

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 заочно-дистанційної освіти

Форма навчання заочна

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Допускається до захисту

Завідувач кафедри

Г. ХОМИЧ

(підпис)

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 р.

## КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: «Проект кафе на 68 місць у місті Гадяч Полтавської області»

зі спеціальності 181 Харчові технології

освітня програма «Ресторанні технології»

(шифр та назва)

ступеня бакалавр

Виконавець роботи Дейнега Ярослава Русланівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник Олійник Наталія Вікторівна

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

(підпис, дата)

Рецензент \_\_\_\_\_

(прізвище, ім'я, по батькові)

*Полтава 2023*

## ЗМІСТ

Вступ.....	7
Розділ 1 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ.....	9
1.1 Маркетингові дослідження.....	9
1.2 Розроблення концепції діяльності закладу ресторанного господарства.....	15
1.3 Обґрунтування технічної можливості будівництва.....	16
1.4 Визначення джерел постачання.....	16
Висновки до розділу 1.....	18
Розділ 2 ПРОЕКТНО – ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	19
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми.....	19
2.2 Підвищення поживної цінності страв із нерибних продуктів моря....	20
2.2.1 Нерибні продукти моря тваринного й рослинного походження, їх харчова цінність.....	20
2.2.2 Класифікація і технологія страв з нерибних продуктів моря.....	25
2.2.3 Хімічний склад та характеристика перцю солодкого.....	30
2.2.4 Розроблення рецептур і технології страв з кальмарів з додаванням перцю солодкого.....	33
2.2.5 Розробка технологічних карток і схем на розроблені страви.....	34
2.2.6 Визначення органолептичних показників розроблених страв.....	35
2.3 Розроблення виробничої програми підприємства.....	39
2.4 Проектування складського господарства.....	41
2.5 Проектування виробничих приміщень.....	47
2.5.1 Розрахунок овочевого цеху.....	47
2.5.2 Розрахунок м'ясо-рибного цеху.....	49
2.5.3 Розрахунок гарячого цеху.....	51
2.5.4 Розрахунок холодного цеху.....	53
2.6 Проектування торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	54
2.7 Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	57
Висновки до розділу 2.....	58
розділ 3 Організаційний.....	60
3.1 Організація виробництва.....	60
3.2 Організація обслуговування.....	63
3.3 Організація рекламної діяльності.....	65
Висновки до розділу 3.....	66
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ .....	67
Висновки до розділу 4.....	72

Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ .....	73
5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	73
5.2 Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт.....	76
5.3 Вимоги до електробезпеки.....	77
5.4 Протипожежні заходи та заходи безпеки у воєнний час.....	77
5.5 Зміна умов праці під час пандемії.....	78
Висновки до розділу 5.....	79
Висновки .....	81
Список використаних інформаційних джерел.....	82
Додатки.....	85

## **ВСТУП**

Стрімкий розвиток ринкових відносин в Україні сприяв витісненню монополізму, який тривалий час існував у сфері ресторанного бізнесу. Наш країна швидко увійшла в 21 століття, яке відкриває багато можливостей. Економічні зміни в економіці призвели до того, що відродився вітчизняний ресторанний бізнес, закладений на основі багатой культурно-історичної спадщини ресторанного господарства України. Процеси приватизації, які є складними та неоднозначними у суспільстві, призвели до зміни власності багатьох ресторанів та кафе, які характеризувалися обмеженим асортиментом та, як правило, неякісним обслуговуванням.

Молодіжне кафе пропонує не тільки харчування, а й додаткові послуги. Тут проводяться вечори танцю (дискотеки), виступають творчі люди – музиканти, поети, художники.

З огляду на зазначене, тема кваліфікаційної роботи «Проект кафе на 68 місць у місті Гадяч Полтавської області», яка матиме молодіжну спеціалізацію, є актуальною.

## **РОЗДІЛ 1**

### **ТЕХНІКО – ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ**

Метою проведення маркетингових досліджень являється комплексне вивчення факторів, що будуть впливати на виробничо-комерційну діяльність підприємства ресторанного господарства та прогнозування попиту щодо продукції та послуг кафе молодіжного, що проектується, у місті Гадяч Полтавської області.

Адміністративним центром Гадяцької об'єднаної територіальної громади являється місто Гадяч, яке знаходиться на півночі Полтавської області, на межах двох етнокультурних регіонів Слободжанщини та Наддніпрянщини по правий

берег ріки Псел на місці впадіння притоки Грунь, на відстані 119 км від Полтави. Річки тут звиваються й утворюють широкі долини із заплавами, болотами й болотистими озерами. Місто розташоване на Полтавській рівнині. Територія міста хвиляста, порізана ярами і струмками.

Для того, щоб нове підприємство мало популярність посеред населення необхідно, щоб воно мало переваги над іншими закладами. Споживачі зацікавлені у широкому асортименті високоякісної продукції, якісному обслуговуванні, а також у затишному та комфортному інтер'єрі. У подальшій реалізації проекту планується розробити певні заходи, які б дали змогу сформувати контингент та закріпити підприємство на ринку.

Зробимо аналіз маркетингового середовища для того, щоб визначити потенційних споживачів, їх купівельну спроможність та попит на послуги та продукцію ресторанного бізнесу. Факторами, що позначаються на формуванні попиту, наступні: науково-технічні, демографічні, економічні, політико-правові, природні, соціально-культурні.

Отже, на основі виконаного аналізу розробляємо маркетинговий план для кафе молодіжного.

1. Види продукції що реалізується – відповідність страв та кулінарних виробів асортиментному мінімуму.
2. Заходи по закріпленню на ринку - цікаве інтер'єрне рішення, постійне поновлення асортименту продукції, надання додаткових послуг населенню.
3. Управління цінами з метою забезпечення доступності продукції і отримання прибутку.

Асортимент продукції кафе молодіжного оригінальний і смачний, який складається із страв української та інших кухонь, фірмових салатів, фруктових десертів, домашніх гамбургерів, значної кількості тістечок, а також фруктових коктейлів і алкогольних напоїв.

Враховуючи сучасний стан переробної промисловості регіону, доцільно перейти на повний цикл роботи підприємства.

Купівля або оренда вантажівки для доставки продуктів і сировини до підприємства буде економічно вигідною. Умови користування транспортним засобом визначаються укладеним договором з підприємством автотранспорту.

## **Висновки до розділу 1**

У розділі обґрунтовано необхідність будівництва кафе на 68 місць у місті Гадяч Полтавської області та технічні можливості і ефективність проекту будівництва за визначеними напрямками. Аналізуючи мережу закладів ресторанного господарства встановлено їх недоліки. Відповідно до цього розроблено маркетингову стратегію, яка передбачає діяльність молодіжного кафе у наданні послуг з харчування та організації дозвілля, надання додаткових послуг. Обрано основні джерела постачання продовольчої сировини та продуктів і розроблено режим постачання.

## **РОЗДІЛ 2 ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ**

Просторове забезпечення сервісного процесу включає залу кафе на 68 місць, вестибюль, гардероб, туалетні кімнати.

Основні послуги кафе молодіжного пов'язані з організацією харчування і організацією дозвілля. У кафе виробляються і реалізуються у широкому асортименті гарячі і холодні напої, а також холодні закуски, гарячі і солодкі страви. Заклад пропонує страви як сучасної європейської, так і української кухні. З покупної продукції реалізуються вино, слабоалкогольні і безалкогольні напої, пиво, цукерки, фрукти.

Нерибні водні продукти займають значну питому вагу у рибальському промислі, які мають тваринне й рослинне походження.

До тваринної сировини відносяться ракоподібні (лангусти, краби, омари, креветки, раки), молюски головоногі (каракатиці, кальмари, восьминоги) і двостулкові (устриці, гребінці, мідії), а також голкошкірі (трепанги, їжаки морські, голонтурії).

До рослинної сировини відносять різноманітні морські водорості. У харчуванні широко використовується морська капуста (ламінарія).

За харчовою цінністю безхребетні тварини не поступаються рибі, м'ясу, молоку, курячим яйцям та має значно вищу поживну цінність, ніж яловичина і тріска.

Завдяки високому вмісту йодистих сполук водорості додають до раціону харчування при захворюванні щитовидної залози та захворюванні серця і судин. Значна кількість вуглеводів і підвищена активності ферментів прискорює мікробіологічні та біохімічні процеси, які протікаються в тканинах нерибних водних продуктів після вилову. Тому їх доцільно використовувати щойно, або відразу заморозити, або переробити.

Найстародавнішими представниками рослинного світу являються водорості, які можна зустріти в морі, океані (глибина до 200 метра). Вони мають різний хімічний склад і колір: червоний (багряний), бурий, зелений і синьо-зелений. Червоні водорості використовують для виробництва агару, агароїду. Із зелених водоростей готують салати, гарніри до страв із риби і м'яса. Промислового значення набули також бурі водорості, які складаються з декількох видів ламінарій – морська капуста, що росте на морському дні, глибина 16-22 метра.

Досить великої популярності набули страви, які готують із кальмарів, крабів, молюсок, раків, лангустів, омарів, морських їжаків, устриць, мідій, восьминогів. Ще декілька десятиліть тому досить проблематично було знайти нерибні морські продукти, але зараз багато з них є у вільному доступі в традиційних мережах супермаркетів. Безсумнівно, восьминоги або омари у нашій країні являються справжньою екзотикою і коштують чималих грошей. Але у

Франції, країнах Сходу, Італії чи Португалії морепродукти є доступною їжею, яка часто з'являється на столах.

Висока вартість морепродуктів в нашій країні обумовлена тим, що зберігання і транспортування на великі відстані їх достатньо складне. Всі нерибні морепродукти володіють досить коротким терміном зберігання, тому їх потрошать і швидко заморожують для відправлення до інших країн. Також, значних коштів потребує правильне перевезення морепродуктів. Наприклад, для перевезення молюсків треба мати спеціальні контейнери, що зрозуміло, коштує грошей.

Стручковий перець (*Annuum capsicum*), його ще називають солодким перцем, болгарським перцем, паприкою та відносять до сімейств пасльонових, який є овочевою культурою досить поширеною. До України перець болгарський був завезений з Болгарії у дев'ятнадцятому столітті.

Перець болгарський досить гармонійно поєднується з іншими овочами: гарбузом, огірком, помідорами, кабачком, баклажанами, капустою, цибулею, морквою; із зеленню: шпинатом, петрушкою, кропом, базиліком; кисломолочними продуктами і молоком: сметаною, сиром, майонезом, йогуртом; з м'ясом: куркою, індичкою, яловичиною, свининою, бараниною; з кашами: рисовою, вівсяною, гречаною; з фруктами: ананасом, яблуками; з горіхами: волоськими, фундуком, мигдалем.

В якості аналога обрано «Морепродукти під майонезом» з рецептурою №143. Дана рецептура володіє низькою біологічною цінністю, підвищення якої можна здійснити шляхом внесення до рецептури солодкого перцю.

Відповідно з Наказом Міністерства економіки №21 від 25.01.2008 здійснювали розробку і затверджували технологічні картки для нових страв.

Для нових страв, що були розроблені, визначали ризики небезпеки, небезпечні чинники щодо сировини, критичні контрольні точки, відповідно до вимог системи НАССР.



«Відповідно до послідовності органолептичного сприйняття органами чуття проводять органолептичну оцінку показників якості продукції. Спочатку оцініть органами зору - показники якості: за зовнішнім виглядом, консистенцією, кольором; потім за запахом, який визначають органами почуттів; і нарешті якісні показники, які визначають в ротовій порожнині розжовуючи — це смак»[11].

Результати проведеної дегустації дозволили говорити про високу якість розроблених страв із кальмарів з болгарським перцем та майонезом. Вищі бали були у дослідних зразків, нижчі — у продукта-аналога.

Рекомендації: запровадити у закладах ресторанного господарства рецептуру страви за дослідом №4 (30% перець солодкий), як таку, що має високу поживну і біологічну цінність.

Для визначення об'ємно-планувального рішення підприємства розраховуємо корисну площу будівлі.

Робочу площу будівлі визначаємо з урахуванням площ коридорів за формулою:

$$S_{\text{роб}} = S_{\text{к}} \cdot K_1, \text{ м}^2, \quad (2.3)$$

Загальну площу будівлі визначаємо з врахуванням площі конструктивних елементів будівлі за формулою:  $S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} \cdot K_2, \text{ м}^2;$  (2.4)

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

У підприємстві виділяються наступні приміщення: складські, виробничі, торговельні, допоміжні, адміністративно-побутові.

## **Висновки до розділу 2**

Для забезпечення привабливості кафе молодіжного складене оригінальне меню сучасної і української кухні з урахуванням тенденцій, пов'язаних з поєднанням компонентів, оформленням, подачею.

На підставі виробничої програми розрахована кількість сировини. При розрахунку складських приміщень приймали оптимальні терміни зберігання сировини.

Проведені розрахунки складських приміщень, виробничих цехів, допоміжних приміщень згідно з існуючими методиками. Впроваджено сучасні види теплового, механічного, холодильного обладнання для виробництва кулінарної продукції.

Визначено структура і площі приміщень для обслуговування споживачів з метою створення комфортних умов для споживання продукції, відпочинку, розваг. У кафе прийняте обслуговування офіціантами. У залі встановлена барна стійка для реалізації буфетної продукції, гарячих напоїв. Визначені корисна, робоча і загальна площі будівлі. Розроблене компонувальне рішення підприємства. Для персоналу запроектовані гардероб, душові, санвузол; для відвідувачів – три санвузли.

### **РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ**

Виробнича діяльність підприємства включає прийом і зберігання сировини, його механічне оброблення, теплове оброблення, приготування й оформлення страв. З цією метою проектом передбачені складські і виробничі приміщення. Торговельна діяльність спрямована безпосередньо на обслуговування споживачів, створення для них максимуму зручностей.

Завідувач виробництвом і бригадир за участю працівника бухгалтерії складають меню на тиждень. Знаючи асортимент і кількість страв складають графік постачання підприємства сировиною і продуктами. На підставі планового меню складають виробничу програму, розробляють наряд-замовлення в заготівельні і доготівельні цехи. Питаннями організації постачання займається директор підприємства. Завідувач виробництвом подає замовлення на сировину і продукти [10].

Підлога у виробничих цехах вологонепроникна з ухилом до трапа 0,02 м, вимощена метлахською плиткою. Стіни на висоту 1,8 м покриті кахельною плиткою, вище - побілка клейова. Цехи мають природне і штучне освітлення.

Оптимальний мікроклімат забезпечується опалювальними приладами і системою вентиляції. Цеха оснащені холодним і гарячим водопостачанням.

На виробництві застосовується двохбригадний графік роботи: по 11,5 годин через день. Кожна бригада укомплектована кухарями різної кваліфікації.

Загальну чисельність працівників визначають за формулою:

$$N_{\text{заг}} = 2 \cdot N_{\text{я}} \cdot \alpha, \text{ осіб}; \quad (3.1)$$

де  $\alpha$  - коефіцієнт, що враховує роботу у вихідні і святкові дні [30].

У залі кафе обслуговування відвідувачів здійснюється офіціантами. Перед приходом відвідувачів проводиться спрощена попередня сервіровка столів. Порядок обслуговування відвідувачів офіціантами наступний. Відвідувач, зайнявши місце за столиком, знайомиться з асортиментом і передає замовлення офіціанту. Офіціант повинний допомогти відвідувачу вибрати страви, закуски, напої [11].

Обслуговування в кафе починають із зустрічі відвідувачів. Офіціант подає бланк меню. У даному підприємстві бланк меню являє собою міцну папку, у яку підшиті у целофанові файли аркуші паперу з комп'ютерним набором тексту меню – назва страв, вихід, ціна. Окремо - преїскурант на алкогольні напої.

У процесі вибору страв, закусок і напоїв офіціант може допомогти, звернувши увагу на фірмові чи нові. Прийом замовлення і розрахунок оформляють спеціальним рахунком, який вручається відвідувачу. Потім офіціант їде у сервізну, вибиває чек, на якому вказується назва страв, отримує при необхідності чистий посуд, відносить посуд і чеки у гарячий і холодний цехи, замовляє продукцію.

На підприємстві застосовується часткове обслуговування офіціантами.

У залі кафе встановлена барна стійка для відпускання офіціантам і відвідувачам буфетної продукції (алкогольних і безалкогольних напоїв, мучних кондитерських виробів), приготування гарячих напоїв.

При створенні сучасного інтер'єра підприємства, приділяємо дуже важливе значення меблям, тому що вони сприяють створенню найкращих умов для прийому їжі і відпочинку відвідувачів, зручні для обслуговування та красиві[25].

Рекламно-інформаційна робота - одна з важливих складових діяльності підприємства. Вона передбачає видання проспектів, оформлення плакатів, стендів про види діяльності підприємства, асортимент і ціну продукції, що випускається; висвітлення переліку послуг у місцевих газетах, журналах, на радіо й телебаченні. Реклама в сучасному динамічному світі є одним з найважливіших важелів керування всіма економічними процесами[22].

В даний час збут і маркетинг являють собою основні ключі до успіху у будь-якому діловому підприємстві, у тому числі й у діяльності закладів ресторанного господарства. Рекламні матеріали звичайно служать багатьом цілям (хоча усі вони зводяться до одержання прибутку), основні з яких наступні: залучення уваги потенційного клієнта; надання вигоди для нього від відвідування саме вашого закладу; створення сприятливого іміджу; формування потреб саме у ваших послугах; завоювання довіри на тривалий час; постійне нагадування про заклад.

### **Висновки до розділу 3**

У розділі визначено організацію роботи підприємства в цілому: оперативне планування виробництва; порядок отримання сировини, види документації; види контролю, матеріально-відповідальні особи. Висвітлені питання організації роботи складського господарства, організації роботи кожного цеху, розраховано явочну чисельність кухарів, описано організацію обслуговування у кафе та запропоновано рекламне забезпечення діяльності підприємства.

## **РОЗДІЛ 4**

### **АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ**

#### **Висновки до розділу 4**

У розділі сформульовані дані та вимоги до планувального, архітектурно-будівельного та інженерного рішень кафе, його основних параметрів з урахуванням технологічних та містобудівних вимог.

Зокрема, наведені основні дані та характеристики щодо:

- архітектурно-планувального рішення підприємства;
- конструкцій та матеріалів будівлі кафе;
- зовнішнього та внутрішнього опорядження підприємства;
- функціонування інженерних систем підприємства;
- декоративне оформлення території закладу та його озеленення.

## **РОЗДІЛ 5**

### **ОХОРОНА ПРАЦІ**

Важливі завдання в області охорони праці та покращення її умов постають перед працівниками підприємств ресторанного господарства, де в експлуатації знаходяться сучасні види електричного, механічного та теплового обладнання, холодильне устаткування. Відповідальність за дотримання безпеки на підприємстві покладається на директора та завідуючого виробництвом.

Проектування кафе на 68 місць у місті Гадяч Полтавської області розраховане на те, щоб в організації роботи закладу та при обслуговуванні робочих місць були дотримані вимоги з охорони праці згідно НПАОП 55.0-1.02-96 [3]. Для попередження травматизму у результаті трудової діяльності у даній роботі передбачені заходи щодо забезпеченням таких умов праці на виробництві,

при яких були б неможливі виробничі травми та професійні захворювання, а робота не була б тяжкою та одноманітною.

При проектуванні кафе під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт дотримуватимуться вимог НПАОП 0.00-1.75-15 [12]. З метою механізації вантажно-розвантажувальних робіт передбачена рампа висотою 60 см. Переміщення вантажів здійснюється за допомогою вантажного візка ТГ-50. Шляхи проходження візків з вантажем до місць його зберігання і переробки, що включають проходи і проїзди, дверні отвори, мають тверде покриття і достатнє освітлення. Ширина проїздів у складських приміщеннях 1,5 м.

На території підприємства планується будівництво підвального приміщення для захисту людей від впливу небезпечних факторів, що виникають внаслідок надзвичайних ситуацій, воєнних дій. Під час повітряної тривоги персонал і відвідувачі переходять у підвальне приміщення, яке слугує укриттям.

На сьогодні, у всьому світі, в тому числі і в Україні, ще вирує гостра респіраторна інфекційна хвороба COVID-19, яка спричинена коронавірусом SARS-CoV-2.

З метою недопущення та поширення коронавірусної інфекційної хвороби COVID-19 керівник підприємства ресторанного господарства вносить відповідні зміни до нормативних актів з безпеки праці та здоров'я з урахуванням Порядку та інших нормативно-правових актів з охорони праці.

Обслуговування в закладах ресторанного господарства повинні здійснюватися відповідно до санітарних норм та правил з дотримання протиепідемічних заходів.

## **Висновки до розділу 5**

У розділі «Охорона праці» висвітлені можливі небезпеки та шкідливості на підприємстві, а також заходи що попереджають їх виникненню. Розкрито питання стосовно вимог безпеки до складу та улаштування приміщень, санітарних вимог до приміщень та робочих місць, вимог безпеки до вибору та розміщення торгово-

технологічного та холодильного обладнання, вимог безпеки праці при виконанні вантажно-розвантажувальних робіт, вимог до електробезпеки, пожежонебезпеки.

## **ВИСНОВКИ**

Результатом кваліфікаційної роботи було проектування виробничого процесу закладу ресторанного господарства, кафе на 68 місць.

У роботі проведено техніко-технологічне обґрунтування. А саме: обґрунтовано необхідність будівництва кафе молодіжного, розроблено концепцію діяльності даного закладу, визначено джерела постачання.

Розроблена виробнича програма закладу ресторанного господарства, розрахована кількість сировини, необхідної для її виконання, проведений розрахунок і проектування приміщень складської групи, овочевого, м'ясо-рибного, гарячого та холодного цехів.

Проведені розрахунки складських приміщень, виробничих цехів: овочевого, м'ясо-рибного, гарячого і холодного, допоміжних приміщень згідно з існуючими методиками. Розраховано кількість споживачів, потужність технологічного обладнання, корисну і загальну площу складських, виробничих приміщень. При розрахунках впроваджено сучасні види теплового, механічного, холодильного обладнання для виробництва кулінарної продукції.

Визначена структура і площі приміщень для обслуговування споживачів з метою створення комфортних умов для споживання продукції, відпочинку, розваг. У кафе прийняте обслуговування офіціантами. У залі встановлено барну стійку для реалізації буфетної продукції, гарячих напоїв.

У роботі висвітлені питання організації роботи складського господарства та кожного цеху, розраховано явочну чисельність кухарів, запропоновано рекламне забезпечення діяльності підприємства.

Проведена робота цілком підходить для реального застосування в житті, на основі даної роботи можна відкрити кафе, яке буде ефективно працювати з виконанням всіх існуючих в даний час норм.