Брускета з сальси оселедця	200	45
ТК	Рол з сала	220	37
ТК	Закуски до пива	400/15	42
	Супи		

Згідно НД	Фірмові страви	Вихід, г	Кількість порцій, шт
ТК	Бульйон з куркою та домашньою лапшою	250	31
ТК	Бульйон з куркою та яйцем	250	31
ТК	Вершковий крем-суп з грибами	250	31
	Другі страви		
ТК	Крильця в медово винній глазури	350	42
ТК	Деруни по-новому	330	42
ТК	Кролик тушкований в вершках	250	12
ТК	Свинні реберця під гірчично-медовому соусі	350	32
ТК	Котлета по-Київськи	170	30
ТК	Картопля фрі	132/50	62
ТК	Картопля по-селянськи	132/50	52
ТК	Вареники з картоплею та гребями	210/30/60	47
ТК	Вареники з капустою	210/30/60	47
ТК	Деруни зі шкварками	250/60	54
	Солодкі страви		
ТК	Вареники з вишнею	330/5/30	15
ТК	Сирники з бананами та ванільним морозивом	255/50/30	14
ТК	Сирники зі зрученим молоком та ванільним морозивом	255/50/30/5	15
ТК	Млинці з нутелою та горіхами	170/5	15
ТК	Млинці з бананами та шоколадом	180/5/5/30	15
ТК	Млинці з ванільно-ягідним конфі	180/5/5/15	14
	Гарячі напої		
ТК	Лате	1п/15	10
ТК	Капучино	1п/15	8
ТК	Експресо	1п/15	7
ТК	Американо	1п/15	13
ТК	Чай з бергамотом	200/15	4
ТК	Чай бризки шампанського	200/15	10
ТК	Чай з м'ятою та лимоном	200/15/5	5
ТК	Чай каркаде	200/15	6
	Холодні напої		
ТК	Лимонно імбирний лимонад	250	11
ТК	Морс з журавлиною	250	12
ТК	Апельсиновий фреш	250	12
Закупні	Вода моршинська	0,5	12
	Хлібобулочні, борошняні, кондитерські вироби		
Закупні	Кекс з горіхами та родзинками	120	50

Згідно НД	Фірмові страви	Вихід, г	Кількість порцій, шт
Закупні	Булочка синабон	110/5	30
Закупні	Круасан з вишнею	80/5/5	45
Закупні	Круасан з шоколадом	80/5/5	46
Закупні	Чізкейк	90/15/5/5	25
Закупні	Торт Наполеон	130	45
Закупні	Торт Медовик	130	40
Закупні	Хліб білий	40	30
Закупні	Хліб чорний	40	17
	Печиво,цукерки		
Закупні	Ромашка “Рошен”	100	1
Закупні	Еклер “Рошен”	100	1
Закупні	Джек “Конті”	100	1
Закупні	Печиво “Марія”	100	2
Закупні	Вафлі шоколадні	100	2
Закупні	Печиво Бамбук	100	2
	Міцні алкогольні напої		
Закупні	Горілка “Козацька Рада”	50	60 (3 л)
Закупні	Горілка “Хортиця”	50	40 (2 л)
Закупні	Горілка “Абсолют”	50	40 (2 л)
Закупні	Коньяк “Коблево 3 ”	50	60 (3 л)
Закупні	Коньяк “Старий Кахеті 5”	50	40 (2 л)
Закупні	Коньяк “Hennessy 4”	50	20 (1 л)
Закупні	Абсент	50	20 (1 л)
	Вина		
Закупні	Шардона біле сухе (Франція)	100	60 (6 л)
Закупні	Алазанська долина біле напівсолодке (Грузія)	100	70(7л)
Закупні	Алазанська долина червоне напівсолодке (Грузія)	100	70(7л)
Закупні	Вино ігристе “Артеміське”	100	70(7л)
Закупні	Вино ігристе ”Fragolino”	100	70(7л)
Закупні	Villa Krin червоне сухе	100	60(6л)
Закупні	Koblevo muscat gold солодке	100	70(7л)
	Слабоалкогольні напої		
Закупні	Somersby “Яблуко”	0,5	26(13л)
Закупні	Somersby “Чорниця”	0,5	25(12,5л)
Закупні	Stella Artois	0,5	21(10,5л)
Закупні	Stella Artois без алкогольне	0,5	10(5л)
Закупні	Corona Extra	0,5	15(7,5л)

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

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;
- торговельні приміщення: вестибюль, зала ресторану;
- адміністративно-побутові приміщення: бухгалтерія та кабінет зав. виробництвом, кімната офіціантів, санвузли, душова для персоналу, коридори, тамбури;
- технічні приміщення: венткамера, електрощитова.

Таблиця 2.39

Склад і площі приміщень закладу, що проектується

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
Торговельні	
Зала ресторану	147,00
Гардероб для відвідувачів	9,50
Вестибюль	27,00
Туалетні кімнати для відвідувачів	8,64
Бар	3,20
Банкетна зала	33,60
Разом	192,45
Виробничі	
Овочевий цех	14,05
М'ясо-рибний цех	15,60
Гарячий цех	19,50
Холодний цех	8,50

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
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 площу визначаємо як суму площ приміщень, отриманих розрахунковим шляхом або взятих за нормативами:

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

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

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;

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

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

Робочу площу визначаємо з урахуванням площ коридорів за формулою:

$$\begin{aligned} S_{\text{роб}} &= S_{\text{к}} \cdot K_1, \text{ м}^2; \\ S_{\text{роб}} &= 377 \cdot 1,1 = 415,80 \text{ м}^2; \end{aligned} \quad (2.29)$$

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

$$\begin{aligned} S_{\text{заг}} &= S_{\text{роб}} \cdot K_2, \text{ м}^2 \\ S_{\text{заг}} &= 415,80 \cdot 1,03 = 428,27 \text{ м}^2; \end{aligned} \quad (2.30)$$

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:

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

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

де n – кількість поверхів.

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

$$L_{\text{б\у\д}} = \frac{S_n}{H_{\text{б\у\д}}} \quad (2.32)$$

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

де $L_{\text{буд}}$ - 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 оброблення з метою удосконалення показників якості.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1. Організація виробництва

Організація виробництва в ресторанному господарстві включає цілеспрямований процес кулінарної обробки продуктів з метою отримання широкого асортименту продукції та напівфабрикатів з різним рівнем приготування.

На цьому підприємстві пропонуються такі цехи: овочевий, м'ясо-рибний, холодний, гарячий. У овочевому та м'ясо-рибному магазинах кухар 3-ї категорії працює щодня по 8 годин, з 9:00 до 17:00, за лінійним графіком. Гарячий магазин починається о 9:00 та закінчується о 22:00. Команда складається з 1 кухаря з 4-5-ї категорії та шеф-кухаря з 5-ї категорії. У холодному цеху є 1 кухар. Зміна працює з 10:00 до 23:00.

Керує менеджером виробничого процесу. виробництво. Взаємозв'язок виробничих потужностей, розміщення обладнання на підприємстві, забезпечується послідовно і чітко відповідає технологічному процесу. Це виключає зіткнення потоків сировини та готової продукції з метою організації праці робітників на науковій основі.

Організація роботи на виробництві базується на дотриманні внутрішніх норм, трудової та технологічної дисципліни. Підбір кваліфікованих бригад та розміщення робітників проводиться з урахуванням асортименту виробленої продукції, складності та складності виробничого процесу.

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

Санітарно-гігієнічні умови, освітлення, температура, швидкість повітря в робочій зоні визначаються відповідно до санітарних норм для проектування

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 оснащуємо 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.

В якості носіїв реклами використовують різні засоби: друковану, аудіовізуальну, радіо- і телерекламу; виставки та ярмарки; рекламні сувеніри; поштову розсилку матеріалів; зовнішню рекламу; PR-заходи; комп'ютеризовану рекламу.

Для вдосконалення реклами в Інтернет запропоновано розмістити контекстну рекламу в пошуковій системі Google, рекламу в соціальних мережах (Facebook і Telegram). Реклама в соціальних мережах включає в себе створення спільноти ресторану, розміщення таргетированої реклами, рекламні повідомлення в різних спільнотах.

Дані заходи призначені для вдосконалення рекламної діяльності ресторану "Ziferblat" і приведуть до стійкого економічного зростання і розвитку підприємства, підвищення конкурентоспроможності надаються послуг І якщо директор ресторану скористається вибором наданої мною вище реклами, зрозуміло спочатку прибуток буде помітно менше, але через деякий час я вважаю, ресторан чекає великий успіх, який перевершить всі очікування.

По концепції простір закладу виконано з футуристичним настроєм, космічної естетикою, але без алюзій на радянську епоху. При оформленні інтер'єру визначено стиль *comfort futurism*.

Концепція закладу антиресторана: Ви платите не за страви та напої, а за проведений час.

Основне приміщення має високі стелі і величезні вікна, зонування проведено за допомогою повітих зеленню проникних перегородок. Весь простір проглядається наскрізь, таким чином створюється необхідне відчуття простору і свободи.

Ресторан розділили на три функціональних зон з різними типами посадки для компанії, сімейного відпочинку, інтимного вечері або приватного заходу в VIP-залі з камерною обстановкою. Також в закладі обладнана барна стійка, оформлена в єдиному стилі із залом з окремим входом.

Для того, щоб класичний інтер'єр ресторану вийшов бездоганний, всі складові мають бути підбрані з особливим смаком. Стель оформлення зали ресторану відповідає його спеціалізації. Кольорова гама при оформленні інтер'єру зали для відвідувачів добиралася з умовою сумісництва кольорів та спокійної кольорової гами.

Освітлювальне оформлення виконано з урахуванням встановлених вимог ДБН (1:6), освітлювальні прилади працюють на електриці.

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 Прилуки 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 навички в організації виробництва та в рекламному забезпеченні.

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 Богодухів Театральна площа, 10
Кліматичні умови району будівництва	Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована в І-му (північно-західному) кліматичному районі [1]. Клімат району – помірно-континентальний. Середня кількість опадів за рік – 520 мм. Температура повітря: - середньорічна + 7,6 °С; - абсолютний мінімум – 6 °С; - абсолютний максимум + 20,5 °С. В плані сейсмічної характеристики територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів [2, карта ОСР 2004-А]. Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 0,81м. Переважаючі вітри– західні та північно-західні.
Опис земельної ділянки підприємства	Земельна ділянка підприємства розташована у парковій зоні міста Черкаси, на відстані від автостанції – 3 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>Ґрунт 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 пожежогазінні можливий під'їзд через господарський двір та з боку фасаду підприємства.</p>
<p>Площа земельної ділянки</p>	<p>0,24 м²</p>
<p>Площа забудови</p>	<p>458 м²</p>
<p>Площа доріг та тротурів</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>бласть розташована у північно-східній частині Придніпровської низовини. Рельєф області є хвилястою рівниною з легким нахилом в південно-західному (до басейну Дніпра) і в південно-східному (до басейну Дона) напрямках. У північно-східну частину області заходять відроги Середньоруської височини, а в південну — відроги Донецького кряжа</p> <p>Озеленення ділянки вирішено шляхом влаштування клумб сезонних квітів, насадження</p>

Перелік основних даних	Характеристики
	чагарниківоднорядної посадки та хвойних дерев. В зоні відпочинку передбачені малі архітектурні форми– лави, наземні ліхтарі.
Генеральний план території ділянки	<p>Генеральний план території земельної ділянки представлено на аркуші 4. При його розробці були враховані:</p> <ul style="list-style-type: none"> - існуюча планувальна структура міста Богодухів; - існуючі мережі вулиць і проїздів; - існуючі планувальні обмеження. <p>Зі східної сторони облаштований елементами благоустрою і квітниками на відстані 1,5-2,0 м.</p> <p>З південної сторони розташована автостоянка для відвідувачів.</p> <p>З північної сторони розташований господарський двір (40х15 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 смітгезбірники.</p> <p>Зі західної сторони прилягає пішохідна доріжка</p>
Об'ємно-планувальні характеристики підприємства	
Композиційно-планувальна схема підприємства	Змішана
Характер будівлі	Одноповерхова, без підвалу
Форма та розміри будівлі на плані	Форма будівлі – прямокутна, розміри в плані: довжина – 24 м, ширина –18 м.

Перелік основних даних	Характеристики
Горизонтальні та вертикальні зв'язки на підприємстві	Горизонтальні зв'язки – коридори шириною 1,5; вертикальні зв'язки – сходи, пандус для осіб з обмеженими можливостями. Горизонтальне транспортування дрібної сировини, інвентарю та страв здійснюється за допомогою візків та ручних пересувних столиків.
Кількість поверхів	1 поверх
Висота поверху	3,3 м
Характеристики конструкцій та матеріалів підприємства	
Конструктивна схема будівлі	Неповний каркас (із зовнішніми несучими стінами та залізобетонними колонами перерізом 400х400 мм, кроком 6х6 м).
Фундаменти (конструкції, матеріали, глибина закладання)	Під несучі стіни – стрічкові монолітні залізобетонні (глибина закладання фундаментів – 1,08 м), під колони – стовпчасті «стаканного» типу.
Стіни (матеріал, товщина)	З пористої теплоізоляційної цегли товщиною 510 мм
Перегородки (матеріал, товщина)	Цегляні товщиною 120 мм.
Конструкція перекриття	Залізобетонні панелі з круглими пустотами. Товщина перекриття – 0,3м.
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-и шари руберойду на бітумній мастиці; утеплювач, покладений на пароізоляцію з вирівнюючим шаром цементного

Перелік основних даних	Характеристики
	розчину.
Вікна (матеріал, розміри)	В залі ресторану– склопакети двокамерні з ПВХ-профільною системою за ДСТУ Б.В.2.7.-130:2007.
Двері (матеріал, розміри)	Вхід в готель крізь склометалеві двері каркасної конструкції з обв'язкою зі сталевого профілю. Заповнення глухих ділянок виконуються з металевого листа. Внутрішні двері– дерев'яні.
Система водовідведення з даху	Внутрішня в дощову каналізацію.
Основні технічні показники проекту	
Площа забудови (S_d)	458,00 м ²
Загальна площа (S_3)	438,97 м ²
Робоча площа (S_p)	351,18 м ²
Будівельний об'єм (V_6)	1448,62 м ³
Планувальний показник (K_1)	0,80
Об'ємний показник (K_2)	3,27

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 класичному стилі. 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 західної сторони ганку

Перелік основних даних	Характеристика		
	розташований пандус для осіб з обмеженими можливостями, який має ухил 1:12.		
Елементи візуальної інформації на фасаді	Реклама підприємства розміщується і 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
Приміщення	Підлога	Стіни	Стеля
Зала ресторану	Дубовий паркет	Текстурна декоративна штукатурка	Підвісна "Armstrong"
Виробничі цехи	Керамічна плитка	Керамічна плитка	Клейове фарбування
Адміністративні	Ламінат	Рідкі шпалери	Клейове фарбування
Коридори	Лінолеум	Фарбування олійною фарбою	Клейове фарбування
Складські	Керамічна плитка	Фарбування олійною фарбою	Клейове фарбування
Технічні	Цементно-бетонна	Фарбування олійною фарбою	Клейове фарбування

Таблиця 4.3

Загальна характеристика інженерних систем

Перелік основних даних	Основні характеристики
Система опалення	Система опалення прийнята водяна з примусовою циркуляцією теплоносія, двотрубна з нижнім розведенням. Трубопроводи з металопластикових труб PEX-AL-PEX фірми «STAMAR», які прокладені приховано в конструкції підлоги в

Перелік основних даних	Основні характеристики
	захисній гофрованої ізоляції з поліетилену. Опалювальні прилади–сталеві панельні радіатори фірми «Karado» з боковим та нижнім підключенням до системи. Опалювальні прилади захищені декоративними дерев'яними екранами, які виконують захисну, гігієнічну й естетичну функцію в приміщеннях. Для видалення повітря з системи опалення на розподільчих колекторах встановлюються автоматичні клапани для стравлювання повітря.
Система вентиляції	Проектом передбачається влаштування системи припливно-витяжної вентиляції з механічним і природним спонуканням. Вентиляційні камери з обладнанням розміщені на даху підприємства. Повітроводи прокладаються відкрито по конструкціях стін, і гнучкі, що розміщуються в конструкції підвісної стелі. В адміністративних приміщеннях – системи кондиціонування повітря моделей бізнес-класу фірми «DAIKIN».
Система водопостачання	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 м від проектного об'єкта. Для обліку води, що витрачається споживачем, застосовуються крильчасті лічильники з діаметром приєднувального трубопроводу 15 мм. Якість питної води в ресторані – відповідає вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10.
Система каналізації	Внутрішня система каналізації ресторану за

Перелік основних даних	Основні характеристики
	<p>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 будуть 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 будуть встановлені ревізії і прочистки.</p> <p>Для збору твердих відходів проектованого 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 ресторану на 86 місць, його основних параметрів з урахуванням технологічних та містобудівних вимог, зокрема:

Наведена характеристика земельної ділянки ресторану. Проектований об’єкт знаходиться в центрі міста Богодухів, забудованому індивідуальними житловими будинками з присадибними ділянками і багатоповерховими будівлями. 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.

Сформульовані основні дані та вимоги щодо:

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

Наведені загальні характеристики системи опалення, вентиляції, кондиціонування, водопостачання та каналізації ресторану. Для монтажу системи опалення запропоновані трубопроводи з металопластикових труб PEX-AL-PEX фірми «STAMAR»; для системи гарячого та холодного водопостачання – пластикові труби фірми «Еластик»; для системи каналізації – поліетиленові труби фірми «REHAU». Для адміністративних приміщень передбачається використання кондиціонерів бізнес-класу «DAIKIN».

Kuliya_12@ukr.net

ВИСНОВКИ

В процесі дипломного 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 страв, дозволить задовольнити різний контингент населення не тільки за якісними показниками, а й за національними. В 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.

В розділі науково-дослідної роботи висвітлене питання про розширення асортименту других страв з м'яса. Запропоновано рецептуру страви «Поркетта».

В архітектурно-будівельному розділі було визначено розташування підприємства. Територія вільна від забудови. Площа ділянки – 0,22 га. Ділянка поділяється на три зони: зона для відвідувачів; господарська зона; зона основного виробництва.

Ділянка забудови має озеленення, площа якого складає 46 % площі

ділянки. На території передбачена парковка для автомобілів.

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 надасть підприємству конкурентоспроможності та економічної стійкості 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.

Технологічні процеси виробництва даного підприємства дотримані правилами з охорони праці.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архипов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, 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. 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).
6. 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).
7. 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).
8. 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).
9. 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).
10. 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.
11. 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.

12. Дипломное проектирование / М.И. Беляев, Л.М. Беляева, Н.Ф. Григорьева и др. / Под ред. Л.З. Шильмана. Харьков: ХИОП, 1992. 600 с.

13. ДБН 360-92 Містобудування. Планування і забудова міських та сільських населених пунктів. К.: Мінрегіонбуд України, 1992. 28 с.

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

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

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

17. 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.

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

19. Рогова А.Л. Проектування закладів ресторанного господарства: робочий зошит / А.Л. Рогова, Ю.В. Левченко. П.: ПУЕТ, 2017. 57 с.

20. 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.

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

22. 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.

23. 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.

24. 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.

25. Ефимов А. Д., Профессиональная кухня: 100 готовых проектов / А. Д. Ефимов, Т. А. Никуленкова, М. С. Вухолова. М.: Издательский дом «Веди», 2002. 207 с.

26. 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.

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

28. 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.

29. 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.

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

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

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

33. Методичні рекомендації з виконання архітектурно-будівельного розділу дипломного проекту. Полтава: ПУЕТ, 2017. 18 с.

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

35. НПАОП. 0.03-3.15-86 Санітарні норми мікроклімату виробничих

приміщень №4088-86, затверджені Мінохорони здоров'я СРСР, 1986

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

37. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства/ За ред. Н.О.П'ятницької. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 632 с.

38. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219).

39. Проектування закладів ресторанного господарства: робочий зошит / А.Л. Рогова, Ю.В. Левченко. П.: ПУЕТ, 2017. 57 с.

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

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

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

43. 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.

44. 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.

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