

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

Навчально-науковий інститут харчових технологій,  
готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

Форма навчання денна

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:

**«Кафе на 66 місць у селищі Абазівка Полтавської області»**

**зі спеціальності 181 «Харчові технології»**

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

(шифр та назва)

**ступеня бакалавра**

**Виконавець Бабенко Владислав Анатолійович**

(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 Рогова Наталія Володимирівна**

(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2021

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

Форма № П-4.05

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ  
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

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

«01» жовтня 2020 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 Бабенко Владислав Анатолійович

Тема Кафе на 66 місць у селищі Абазівка Полтавської області

Затверджена наказом ректора № 175-Н\_ від « 16 » жовтня 2020 року

Термін подання студентом дипломного проекту 15.06. 2021 р.

**Вихідні дані до дипломного проекту** Тема технологічного розділу: розширення асортименту пасти. Розробити технологічні картки на фірмову страву – паста «Прімавера». Для нової продукції визначити види ризиків, небезпечні чинники в сировині, відповідно до вимог системи НАССР Метод обслуговування – офіціантами. Передбачити літній майданчик, Впровадити сучасне технологічне обладнання, додаткові послуги. Забезпечити при плануванні приміщень раціональні схеми організації технологічних процесів. Будівля відокремлена, одноповерхова. Визначити архітектурно-будівельні рішення закладу, будівельно-технічні показники проекту.

**Зміст розрахунково-пояснювальної** Анотація. Вступ. Розділ 1. 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. Володько О. В.	
Охорона праці	доц., к.т.н. Молчанова Н.Ю.	

**Календарний графік виконання дипломного проекту**

Назва етапів дипломного проекту	Термін виконання	Фактичне виконання
Розділ 1. Технологічний	14.10. - 27.12. 2020 р.	14.10. - 27.12. 2020 р.
Розділ. 2 Проектний	03.02. - 30.05. 2021 р.	03.02. - 30.05. 2021 р.
Розділ 3. Організаційний	01.05. -24.05. 2021 р.	01.05. -24.05. 2021 р.
Розділ 4. Архітектурно-будівельний	25.05. - 04.06. 2021 р.	25.05. - 04.06. 2021 р.
Розділ 5 Охорона праці	05.06. - 09.06. 2021 р.	05.06. - 09.06. 2021 р.
Подання дипломного проекту керівнику	10.06.2021 р.	10.06.2021 р.
Подання роботи на антиплагіат	12.06.2021 р.	12.06.2021 р.
Подання дипломного проекту на кафедру	16.06.2021 р.	16.06.2021 р.
Подання дипломного проекту для зовнішнього рецензування	18.06.2021 р.	18.06.2021 р.

Дата видачі завдання «1» жовтня 2020 р.

Студент \_\_\_\_\_ Бабенко В. 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 \_\_\_\_\_ Львова С. В.  
(підпис) (ініціали та прізвище)

## ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ.....	6
ВСТУП .....	7
РОЗДІЛ 1. РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПАСТИ.....	9
1.1. Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається.....	9
1.1.1. Історія виникнення пасты. Класифікація даної групи кулінарної продукції.....	9
1.1.2. Особливості технології приготування пасты. Харчова цінність.....	12
1.1.3. Харчова цінність сировини, що використовується для розширення асортименту.....	13
1.2 Об'єкти та методи дослідження.....	17
1.2.1 Визначення об'єктів і методів дослідження.....	17
1.2.2. Схема системних досліджень.....	17
1.3 Розроблення рецептур і технології нової кулінарної продукції.....	18
1.3.1. Аналіз рецептурного складу та технології страви-аналогу.....	18
1.3.2. Розроблення рецептури і технології нової кулінарної продукції.....	19
1.3.3. Розроблення технологічних карток і схем. Визначення показників якості розробленої кулінарної продукції.....	21
Висновки до розділу 1.....	22
Розділ 2 ПРОЕКТНИЙ.....	24
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми.....	24
2.2 Розроблення виробничої програми підприємства.....	26
2.3 Проектування складського господарства.....	32
2.4 Проектування виробничих приміщень.....	51
2.5 Проектування торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	66
2.6 Об'ємно-планувальне і конструктивне рішення підприємства.....	70
Висновки до розділу 2.....	73

Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	74
3.1 Організація виробництва.....	74
3.2 Організація обслуговування.....	81
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	83
Висновки до розділу 3.....	86
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	89
Висновки до розділу 4.....	96
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ .....	97
5.1. Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	98
5.2. Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно- розвантажувальних робіт.....	105
5.3. Вимоги електробезпеки.....	106
5.4. Протипожежні заходи.....	107
Висновки до розділу 5.....	108
ВИСНОВКИ.....	111
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	112
ДОДАТКИ.....	117

## АНОТАЦІЯ

Дипломний проект викладено на 116 сторінках пояснювальної записки та містить 45 таблиць, 4 рисунки, 3 додатки, 40 літературних джерел. Графічний матеріал – 5 аркушів.

Обґрунтовано використання новітніх технологій, а саме розширення асортименту других страв з макаронних виробів. На основі технологічних розрахунків визначено технологічне обладнання, кількість працівників, склад та площі приміщень. Вирішені питання організації виробництва, обслуговування, рекламної діяльності майбутнього підприємства.

Розроблено організаційну структуру та об'ємно-планувальне рішення закладу, архітектурні рішення, запропоновані системи водо- та тепlopостачання, енергозабезпечення, раціонального використання ресурсів, охорони праці, техніки безпеки при експлуатації закладу.

*Об'єкт дослідження:* кафе.

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

*Ключові слова:* кафе, послуги харчування, розширення асортименту, фірмова страва, виробнича програма, пароконвектомат, страви з овочів.

## ВСТУП

Ресторанне господарство - важлива галузь економіки, в якій поєднуються функції виробництва, реалізації та організації споживання населенням.

Послуга харчування - є результатом економічної діяльності ресторанного підприємства, спрямована на задоволення найрізноманітніших потреб гостей.

Особливість функціонування сфери ресторанного господарства в економічному та соціальному прояві полягає у забезпеченні якості життя населення засобами задоволення фізіологічних потреб. Динамічний розвиток цієї галузі обумовлює появу підприємств відкритої мережі різних типів та цінкових категорій, що дає можливість споживачам обирати таке підприємство ресторанної сфери, що найбільш підходить для них за всіма критеріями.

Основне завдання кожного підприємства – підвищення якості продукції та послуг, що надається. Тут для досягнення поставлених цілей підприємство має врахувати всі технічні, адміністративні і людські чинники, які впливають на якість продукції та її безпеку.

Розвиток ресторанного господарства дає істотну економію суспільної праці завдяки більш раціональному використанню техніки, сировини, матеріалів. Ця сфера діяльності дає працівникам і службовцям протягом робочого дня гарячу їжу, що підвищує їх працездатність і зберігає здоров'я. В цілому підприємства ресторанного господарства дають можливість організувати збалансоване раціональне харчування в дитячих і навчальних закладах.

Використовуючи досягнення сучасної науки про харчування, прогресивну технологію і високопродуктивне обладнання, мережа підприємств ресторанного господарства постійно розширюється, враховуючи споживчий ринок, купівельну спроможність населення .

Організувати виробництво треба так, щоб вистояти в умовах жорсткої конкуренції, щоб підприємство було прибутковим, не простоювало. При плануванні виробництва повинні обміркувати всі деталі, передбачати

результати своєї діяльності, організувати справу так, щоб відвідувачі вибирали саме ці підприємства і стали їх постійними відвідувачами.

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.

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 «Кафе на 66 місць у селищі Абазівка Полтавської 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;
- розробка конкурентноспроможного меню підприємства;
- забезпечення комфортних умов для відпочинку відвідувачів;
- впровадження системи НАССР.



## РОЗДІЛ 1

### РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПАСТИ

#### 1.1. Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

1.1.1. Історія виникнення пасты. Класифікація даної групи кулінарної продукції

Паста - це частина традиційної італійської кухні, яка стала відомою на весь світ і однією з найпопулярніших страв сучасного людства. Перші згадки про пасту сягають близько 2000 років тому як страва древніх римлян, але з часом її рецептура трохи змінилася, а також способи її приготування і подачі. Що стосується історичних посилань, перша офіційна згадка про сучасні макаронні продукти зареєстрована в 1154 році на Сицилії, і з цього моменту різні макаронні вироби почали своє поширення по всій Італії, Європі та світу.

Деякі літературні факти доводять, що макарони були винайдені в Італії, але перші зареєстровані повідомлення про людей, які їли макарони, прийшли з Китаю ще в 5000 році до нашої ери. Легенда свідчить, що знаменитий дослідник Марко Поло ввів локшину в Італію в 12 столітті, але історичні записи вказують на те, що дорімсько-етруська цивілізація вже робила свої власні макарони (розбиваючи зерно об каміння і змішуючи його з водою для створення тіста) до 500 р до н.е.

Історія підтверджує, що люди їли макарони тисячі років, перш ніж дехто подумав додати томатний соус. Це головним чином пов'язано з тим, що помідори не є рідними для Європи і не були завезені на континент, доки іспанський дослідник Кортес не привіз помідори з Мексики в Європу в 1519 році. Поєднання помідор і макаронів незабаром стало культовим в Італії, і це було тільки питанням часу до того, як в стравидодали фрикадельки. По-італійськи макаронні та деякі інші борошняні вироби називаються паста (італ. Pasta, мабуть, від пізніх. лат. Pasta «тісто») – однорідна кашоподібна маса, але в російській мові це слово має інше значення.

За даними Міжнародної організації з виробництва макаронних виробів, в світі виробляється більше 600 макаронних виробів різних форм.

## Висновки до розділу 1

Паста –найлюбленіша італійська страва. Дітям вона подобається найбільше, особливо якщо вона приготовлена в білому соусі. Багато людей готують цю італійську страву по-домашньому і насолоджуються його неповторним гострим смаком. На ринку доступні макаронні вироби різних форм.

Паста ділиться на дві широкі категорії: сушені (pastasecca) і свіжі (pastafresca). Більшість сушених макаронних виробів комерційно виробляють методом екструзії, хоча їх можна виробляти і в домашніх умовах. Свіжу пасту традиційно виробляють вручну, іноді за допомогою простих машин. [3] Свіжі макаронні вироби, доступні в продуктових магазинах, виробляються в промислових масштабах на великих машинах.

Зазвичай, під час Сато «s DeAgriCultura, основна паста тісто було зроблено в основному із пшеничного борошна або манної крупи, [4] з дурум пшениці використовується переважно на півдні Італії і м'якої пшениці на півночі. У регіональному масштабі використовувалися інші зерна, в тому числі з ячменю, гречки, жита, рису та кукурудзи, а також борошно з каштана і нуту.

Щоб задовольнити потреби людей, які страждають захворюваннями, пов'язаними з глютенем (такими як целиакія, чутливість до глютену без целиакії і люди, які страждають алергією на пшеницю) [30], в деяких рецептурах для приготування макаронів використовують рис або кукурудзу. У зернову муку можна також додавати варену картоплю. Досліджуючи асортимент страв із макаронних виробів, а саме паст. Ця група страв користується великим попитом серед споживачів, завдяки своєму тонкому смаку.

## РОЗДІЛ 2 ПРОЕКТНИЙ

### 2.2 Розроблення виробничої програми підприємства

Виробнича потужність підприємства виражена кількістю місць в залі, технологічний розрахунок починаємо з розрахунку чисельності споживачів. Кількість споживачів визначаємо як по графіку завантаження зали, який складаємо з урахуванням режиму роботи зали, середньої тривалості прийому їжі одним споживачем, орієнтованого коефіцієнта завантаження зали за кожну годину роботи, так і за коефіцієнтом обіговості.

Визначаємо чисельність споживачів, що харчуються у торговому залі закладу, за формулою:

$$N = P \cdot \eta; \quad (2.1)$$

$$N = 66 \cdot 6 = 396 \text{ осіб}$$

де  $N$ - кількість споживачів за день, ос.;

$P$ - кількість місць у залі;

$\eta$  - середня оборотність місць у залі за день;

Кількість споживачів, яких обслуговують за кожну годину роботи зали, розраховують за формулою:

$$N_{\text{год.}} = P \frac{60}{t} K_{3.3} \quad (2.2)$$

де:  $P$  – кількість міст у залі, шт. ;

$t$  – тривалість посадки, хв.;

$K_{3.3}$  - коефіцієнт завантаження зали за годину.

Кількість споживачів за день визначається, як сума кількості споживачів за кожну годину роботи зали за формулою:

$$N = \Sigma P \cdot \frac{60}{t} \cdot K_{3.3}. \quad (2.3)$$

Результати розрахунків зведені у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

### Графік завантаження торговельної зали кафе на 80 місць

Години роботи	Оборотність місяця	Коефіцієнт завантаження	Кількість відвідувачів
10 <sup>00</sup> – 11 <sup>00</sup>	1	0,3	20
11 <sup>00</sup> – 12 <sup>00</sup>	1,5	0,4	40
12 <sup>00</sup> – 13 <sup>00</sup>	1,5	0,5	50
13 <sup>00</sup> – 14 <sup>00</sup>	1,5	0,5	50
14 <sup>00</sup> – 15 <sup>00</sup>	1,5	0,5	50
15 <sup>00</sup> – 16 <sup>00</sup>	1	0,4	26
16 <sup>00</sup> – 17 <sup>00</sup>	0,5	0,5	17
17 <sup>00</sup> – 18 <sup>00</sup>	0,5	0,7	23
18 <sup>00</sup> – 19 <sup>00</sup>	0,5	0,8	26
19 <sup>00</sup> – 20 <sup>00</sup>	0,6	1	40
20 <sup>00</sup> – 21 <sup>00</sup>	0,5	0,9	30
21 <sup>00</sup> – 22 <sup>00</sup>	0,5	0,8	26
<b>Усього</b>			396

#### Розрахунок кількості страв

Визначаємо загальну кількість страв і кількість страв окремих груп (холодних закусок, супів, других і солодких страв, гарячих напоїв).

Розрахунки проводимо згідно формули:

$$n = N \cdot m \quad (2.4)$$

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

$$m = m_{х.з} + m_c + m_{д.с.} + m_{с.с.}; \quad (2.5)$$

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

Кількість іншої продукції власного виробництва і покупних товарів розраховуємо згідно із нормами споживання одним відвідувачем.

Кількість продукції власного виробництва і покупних товарів визначають, використовуючи орієнтовні норми споживання на одного відвідувача (додатки Л, М, Н).

Розрахунки надають у вигляді таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

### Розрахунок кількості страв та іншої продукції

Вид продукції	Кількість відвідувачів	Одиниці виміру	Коефіцієнт, норма споживання	Кількість порцій
Разом страв, у т.ч. за видами:	396	порц.	2,1	832
Холодні закуски	396	порц.	0,8	317
Суши	396	порц.	0,2	79
Других страв	396	порц.	0,9	356
Солодких страв	396	порц.	0,2	79
Гарячі напої	396	л	0,1	40
Холодні напої	396	л	0,1	40
Хлібобулочні вироби	396	г	0,75г	297
Борошняні кондитерські вироби	396	шт.	0,6	238
Міцні алкогольні напої	396	л	0,03	12
Вина	396	л	0,1	40
Слабоалкогольні напої	396	л	0,1	40

### Виробнича програма підприємства

На основі плану-меню визначаємо виробничу програму підприємства. Виробничу програму підприємства подаємо у вигляді табл. 2.3

Таблиця 2.3.

### Виробнича програма кафе на 66 місць

№ за збірником	Найменування страв	Вихід, грам	Кількість порцій
----------------	--------------------	-------------	------------------

№ за збірником	Найменування страв	Вихід, грам	Кількість порцій
<b>Фірмові страви</b>			
ТК	Прімавера	250	25
<b>Гарячі напої</b>			
ТК	Американо	120	(2,4 л) 20
ТК	Еспресо	30	(1,2 л) 40
ТК	Латте	230	(4,6 л) 20
ТК	Капучино	260	(5,2 л) 20
ТК	Гляссе	230	(2,3 л) 10
ТК	Какао	280	(2,8 л) 10
ТК	Зелений чай	500	(5 л) 10
ТК	Чорний чай	500	(5 л) 10
ТК	М'ятний чай	500	(5 л) 10
ТК	Гранатово-малиновий чай	250	(2,5 л) 10
ТК	Обліпихово-імбирний чай	250	(2,5 л) 10
ТК	Імбирно-цитрусовий чай	250	(1,5 л) 6
Всього			40
<b>Холодні напої</b>			
1023	Соки фреш в асортименті	250	(6 л) 24
1041	Домашній компот	250	(5 л) 20
1042	Домашній узвар	250	(4 л) 16
ТК	Мілк-шейк в асортименті	200	(6 л) 24
Закупні	«Кока-кола»	200	(3 л) 15
Закупні	«Спрайт»	200	(4 л) 20
Закупні	Вода мінеральна «Моршинська»	200	(3 л) 15
Закупні	Вода мінеральна «Боржомі»	200	(3 л) 15
Закупні	Сік в асортименті	200	(5 л) 25
Всього			40
<b>Міцні алкогольні напої</b>			
Закупні	Горілка «Козацька рада»	50	(2 л) 40
Закупні	Горілка «Неміроф штоф»	50	(2 л) 40
Закупні	Горілка «Фінляндія»	50	(1 л) 20
Закупні	Коньяк «Закарпатський 4*»	50	(1 л) 20
Закупні	Коньяк «Арарат 3*»	50	(2 л) 40
Закупні	Коньяк «Таврія VSOP»	50	(2 л) 40
	Всього		15
<b>Вина</b>			
Закупні	Вино «Алазанська долина»	100	(5 л) 50
Закупні	Вино «Піккола Італія»	100	(4 л) 40
Закупні	Вино «СоавеЕссере»	100	(4 л) 40
Закупні	Вино «Совіньйон»	100	(4 л) 40
Закупні	Вино «Бардоліно»	100	(4 л) 40
Закупні	Вино «Каберне»	100	(4 л) 40

№ за збірником	Найменування страв	Вихід, грам	Кількість порцій
Закупні	Вино «Древній Херсонес»	100	(5 л) 50
Закупні	Мартіні «Бьянко»	100	(5 л) 50
Закупні	Ігристе вино «Фраголіно»	100	(5 л) 50
Закупні	Ігристе вино «Мартіні Асті»		
	Всього		40
Слабоалкогольні напої			
ТК	Глінтвейн	150	(6 л) 40
ТК	Пунш чайний	150	(6 л) 40
ТК	Шампанське-коблер	100/20	(10 л) 100
закуп	Грушевий сидр	200	(9 л) 45
закуп	Сидр чорничний	200	(9 л) 45
	Всього		40
Хлібобулочні вироби			
закупні	Хліб «Пушкарівський»	40	(400) 16
190	Пампушки з часником	100/30	(50) 5
закупні	Багет	40	(375) 15
	Всього		
Борошняні кондитерські і кулінарні вироби			
Закупні	Мільфей з кавовим і ванільним кремом	100	45 (3,38 кг)
Закупні	Заварні тістечка ШУ з кавовим кремом	75	35
Закупні	Шоколадно-кавові тістечка з апельчиновим курдом	100	28
Закупні	Капкейк шоколадний	75	50
Закупні	Мусове тістечко «Лимонний вибух»	100	40
Закупні	Кокосові еклери	75	40
	Всього		238
Супи			
ТК	Сирний крем-суп	300	25
ТК	Бульйон з індички та домашньою локшиною	300	30
ТК	Норвежський суп	300	21
	Всього		76
Другі страви			
ТК	Скумбрія на подушці з вершкових овочей	100/100	20
ТК	Лосось на грилі зі спаржевою квасолею	130/22	45
ТК	Паста з чорнилами каракатиці і морепродуктами	300	45
ТК	Соковита рибка під грибним соусом на подушці з картоплі	270	42
ТК	Сковорідка по-домашньому	300	25

№ за збірником	Найменування страв	Вихід, грам	Кількість порцій
ТК	Ніжне м'ясо телятини з картопляним гратеном	350	25
ТК	Телятина з вершковим рисом під грибним соусом	280	30
ТК	Паста з куркою, томатами і болгарським перцем	250	25
ТК	Фарширована куряча грудка з гречаною січкою і грибами	250	42
ТК	Зрази з сиром та сметаною	300	30
ТК	Зрази з капустою та сметаною	300	27
Всього			356
Гарніри			
ТК	Банош із бринзою і шкварками	150/50	25
ТК	Картопля запечена в часниково-вершковому соусі	160	20
ТК	Картопляне пюре із сиром сулугуні	150	20
ТК	Картопля фрі	120	25
ТК	Гречана каша з грибами	150	30
	Всього		120
Холодні страви та закуски			
ТК	Саганаки	150/30	18
ТК	Млинці з жульеном	250	20
ТК	Лаваш з сиром і томатами	220	25
ТК	Оселедецьпідгорілку з картоплею і маринованою цибулею	230	25
ТК	Бочкові соління	150	25
ТК	Домашні сухарики із соусом тартар	150/30	14
ТК	Слайси сала з грінками і мусом з хрону	120/70	25
ТК	Салат Грецький з сиром фета	220	35
ТК	Салат Grillз куркою та овочами	220	20
ТК	Салат з телятиною, руколою та овочами	200	35
ТК	Салат з лососем, овочами і міксом салату	200	25
ТК	Теплий салат з куркою і брокколі	220	22
ТК	Салат Цезар з куркою і беконом	250	28
Всього			317
Солодкі страви			
ТК	Морозиво в асортименті	100/25	18
ТК	Наполеон	150	17
ТК	Десерт «Київський торт»	150	15



№ за збірником	Найменування страв	Вихід, грам	Кількість порцій
ТК	Млинці з нутелою і бананом	100/50/20	15
ТК	Чізкейк	150	14
Всього			79

## Висновки до розділу 2

У відповідності до теми роботи було складено меню підприємства на основі якого розробили виробничу програму підприємства. Розробили виробничі програми заготівельних та доготівельних цехів. У відповідності до технологічних ліній підібрали механічне, немеханічне, холодильне та теплове обладнання для цехів. Провели розрахунки допоміжних, торговельних та адміністративних приміщень.

## РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

В розділі розглянуто заходи з організації роботи підприємства в цілому: оперативне планування виробництва; порядок отримання сировини, види документації; види контролю, матеріально-відповідальні особи.

Висвітлюють питання: організації роботи складського господарства, виробництва, розраховується чисельність персоналу, графіки їх роботи.

Пропонується розглянути заходи щодо розробки конкурентоспроможної рекламної діяльності, фактори, які впливають на її формування.

### 3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства

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

Реклама в ресторанному господарстві спрямована на збільшення попиту на продукцію та послуги підприємств громадського харчування.

Існує внутрішня і зовнішня реклама.

До зовнішньої реклами можна віднести вивіску підприємства, рекламні щити, встановлені в різних частинах міста. Для залучення уваги відвідувачів у вечірній час і вивіска і щити виготовлені з використанням неонових ламп. Так само віддруковуються проспекти із зазначенням адреси, режиму роботи підприємства, які розклеюються по місту, поширюються на вокзалах, аеропортах і готелях міста. Як рекламу через засоби масової інформації використовуються рекламні оголошення в газетах, на телебаченні та радіо.

До засобів внутрішньої реклами належить інтер'єр кафе, меню, форма одягу офіціантів і персоналу. Щоб зосередити увагу відвідувачів на фірмових стравах, меню доповнюють червоними вкладишами. У всіх видах реклами присутній емблема кафе.

### *Додаткові послуги*

У даному кафе будуть надаватися наступні послуги:

- Обслуговування урочистостей (весілля, ювілеї);
- Прийом замовлень на виготовлення напівфабрикатів кулінарних і кондитерських виробів;
- Виклик таксі;
- Бронювання столів;
- Замовлення квітів.

У даному підприємстві після реконструкції пропонується застосувати наступні засоби реклами:

- екстер'єр – наявність світової та графічної вивіски;

Вивіска кафе великого розміру, краї якої виготовлені з ультрафіолетових ламп. В вечірній час вона виділяє кафе поміж інших будівель. Її добре видно і навіть ті хто проїжджає мимо не може не помітити заклад.

- інтер'єр залу – кольорове рішення, оздоблювальні матеріали стін, стелі, підлоги, вікон, буфету, елементи художнього оформлення; загальний стиль залу, освітлення;

- оформлення столів – види і кольорова гама скатертин, серветок; вази для квітів, прибори для спецій;

- оформлення меню;
- одяг офіціантів;
- реклама на місцевому радіо;
- офіційний сайт кафе
- реклама в соц.мережах (Facebook, Instagram)

Реклама підприємства повинна бути доступною, зрозумілою та вирізнятися індивідуальністю.

Від інтер'єру багато в чому залежить настрої відвідувачів, умови роботи персоналу, культура і якість обслуговування. В оформленні інтер'єру використовують елементи із дерева та цегляна кладка (теракотова).

Інтер'єр майбутнього підприємства буде в стилі лофт та оформлено в теплих тонах. На стінах цегляна кладка теракотового кольору, на стінах не багато квітів, нестандартний декор та аксесуари.

У залі кафе розташована барна стійка, через яку реалізуються покупні товари, а також гарячі та холодні напої (алкогольні та не алкогольні). Барна стійка оснащена електричним чайником, кавоваркою, сервант для посуду холодильною шафою. Для розрахунку з відвідувачами на стійці встановлений касовий апарат, яким користується офіціанти і бармен.

У залі встановлені дерев'яні столи з кріслами з м'якою оббивкою. Кількість столів складає: чотиримісні – 14 шт, шестимісні – 4. Столи розташовані з урахуванням проходів. Ширина основного проходу – 1,2м, додаткового – до підходу до столів – 0,6м.

Стіни залу – оздоблені стіною із цегли, стеля – коричнева з оздобленням, всі меблі кафе – виконані з дерева. Текстиль залу витримано в фіолетово-білих тонах. На підлозі – лінолеум темного кольору.

Столи та стільці виготовлені на замовлення з дерева і мають оригінальну форму та розміщені в певному порядку. Висока стеля з використанням дерев'яних балок. Великі панорамні вікна, на підвіконнях обладнанні місця для сидіння з яскравими подушкам. Груба підлога, виконана зі штучно зістарених матеріалів стилізована під камінь. Барна стійка коричневого кольору з чорними вставками. Серветки і прибори для спецій також є вишукані і добре поєднуються з оточуючим середовищем. Також, на столі буде знаходитись настільний світильник у стилі Loft «Kubas». На стіні висить старовинний годинник, велосипед, полка з водопровідної труби в стилі Loft, невелике графіті гір з надписом « The mountains are calling and I must go», карта з дерева «Compass Map». Для дітей, що прийшли з батьками в закладі є розмальовки з кольоровими олівцями. На стелі для освітлення використані світильники "Лофт" з сталевих прутів.

Вестибюль виконано в тих же тонах, що і зал. На одній з стін розміщено велике дзеркало також надписи «Ліфт до успіху не працює, використовуйте

сходи» та імпровізація сходів. Також на стіні буде розміщений декор з дерева з додатковою підсвіткою.

Рахунок для гостей, будуть приносити у невеликих сундучках синього кольору, трішки затертий під старовину.

Одним із важливих елементів є оформлення меню. Обкладинка виготовляється з дерева, надпис «Eat&Nike&Love» виконується гарним шрифтом. Шрифт меню набирається також гарним шрифтом, розмір повинен бути таким, щоб можна було легко читати. Меню кафе оформлено в єдиному стилі з інтер'єром закладу з ілюстраціями страв, що пропонується споживачу.

Офіціанти одягнені в юбки (брюки) чорного кольору, рубашка колір джинси та фартух для офіціантів короткий. В літку в офіціантів будуть футболки синього кольору з назвою кафе «Eat&Nike&Love». В якості реклами також будуть використовувати брошурки з фотографіями закладу та коротким описом тих послуг, що будуть надаватися.

### **Висновки до розділу 3**

Підводячи підсумки викладеного вище, можна зробити висновок, що інтер'єр та екстер'єр закладу підкреслює назву підприємства - «Eat&Nike&Love», тобто місце для активних людей, де можна відпочити і отримати задоволення.

В розділі 3 розроблено заходи щодо організації виробництва в кафе, що проектується: описано склад технологічних ліній у виробничих цехах, розраховано загальну чисельність кухарів та склали графік виходу на роботу, які задіяні у виробничому процесі.

Запропоновано напрямки рекламної діяльності в ресторані, так як реклама впливає на конкурентоспроможність підприємства і підвищення його прибутковості.

Розроблено оригінальне меню та інтер'єр кафе, щоб клієнт не лише від їжі отримав задоволення, але й від самої атмосфери закладу.

**РОЗДІЛ 4**  
**АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ**

Таблиця 4.1

**Характеристика архітектурно-будівельних рішень**

Перелік основних даних	Характеристики
<b>Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування</b>	
Місто, район розміщення об'єкту проектування	вул. Полтавський шлях, 72, селище Абазівка, Полтавська обл.
Кліматичні умови району будівництва	<p>Кліматрегіону обумовлений розташуванням міста — близькістю до степової зони помірного поясу.</p> <p>Загалом клімат міста є помірно-континентальним з м'якою зимою і теплим літом.</p> <p>Середня кількість опадів за рік – 680,6 мм.</p> <p>Середньорічна температура повітряв місті становить близько +8°C, а мінімальна вона у січні (-7°C), максимальна — у липні (+22°C).</p> <p>Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 20 до 32 см.</p> <p>Переважаючий напрямок вітру: взимку та влітку – північно-західний.</p>
<b>Основні технічні показники проекту</b>	
Площа забудови ( $S_d$ )	474 м <sup>2</sup>
Загальна площа ( $S_z$ )	381 м <sup>2</sup>
Робоча площа ( $S_p$ )	308 м <sup>2</sup>
Будівельний об'єм ( $V_b$ )	1524 м <sup>3</sup>
Планувальний показник ( $K_1$ )	0,80
Об'ємний показник ( $K_2$ )	4,95

Таблиця 4.2

## **Висновки до розділу 4**

В архітектурному розділі охарактеризовано ділянку для забудови: рельєф, ландшафт, район для будівництва. Ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств харчової промисловості. Наведено інформацію про регіон та кліматичні умови регіону, де планується будівництво підприємства. Обґрунтовано вибір матеріалів для зовнішнього та внутрішнього опорядження будівлі.

Наведена загальна характеристика систем вентиляції, водопостачання та опалення згідно вимог, що висуваються до закладів ресторанного господарства.

## **РОЗДІЛ 5. ОХОРОНА ПРАЦІ**

### **Висновки до розділу 5**

При проектуванні кафе вибір та компоновання обладнання, облаштування приміщень здійснювались з метою сприяння створення певного мікроклімату у приміщеннях і на робочих місцях. При технологічних розрахунках максимально підбиралися нова техніка, методи і процеси виробництва, які дозволяють в сучасних умовах забезпечити здоров'я та безпечні умови праці. Особлива увага зверталась на розташування обладнання, що забезпечило потоковість виробничого процесу і вільний доступ для технічного і технологічного обслуговування та використання засобів малої механізації, дотримання нормативної відстані між обладнанням. Влаштування приміщень і будівлі в цілому відповідає вимогам Правил пожежної безпеки в Україні.





## 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;

Розширений асортимент других страв з макаронних виробів дозволить задовольнити різний контингент населення не тільки за якісними показниками, а й за національними. У виробничій програмі пропонується сучасна кухня. В процесі створення кафе 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 проектному розділі запропоновано сучасне технологічне обладнання, яке дає змогу підвищити якість продукції, що випускається. Воно економічно-вигідне в плані енергоємності.

Було запропоновано сучасне технологічне обладнання у виробничих цехах. Це дозволило збільшити обсяги виробництва, ефективно використовувати площі.

Технологічні процеси виробництва даного підприємства дотримані правилами з охорони праці.

**ДОДАТКИ**

