

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

Форма № П-4.04.

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти

Форма навчання денна

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Допускається до захисту

Завідувач кафедри

Г. ХОМИЧ

(підпис)

«___» _____ 2023 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: «Проект ресторану на 66 місць у місті Полтава»

зі спеціальності 181 Харчові технології

освітня програма «Ресторанні технології»

(шифр та назва)

ступеня бакалавр

Виконавець роботи Вишневська Дар'я Станіславівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник к.т.н. Геречук Аліна Михайлівна

(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Рецензент Бичков Ярослав Михайлович

(прізвище, ім'я, по батькові)

Полтава 2023

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

Форма № П-4.05.

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

Затверджую

Завідувач кафедри

Г. ХОМИЧ

(підпис)

«___» _____ 2023 р.

**ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК
ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**

на тему: **«Проект ресторану на 66 місць у місті Полтава»**

зі спеціальності **181 Харчові технології**

освітня програма **«Ресторанні технології»**
(шифр та назва)

ступеня **бакалавр**

Прізвище, ім'я, по батькові **Вишневська Дар'я Станіславівна**

Затверджена наказом ректора № 53-Н від «14» лютого 2023 р.

Термін подання студентом кваліфікаційної роботи 12.06. 2023 р.

Вихідні дані до кваліфікаційної роботи Розробити техніко-економічне обґрунтування. Визначити концепцію закладу. Розробити технологію борошняних виробів підвищеної поживної цінності. Скласти меню з урахуванням новітніх тенденцій у ресторанному господарстві. Впровадити сучасне технологічне обладнання. Розробити питання організації виробництва, обслуговування, рекламної діяльності. Забезпечити при плануванні приміщень раціональні схеми організації технологічних процесів. Будівля відокремлена, одноповерхова. Визначити архітектурно-будівельні рішення закладу, будівельно-технічні показники проекту.

Зміст розрахунково-пояснювальної записки Вступ. Розділ 1. Техніко-економічне обґрунтування. Розділ 2 Проектно-технологічний. 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 кваліфікаційної роботи

Розділ	Ініціал. Прізвище консультанта	Підпис, дата
Архітектурно-будівельний	О. Володько	
Охорона праці	Н. Молчанова	

Календарний графік виконання кваліфікаційної роботи

Зміст роботи	Термін виконання	Фактичне виконання
Розділ 1. Техніко-економічне обґрунтування	17.02. – 05.03. 2023 р.	17.02. – 05.03. 2023 р.
Розділ. 2 Проектно-технологічний	06.03. – 02.04. 2023 р.	06.03. – 02.04. 2023 р.
Розділ 3. Організаційний	03.04. - 16.04. 2023 р.	03.04. - 16.04. 2023 р.
Розділ 4. Архітектурно-будівельний	17.04. - 14.05. 2023 р.	17.04. - 14.05. 2023 р.
Розділ 5 Охорона праці	15.04. - 31.05. 2023 р.	15.04. - 31.05. 2023 р.
Подання кваліфікаційної роботи на антиплагіат	01.06. 2023 р.	01.06. 2023 р.
Подання кваліфікаційної роботи керівнику	06.06.2023 р.	06.06.2023 р.
Подання кваліфікаційної роботи у на кафедру	12.06. 2023 р.	12.06. 2023 р.
Подання кваліфікаційної роботи для зовнішнього рецензування	14.06.2023 р.	14.06.2023 р.

Дата видачі завдання «17» лютого 2023 р.

Здобувач вищої освіти _____

(підпис)

Керівник _____

(підпис)

А. ГЕРЕДЧУК

(ініціал, прізвище)

Результати захисту кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота оцінена на _____

(балів, оцінка за національною шкалою, оцінка за ЄКТС)

Протокол засідання ЕК № _____ від «_____» _____ 2023 р.

Секретар ЕК _____

(підпис)

В. ГОНЧАРЕНКО

(ініціал, прізвище)

ВІДГУК

керівника кваліфікаційної роботи, виконаної студенткою
Вишневською Дар'єю Станіславівною
ступеня бакалавр
на тему «Проект ресторану на 66 місць у місті Полтава»

Кваліфікаційна робота студентки **Вишневської Д. С.** складається із пояснювальної записки та графічної частини. За обсягом та змістом пояснювальна записка цілком відповідає вимогам «Положення про кваліфікаційну роботу» ПУЕТ. Графічна частина виконана на чотирьох листах формату А-3 з використанням комп'ютерного забезпечення згідно сучасних вимог до проектно-конструкторської документації.

Під час виконання роботи студентка показала належний рівень теоретичних знань та вміння аналізувати інформацію з різних джерел для вирішення поставлених завдань. Проявила наполегливість та творчі здібності при обґрунтуванні концепції закладу, підборі сучасних та креативних елементів внутрішнього та зовнішнього опорядження закладу. В ході виконання роботи продемонструвала навички раціонального планування виробничих та торговельних приміщень підприємства, складання конкурентоспроможної виробничої програми, підбору сучасного обладнання та розрахунку кількості персоналу для роботи підприємства.

У роботі проведено аналіз традиційного та інноваційного асортименту борошняних кулінарних виробів; наведено характеристику поживної цінності м'яса перепілки; розроблено рецептуру та технологію фірмової страви – пиріг «Завиванець особливий», що відзначається відмінними смаковими властивостями.

Вишневська Дар'я Станіславівна відповідально та наполегливо відносила до виконання всіх видів робіт. Кваліфікаційна робота виконана самостійно. Всі розділи роботи виконані відповідно до методичних рекомендацій, в повному обсязі, мають логічні зв'язки і виконувались у встановлені терміни.

В цілому кваліфікаційна робота **Вишневської Д. С.** виконана на належному науково-технічному рівні, в повній мірі відповідає вимогам до кваліфікаційних робіт, тому може бути допущена до захисту і заслуговує позитивної оцінки.

Керівник кваліфікаційної роботи, доц., к.т.н.
08.06.2023

А. ГЕРЕДЧУК

Зміст

Вступ.....	7
Розділ 1 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ.....	9
1.1 Маркетингові дослідження.....	9
1.2 Розроблення концепції закладу ресторанного господарства.....	11
1.3 Обґрунтування технічної можливості будівництва	16
1.4 Визначення джерел постачання.....	17
Висновки за розділом 1	18
Розділ 2 ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	19
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно–технологічної схеми.....	19
2.2 Новітні технології борошняних кулінарних виробів.....	19
2.2.1 Асортимент борошняних кулінарних виробів.....	19
2.2.2 Технологія та властивості тіста філо.....	22
2.2.3 Харчова та біологічна цінність м'яса перепелів.....	23
2.2.4 Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	24
2.2.5 Визначення показників якості розробленої продукції.....	28
2.3 Розроблення виробничої програми підприємства.....	29
2.4 Проектування складського господарства.....	33
2.5 Проектування виробничих приміщень.....	46
2.5.1 Розрахунок овочевого цеху.....	46
2.5.2 Розрахунок м'ясо-рибного цеху.....	50
2.5.3 Розрахунок гарячого цеху.....	54
2.5.4 Розрахунок холодного цеху.....	60

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА		
Зм	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Розробив		Вишнеvsька Д. С			Розрахунково- пояснювальна записка	Літ.	Лист
Керівник		Геречук А.М					Листів
Консульт.						гр. ХТІ РТ 6 – 41	
Н.контр.							
Зав. каф.		Хомич Г. П.					

2.6 Проектування торгівельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	63
2.7 Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	68
Висновки до розділу 2.....	69
Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	70
3.1 Організація виробництва.....	70
3.2 Організація обслуговування.....	73
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	76
Висновки до розділу 3.....	76
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	77
Висновки до розділу 4	83
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	84
5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	84
5.2 Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт.....	87
5.3 Вимоги електробезпеки.....	88
5.4 Протипожежні заходи.....	89
5.5 Заходи безпеки щодо Covid-19.....	91
5.6 Заходи безпеки в воєнний час.....	91
Висновки до розділу 5.....	92
ВИСНОВКИ.....	93
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ.....	94
ДОДАТКИ.....	98

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		6

ВСТУП

Українська кухня є джерелом національної ідентичності, адже йдеться про особистий досвід кожної родини, а від розвитку побутової культури залежить сприйняття культури в цілому. Українська гастрономічна культура була частково втрачена за радянських часів. Цьому сприяли кілька факторів: тотальна уніфікація та спрощення аутентичних страв, брак якісних продуктів, перетворення культури пишного трапезування на швидке поїдання їжі, яка розглядалася не як джерело задоволення, а як джерело поживних речовин задля можливості виконувати роботу. Проте сьогодні ми потребуємо відкрити для себе забуті кулінарні традиції знову, пізнати їх значення та усвідомити національну самобутність нашої нації.

9 лютого 2020 року в «Українському домі» відбулася знакова подія: дискусія «Смак свободи: про українську кухню як бренд країни». До неї долучилося чимало спікерів: ресторатори, винороби, історики, журналісти, дослідники їжі та гастрономічні ентузіасти. Фахівці обговорювали питання, присвячені витокам української кухні та культурі повсякденності, як частині національної культури та ідентичності, а також можливим шляхам популяризації української кухні в Україні та світі. Відомий український ресторатор Дмитро Борисов зазначив необхідність створення «стратегії української кухні» - обрати щонайменше 100 страв-візитівок та зробити їх популярними. Адже, здебільшого навіть самі ж українці знають про борщ, вареники, сало, холодець та голубці. Поза увагою лишаються сотні страв та локальних делікатесів, такі як шпундра, шовдарь, банош з будзом. Важливо, щоб шефи зосереджувалися на використанні локальних сезонних продуктів та ще на рівні формування меню думали про те, як вони будуть поєднуватися з локальними (крафтовими) продуктами: сир, вино, фруктові консерви, тощо.

Фахівці ресторанної справи доводять, що українська кухня може бути модною, цікавою, вражаючою. Тож метою даної роботи було проєктування ресторану у місті Полтава, що спеціалізується на виготовленні широкого

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						7
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

асортименту страв української кухні, включаючи автентичні для даного регіону.

Для досягнення мети були поставлені наступні завдання:

- провести техніко-економічне обґрунтування доцільності будівництва нового ресторану в обраному регіоні;
- розробити привабливий асортимент страв та кулінарних виробів, впровадити прогресивні технологічні процеси та сучасне обладнання;
- розробити раціональні схеми організації виробництва та проект виробничо-торгівельної діяльності;
- розробити архітектурно-будівельний план;
- передбачити безпечні умови праці, розробити комплекс заходів з охорони праці.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						8
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 1

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ

1.1. Маркетингові дослідження

Полтава – місто у центральній частині України, адміністративний центр Полтавської області. Розташований на річці Ворскла, за 340 кілометрів на південний схід від Києва. Загальна площа, кв. км: 103,5. Кількість жителів, осіб: 294 020 осіб. Полтава є значним залізничним вузлом. Тут є безліч пам'яток архітектури, включаючи стародавні церкви, музеї, будівлі у стилі бароко та класицизму, які є чудовими прикладами культурної спадщини України. Сьогодні Полтава формує новий економічний профіль та перетворюється у місто високотехнологічного виробництва та сучасних багатофункціональних сервісів і послуг. Формуються сервісно-логістичні кластери підприємств малого і середнього бізнесу.

Природно-ресурсний потенціал, зручне економіко-географічне положення Полтави визначили спеціалізацію її підприємств на паливній, харчовій, легкій промисловості. Розташування недалеко від великих міст, таких як Київ, Харків, Дніпро, зумовило розвиток промисловості. Місто має великі запаси підземної питної води (забезпечує водопостачання міста та промислове виробництво води).

Місто має високий кадровий потенціал для розвитку інноваційним шляхом. Високий освітній рівень населення міста створює його система освіти, що представлена різними типами освітніх закладів. Більшість роботодавців задоволені рівнем розвитку робочої сили.

Впровадження комплексу заходів призводить до підвищення зацікавленості містом з боку стратегічних інвесторів, які інвестують у галузі промисловості з високою доданою вартістю. Створюються нові виробництва у галузі машинобудування, легкої та харчової та переробної промисловості.

Проведення ярмарок, виставок, фестивалів перукарського, кулінарного та

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						9
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Висновки за розділом 1

В розділі 1 було визначено, що місто Полтава має перспективи для розвитку туризму та інвестування в сферу ресторанного бізнесу та культури, тому будівництво концептуального закладу є доцільним.

Було промоніторено мережу закладів ресторанного господарства у районі будівництва та встановлено, що закладів з подібною концепцією немає. Досліджено логістику для забезпечення безперебійної роботи закладу, надано характеристику інженерних комунікацій.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						18
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

У процесі проектування виробничого процесу підприємства вирішують питання з організації території підприємства, раціональної забудови земельної ділянки, взаємного розташування будівель і споруд, оптимальної організації виробничого процесу та забезпечення потрібних технологічних зв'язків, організації руху на підприємстві та ін. Воно має забезпечувати експлуатаційні зручності, задовольняти технологічні, будівельні та інші вимоги. Вдале планування може підвищити продуктивність праці, значно зменшити капітальні вкладення.

Тому, було розроблено структурно-технологічну схему ресторану, що дозволяє попередньо визначити види приміщень. Схема подана у вигляді графічного зображення (додаток А).

2.2 Новітні технології борошняних кулінарних виробів

2.2.1 Асортимент борошняних кулінарних виробів

Пшеничне борошно є унікальним серед зернових, через його здатність утворювати тривимірну структуру при змішуванні з водою. В даний час пшеничне борошно є найважливішим структурним компонентом для виготовлення борошняних виробів.

Борошняний кулінарний виріб - кулінарний виріб заданої форми з тіста, в більшості випадків з фаршем. Всі вироби з борошна поділяються на кондитерські та кулінарні. Перші виготовляються з великої кількості олії, жирів, яєць і цукру. Вони можуть бути як з начинками, так і без них.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						19
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Робочу площу будівлі визначаємо з урахуванням площ коридорів за формулою:

$$S_{\text{роб}} = S_{\text{к}} \cdot k_1, \text{ м}^2, \quad (2.20)$$

де: k_1 – коефіцієнт, що враховує коридори.

$$S_{\text{роб}} = 310,68 \cdot 1,15 = 357,28 \text{ м}^2.$$

Загальну площу будівлі визначаємо з урахуванням площі конструктивних елементів будівлі (стіни, сходи) за формулою

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} \cdot k_2, \text{ м}^2; \quad (2.21)$$

де: k_2 – коефіцієнт збільшення площі.

$$S_{\text{заг}} = 323,31 \cdot 1,1 = 393,01 \text{ м}^2.$$

Приймаємо ширину будівлі 18 м. Довжину будівлі розраховуємо за формулою:

$$L_{\text{буд}} = \frac{S_{\text{н}}}{H_{\text{буд}}} \quad (2.22)$$

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

$$L = 393,01 / 18 = 21,83 \text{ м}.$$

Приймаємо одноповерхову будівлю розміром 24 м x 18 м. Прийнята сітка колон 6 x 6.

Висновки до розділу 2

Спроектоване підприємство на 66 місць буде мати режим роботи з 10 до 23 години сім днів на тиждень. На підприємстві буде обслуговування відвідувачів офіціантами протягом робочого дня, а також планується надавати послуги з організації банкетів. Розроблена виробнича програма на основі якої розраховані виробничі приміщення та підібрано технологічне обладнання.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						69
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 3

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1 Організація виробництва

Запроектований ресторан у місті Полтава на вул. Садова 10 а, розташований неподалік Парку Перемога та Співочого Поля Марусі Чурай.

Аналіз виробничих доготівельних цехів.

Як відомо, правильне розміщення виробничих цехів, раціональна організація робочих місць забезпечують підвищення продуктивності праці, дозволяють економічно використовувати сировину, скорочувати відходи при первинній обробці продуктів і покращують якість виготовлюваних виробів.

На даному підприємстві висота виробничих приміщень стає 3,2 метра, стіни обкладені плиткою на висоту 1,5 метра, підлога водонепроникна, з нахилом для стікання води. Передбачене використання як природного так і штучного освітлення (люмінесцентні лампи денного освітлення). Цехи окрім вентиляції обладнані автоматичними установками для кондиціювання повітря, що забезпечує не тільки потрібну температуру, але і вологість повітря, створює оптимальний мікроклімат. Гаряча і холодна вода підведена до ванн, раковин, плит і котлів. Каналізація забезпечує швидке видалення відходів і стічних вод, всі труби сховані у підлозі і настилах.

Гарячий цех є основним цехом, в якому завершується технологічний процес приготування їжі: здійснюється теплова обробка продуктів і напівфабрикатів, варіння бульйону, приготування супів, соусів, гарнірів, других страв, а також виробляється теплова обробка продуктів для холодних і солодких страв. Крім того, в цеху випікаються борошняні кондитерські вироби.

З гарячого цеху готові страви надходять безпосередньо в роздавальні для реалізації споживачеві. У гарячому цеху готують різні страви і кулінарні вироби для реалізації в залі підприємства. Цех зв'язано зі всіма виробничими і

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						70
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Кількість офіціантів розраховуємо з нормативу обслуговування 24-26 місць на одного. Приймаємо дві бригади офіціантів, які працюють через день по 12 год. і 1 год. перерва. У кожній бригаді працюють: бригадир 5 розряду, три офіціанти 4 розряду. За барною стійкою працює бармен 4 розряду також по 12 год. Час роботи офіціантів і бармена: 10:00 по 23:00.

3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства

«Чураївна» - заклад ресторанного господарства, розташований у місті Полтава. Це місце, куди із задоволенням приїжджають відпочивати жителі не тільки сусідніх регіонів, а й сусідніх країн, насолоджуючись красою місцевої природи і загальною атмосферою дружелюбності та гостинності.

Для реклами ресторану використовуються найрізноманітніші засоби: вивіски, біг-борди, флаєри, вітрини, плакати, газети, інтернет, соціальні мережі, телебачення. Реклама ресторану «Чураївна» починається з його зовнішнього оформлення. На фасаді ресторану зображено панно з назвою ресторану. Гарний екстер'єр та яскрава вивіска залучають увагу споживачів, які проходять повз. Стіни оздоблені в червоних, зелених та жовтих кольорах.

Для залучення уваги пропонуємо використовувати соціальні мережі. Зокрема можна регулярно інформувати про нові страви, шоу-програми, майстер-класи, що проходять у нашому закладі. Відео та фотоматеріали – найбільш дієва реклама. На сайті і на сторінках додатків можна повідомляти найсвіжішу і найактуальнішу інформацію. На сайті дуже зручно проводити опитування та анкетування споживачів, щоб краще зрозуміти смаки, виправити недоліки.

Висновки до розділу 3

Розроблено ефективні рекомендації щодо організації роботи ресторану та провадження рекламної діяльності, описано правила обслуговування в закладі.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						76
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

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 Полтава, вул. Садова 10 а.
Кліматичні умови району будівництва	Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована в І-му (північно-західному) кліматичному районі. Клімат району – помірно-континентальний. Середня кількість опадів за рік – 569 мм. Температура повітря: - середньорічна + 7,6 °С; - абсолютний мінімум – 33,6 °С; - абсолютний максимум + 39,4 °С. Територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів. Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 1,0 м. Переважаючий напрямок вітру: взимку – північно-західний, та влітку – південно-східний.
Опис земельної ділянки підприємства	Земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств харчової промисловості. Територія обмежена дорогою та житловим будинком. Будівлі та споруди, що підлягають зносу – відсутні. Характер рельєфу місця будівництва – спокійний, з незначним ухилом на південний захід. Ґрунт на ділянці забудови – чорнозем.
Організація транспортних під'їздів до підприємства	Від земельної ділянки: - до центру міста – 2 км, - до Парку Перемога – 300 м;

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						77
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Продовження таблиці 4.3

1	2
	Для обліку води, що витрачається споживачем, застосовуються крильчасті лічильники з діаметром присднувального трубопроводу 15 мм. Якість питної води в ресторані – відповідає вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною».
Система каналізації	За способом збору та видалення забруднень – самотпливна, яка складається з приймачів стічних вод, відвідних труб, стояків з витяжними трубами і випусками. За характеристикою стічних вод – господарсько-побутова, виробнича та дощова. За сферою обслуговування – об'єднана. Каналізаційні труби – ПВХ марки InstalPlast Lask SN 2 діаметром 110 мм. Для контролю і очищення внутрішньої каналізаційної мережі на ній встановлені ревізії і прочистки. Система сміттєвидалення на підприємстві передбачена шляхом вивезення твердих побутових відходів спеціалізованим автотранспортом.

Висновки до розділу 4

У розділі приведено пропозиції щодо планувального, архітектурно-будівельного та інженерного рішень ресторану, його основних параметрів з урахуванням вимог будівельних норм, державних стандартів, санітарних норм і правил, положень нормативно-правових актів. Графічний матеріал містить план підприємства з експлікацією приміщень та технічними показниками будівлі. Дано характеристику конструкцій підприємства та представлено матеріали, які використовуються при побудові закладу. Надана характеристика систем опалення, вентиляції та водопостачання закладу.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						83
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд

У роботі було досліджено кліматичну характеристику та рельєф місцевості, екологічні умови та імовірність промислових викидів, транспортну розв'язку, можливість безперебійного забезпечення сировиною, наявність комунікацій та каналізації, за результатами чого для будівництва ресторану обрано ділянку у місті Полтава за адресою Садова 10 а. Планування та забудова території в проекті відповідає вимогам ДБН Б.2.2-12:2019 Планування та забудова територій.

Площа забудови складає 462 м². На генплані проведено чітке зонування з виділенням наступних зон:

- виробничої зони, куди входить господарський двір з під'їзними шляхами для вантажних автомобілів, розвантажувальний майданчик, що примикає до групи складських приміщень, облаштований сміттєзбірник, майданчик відпочинку для персоналу;
- зони для відпочинку відвідувачів, з майданчиком для сезонного розміщення додаткових столиків на відкритому повітрі (тераса);
- стоянка для індивідуального автотранспорту гостей.

Виробничу зону розташовано з підвітряного боку. На ділянці закладу ресторанного господарства передбачили проїзди, пішохідні доріжки, штучне освітлення і озеленення. Територія підприємства буде озеленена на 40 % від загальної площі. Для збирання та зберігання виробничих відходів відведені спеціальні ділянки з огороженням, накриттям та зручним під'їздом.

Для створення безбар'єрного середовища для відвідувачів – людей з інвалідністю, в тому числі на кріслі-колісному, у ресторані передбачено: пандуси при вході, належні двері і тамбури, санвузол для людей з інвалідністю.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						84
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

відповідними захисними властивостями є Державні будівельні норми ДБН В.2.2-5-97 Будинки та споруди. Захисні споруди цивільного захисту (зі змінами). У підвалі закладу буде облаштовано укриття, обладнане вентиляцією, водо- та електропостачанням, каналізацією, штучним освітленням, міні-електростанціями. Для перебування людей передбачено лави та стільці. Обов'язково встановлюється протипожежний щит. На випадок тривалого перебування людей закуплено запаси води та продуктів тривалого зберігання.

Під час повітряної тривоги законодавством України не передбачено обов'язкове закриття або припинення роботи підприємств, заклад діє відповідно до місцевих норм і правил, а також керуються рекомендаціями ДСНС України. Проте, якщо працівники почули гудки сирен, переривчасті гудки підприємств або звуки гучномовця, що тривають протягом декількох хвилин, це означає попереджувальний сигнал «Увага всім». З алгоритмом дій слід ознайомитися в інформаційних каналах ДСНС України. Персонал має оголосити відвідувачам про небезпеку та рекомендувати до виконання вказані інструкції. Адміністрація закладу зобов'язана повідомити людям, де найближче укриття та провести усіх бажаючих.

Висновки до розділу 5

У розділі запропоновано ефективні заходи щодо раціональної організації виробничого процесу, безпечної експлуатації механічного та електричного обладнання, протипожежної безпеки та правил поведінки під час надзвичайних ситуацій, в тому числі у карантинний та воєнний час.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						92
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ВИСНОВКИ

У роботі спроектовано ресторан «Чураївна» на 66 місць, який спеціалізується на виготовленні страв традиційної української кухні, що є затребуваними як мешканцями Полтави, так і туристами. Ресторан планується розташувати за адресою вул. Садова 10 а. Концепція ресторану побудована на переказах про легендарну поетесу і співачку Марусю Чурай.

Прогнозована кількість відвідувачів за день становить 330 чоловік. Режим роботи ресторану з 10.00 до 23.00 год. Змодельовано виробничий процес, розглянуто систему постачання та зберігання сировини. Спроектовано технологічні лінії механічного оброблення сировини, виготовлення напівфабрикатів та готової продукції, обґрунтовано кількість та типи механічного, теплового та холодильного устаткування, визначено площі заготівельних та доготівельних цехів, торгівельних приміщень ресторану.

Спроектовано генеральний план території підприємства з опорядженням території, розраховано площу діянки під будівництво, проаналізовано міську інженерну інфраструктуру, запропоновано інженерно-будівельні рішення закладу з дотриманням будівельних і санітарно-гігієнічних норм.

Розраховано оптимальну кількість працівників на кожній ділянці виробництва, складено графік праці, передбачено заходи щодо охорони праці, техніки безпеки працівників та відвідувачів, розроблено план евакуації.

Спроектований ресторан «Чураївна» володіє рядом переваг та новітніх рішень, які сприяють залученню та постійному розширенню сегменту споживачів, підвищенню рентабельності діяльності, створенню комфортних та безпечних умов праці для персоналу.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						93
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Іванова Л. О., Музика О. М. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: навч. посібник . Львів: Магнолія, 2012. 226 с.
2. Стратегія економічного розвитку міста Полтави на період до 2027 року: веб-сайт. URL: <http://pleddg.org.ua/wp-content/uploads/2018/09/Strategiya-Poltava.pdf> (дата звернення: 18.04.2023).
3. Маркетингова стратегія міста Полтави: веб-сайт. URL: https://rada-poltava.gov.ua/investment/marketungova_strategiya (дата звернення: 18.04.2023).
4. Гросул В.А., Іванова Т.П. Тенденції сучасного розвитку підприємств ресторанного господарства в Україні. *Науковий вісник ужгородського університету. Серія: Економіка*. 2017, № 49. С. 143-149.
5. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в'сучасному ресторані: Навч. пос. Київ: Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2008. 384 с.
6. Михайлов В. М., Радченко Л. О., Новикова О.В. Технологія приготування їжі. Харків: Світ книг, 2012. 537с.
7. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В.Шалимінов та ін. - Київ: А.С.К., 2007. 848 с.
8. Пиріг: веб-сайт. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Пиріг> (дата звернення: 18.04.2023).
9. Класифікація і асортимент борошняних страв, кулінарних виробів із тіста: веб-сайт. URL: <https://studopedia.org/13-53273.html> (дата звернення: 18.04.2023).
10. Пиріжок: веб-сайт. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki/Пиріжок> (дата звернення: 18.04.2023).
11. Рецепти страв з тіста філо. Найсмачніше з Греції випічка з тіста філо: веб-сайт. URL: <https://karaoke-k3.ru/uk/pirozhenki/recepty-blyud-iz-testa-filo-samoe-vkusnoe-iz-grecii-vypechka-iz-testa-filo.html> (дата звернення: 18.04.2023).

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						94
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

12. Тісто філо – рецепт тіста і 12 варіантів приготування з використанням тіста: веб-сайт. URL: <http://gurman.co.ua/tisto-filo-recept-tista-i-12-variantiv-prigotyvannia-z-vikoristanniam-testy/> (дата звернення: 18.04.2023).

13. Тісто філо: веб-сайт. URL: <https://dzadziki.com/grecija-dlja-kazhdogo/kuhnja/testo-filo-chto-eto-recept.html> (дата звернення: 18.04.2023).

14. Бурек: веб-сайт. URL: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Бурекас> (дата звернення: 18.04.2023).

15. Гриб шімеджи — правила вирощування: веб-сайт. <https://semena-zdes.ru/griby> (дата звернення: 18.04.2023).

16. Friedman M. Mushroom polysaccharides: chemistry and antiobesity, antidiabetes, anticancer, and antibiotic properties in cells, rodents, and humans. Foods. 2016. Vol. 5, № 4. P. 80. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods5040080>.

17. Bhakta M., Kumar P. Mushroom polysaccharides as a potential prebiotics. International Journal of Health Sciences & Research. 2013. Vol. 3 (8). P. 77-84. URL: https://www.researchgate.net/publication/322498606_

18. Mushroom_Polysaccharides_as_a_Potential_Prebiotics (Last accessed: 01.04.2020). 5. Stachowiak B., Reguła J. Health-promoting potential of edible macromycetes under special consideration of polysaccharides: a review. European Food Research and Technology. 2012. Vol. 234 (3). P. 369–380. DOI: <https://doi.org/10.1007/s00217-011-1656-9>.

19. Даниляк М. І., Горовий Л. Ф., Баглай В. О. Фізико-хімічні особливості хітин-глюканового комплексу клітинних стінок вищих базидіальних грибів. Український ботанічний журнал. 1992. № 49 (1). С. 68-71.

20. Кулик А. С., Бандура І. І., Сердюк М. Є., Севастьянович О. С., Булгаков І. В., Гапріндашвілі Н. А. Розробка рецептури м'ясних консервів з грибами. Науковий вісник Таврійського державного агротехнологічного університету. 2019. № 9(1). DOI: <https://doi.org/10.31388/2220-8674-2019-1-60>.

21. Бандура І. І., Кулик А. С., Макогон С. В., Синяговський С. С. Дослідження особливостей інтродукції продуктивних штамів екзотичних грибів *Cyclocybe aegerita* (V. Brig.) Vizzini та *Pleurotus eryngii* (DC.) Quel. Науковий вісник

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						95
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Таврійського державного агротехнологічного університет. 2018. № 8(2). DOI: <https://doi.org/10.31388/2220-8674-2018-2-52>.

22. Основи фізіології і гігієни та безпеки харчування: Навч. Посібник: У 2 ч. – Ч.1 і Ч.2 / О. М. Царенко, М. І. Машкін, Л. Ф. Павлоцька та ін. – Суми, ВТД “Університетська книга, 2004. – 278 с.

23. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: навч. посіб. Ужгород: Госпрозрахунковий редакційно-видавничий відділ комітету інформації, 1999. 556 с.

24. Рогова А. Л., Левченко Ю. В. Проектування закладів ресторанного господарства: робочий зошит. Полтава: ПУЕТ, 2017. 57 с.

25. Мостова Л. М., Новікова О. Т. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Київ: Лира-К, 2012. 338 с.

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

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

28. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. 16 с.

29. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 342с.

30. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 280с.

31. 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.

32. Сагінова О. В., Федюніна Д. В., Хапенков В. М. Організація рекламної діяльності [текст]. М.: Academia. 2008 - 388 с.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						96
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

33. Законодавство України про охорону праці: У 4 т. – К.: Держнаглядохоронпраці, Основа, 1995. – 450 с.

34. Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях: Метод. рекомендації до виконання розділу дипл. проекту. Полтава: ПУЕТ, 2017. 18 с.

35. Балтук В. А. Охорона праці у галузі. К.: Знання, 2006. 551 с.

36. Гандзюк М. П., Желібо Є. П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2004. – 400 с.

37. Гандзюк М. П., Желібо Є. П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2008. – 384 с.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						97
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Додатки

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						98
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		