

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

Форма № П-4.04.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«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.П. Хомич
(підпис, ініціали та прізвище)

« ____ » _____ 2021 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

Кафе на 86 місць у місті Полтава

Спеціальність **181 Харчові технології**

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

ступеня бакалавр

Виконавець **Андрущенко Антон Сергійович**
(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник **к.т.н., ст. викладач, Гередчук Аліна Михайлівна**
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Рецензент **к.т.н., доцент Хмельницька Є. В.**
(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2021

ВІДГУК

керівника дипломного проекту, виконаного студентом
Андрущенком Антоном Сергійовичем
 ступеня бакалавр
 на тему «Кафе на 86 місць у місті Полтава»

Дипломний проект студента **Андрущенка А. С.** складається із пояснювальної записки та графічної частини. За обсягом та змістом пояснювальна записка цілком відповідає вимогам ПУЕТ до дипломних проектів.

Графічна частина виконана на чотирьох листах формату А-1 з використанням комп'ютерної програми Компас згідно сучасних вимог до проектно-конструкторської документації.

Під час виконання проекту студент показав належний рівень теоретичних знань та вміння аналізувати інформацію з різних джерел для вирішення поставлених завдань. Проявив фахові знання та творчі здібності при обґрунтуванні виробничої програми закладу, розробці концепції, плануванні екстер'єру будівлі, підборі сучасних та креативних елементів внутрішнього опорядження закладу. В ході роботи над проектом продемонстрував навички раціонального планування виробничих та торговельних приміщень підприємства, проектування технологічних ліній, підбору сучасного обладнання, розрахунку кількості персоналу та складання графіку праці.

У роботі проведено аналіз традиційного та інноваційного асортименту хлібобулочних виробів; охарактеризовано харчову цінність порошка гарбуза; розроблено рецептуру та технологію каротиновмісної булочки для бургера «Ведмедик», що володіє відмінними органолептичними властивостями та має високий вміст харчових волокон та каротиноїдів.

Андрущенко Антон Сергійович відповідально та наполегливо відносився до виконання всіх видів робіт. Дипломний проект виконаний самостійно. Всі розділи проекту виконані відповідно до методичних рекомендацій, в повному обсязі, мають логічні зв'язки і виконувались у встановлені терміни.

В цілому дипломний проект **Андрущенка Антона Сергійовича** виконаний на належному науково-технічному рівні, в повній мірі відповідає вимогам щодо випускових кваліфікаційних проектів, тому може бути допущеним до захисту і заслуговує позитивної оцінки.

Керівник дипломного проекту, ст. викл., к.т.н.
 9.12. 2021 р.

Геречук А. М.

					ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Зміст

Анотація.....	6
Вступ.....	7
Розділ 1 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ.....	8
1.1 Маркетингові дослідження.....	
1.2 Розроблення концепції закладу ресторанного господарства.....	
1.3. Обґрунтування технічної можливості будівництва	
1.4 Визначення джерел постачання.....	
Розділ 2 ПРОЕКТНИЙ.....	22
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно–технологічної схеми.....	
2.2 Новітні технології хлібобулочних виробів підвищеної поживної цінності... ..	
2.2.1 Аналіз асортименту та харчової цінності хлібобулочних виробів..	
2.2.2 Особливості технології та показники якості булочки для бургера ..	
2.2.3 Харчова цінність гарбузового порошку.....	
2.2.5 Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	
2.3 Розроблення виробничої програми підприємства.....	25
2.4 Проектування складського господарства.....	28
2.5 Проектування виробничих приміщень.....	39
2.5.1 Розрахунок загальнозаготівельного цеху.....	39
2.5.2 Розрахунок доготівельного цеху.....	46
2.6 Проектування торгівельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	53
2.7 Об’ємно-планувальне рішення підприємства.....	58
Висновки до розділу 2.....	60
Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	61
3.1 Організація виробництва.....	61
3.2 Організація обслуговування.....	63
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	66
Висновки до розділу 3.....	68

					ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	69
Висновки до розділу 4	76
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	77
5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	77
5.2 Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт	80
5.3 Вимоги електробезпеки.....	83
5.4 Протипожежні заходи.....	85
Висновки до розділу 5.....	88
ВИСНОВКИ.....	89
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ	91
ДОДАТКИ.....	96

					ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Анотація

Дипломний проект викладено на 103 сторінках пояснювальної записки та містить 39 таблиць, 4 додатки, 53 інформаційних джерела. Графічний матеріал складає 4 аркуша.

Визначена структурно-технологічна схема підприємства, розроблена виробнича програма відповідно типу підприємства. На основі розрахунків підібрано технологічне обладнання. Здійснено об'ємно-планувальне моделювання структури виробничої, складської, торгівельної, адміністративно-побутової та допоміжної груп приміщень. Зроблено проект генерального плану території ділянки підприємства, надані характеристики конструкцій та матеріалів.

Розроблено технологію каротиновмісної булочки для бургера «Ведмедик», який передбачений виробничою програмою закладу. Нова продукція володіє відмінними органолептичними властивостями, має високий вміст харчових волокон та білків за рахунок внесення порошка гарбуза.

Об'єкт дослідження: кафе дитяче.

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

Ключові слова: кафе, виробнича програма, виробнича структура підприємства, технологічне обладнання, організація виробництва, організація обслуговування, дитяче меню, порошок гарбуза, харчові волокна, органолептичні показники.

					ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ВСТУП

Сьогодні у сфері ресторанного бізнесу важливим є розробка проектів закладів якісно нового рівня, з інтенсивним та раціональним залученням ресурсів для створення якнайбільшої задоволеності споживачів.

Метою роботи є проектування кафе у місті Полтава. Це мальовниче зелене місто на березі річки Ворскли, з тисячолітньою історією, багатими культурно-освітніми традиціями, толерантне до усіх культур і релігій, колыска видатних українських літераторів, митців, науковців, розташоване на перетині важливих автомобільних та залізничних шляхів.

Концепція закладу – кафе-дитяче, з широким переліком розважальних послуг, оригінальним і водночас звичним і корисним меню, інноваційними дизайнерськими рішеннями та широким спектром додаткових послуг.

Також в роботі представлено розрахунок та розробку рецептури та технології булочки покращеної поживної цінності для фірмового бургера «Ведмедик», оскільки вони володіють відмінними органолептичними властивостями, має високий вміст харчових волокон та білків за рахунок внесення шроту з насіння гарбуза.

Для досягнення мети, був поставлений ряд взаємопов'язаних між собою задач:

- провести маркетингові дослідження, дослідити ареал діяльності закладу та провести аналіз його конкурентного середовища;
- розробити проект виробничо-торгівельної діяльності;
- розробити виробничу програму кафе та інноваційну технологію фірмової страви;
- розробити організаційну структуру підприємства;
- розробити архітектурно-будівельний план;
- розробити заходи з охорони праці персоналу та техніки безпеки.

					ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 1.

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ

1.1 Маркетингові дослідження

Сучасна Полтава – один з важливих економічних, наукових та культурних центрів України. Місто розташоване на Придніпровській низовині, по обох берегах річки Ворскла. Рельєф міста в більшості своїй рівномірний, висота пагорбів доходить до 80...100 м щодо рівня річки. Кількість жителів - 294 020 осіб. Загальна площа - 103,5 кв. км.

Місто Полтава знаходиться на перетині важливих залізничних шляхів та автомагістралей України. Відстань до Києва – 333 км. Через місто проходять: магістральна залізниця Київ – Харків, міжнародні автомагістралі Е40 (Львів – Київ – Полтава – Харків – Должанський) та Е577 (Полтава – Кропивницький – Кишинів), регіональні автодороги Р17 (Полтава – Суми) та Р18 (Полтава – Красноград). Місто має пряме автобусне сполучення з усіма великими містами України, а також має аеропорт, два залізничних вокзали.

Клімат міста є помірно континентальним з прохолодною зимою і теплим, спекотним літом. Середньорічна температура повітря становить 7,6 °С, найнижча в січні (мінус 6,6 °С), найвища — в липні (20,1 °С). В середньому за рік в Полтаві випадає 569 мм атмосферних опадів.

Місто має планувальну структуру, яка складається з забудови центру міста – ансамблю Круглої площі, та радіальних планувальних висей – головних вулиць. Це зелене місто (парки, сквери, озеленення вулиць) з компактною територією, вдалим ландшафтом, зручною транспортною системою для пересування територією міста. Полтава має три адміністративні райони: Київський, Шевченківський, Подільський.

Полтава є центром Полтавської об'єднаної територіальної громади, до складу якої увійшли також 10 сільських рад (села: Абазівка, Бричківка, Валок, Гожули, Ковалівка, Пальчиківка, Сем'янівка, Супрунівка, Тахтаулове,

					ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

для забезпечення доступності для споживачі – молодих сімей з дітьми, школярів, тощо.

1.2 Розроблення концепції закладу ресторанного господарства

Кафе-дитяче «Прянична хатинка» розташовується на окраїні міста Полтава, у новому і інноваційному житловому масиві «Пелюстковий» (здача в експлуатацію першого будинку планується на квітень 2022 року). Кафе планується розмістити в окремо розташованій будівлі.

Заклад є доступним для споживачів з низьким і середнім рівнем доходів, дітей шкільного віку, сімейного відпочинку.

Режим роботи передбачаємо з 9.00 до 21.00 год, оскільки гостям будуть доступні як сніданки, так і харчування впродовж дня. Оскільки контингент відвідувачів – діти, працюватиме заклад до 21 год. Ці години роботи є достатніми для проведення різноманітних заходів та свят як зранку, так і в вечірній час.

Мета кафе-дитячого «Прянична хатинка» - виготовлення та реалізація страв та кондитерської продукції широкого асортименту (відомі і звичні для дітей страви української, європейської та американської кухні), виготовлення продукції на замовлення, доставка, організація активного та культурного відпочинку, інтерактивних та динамічних розваг, надання послуг аніматорів. Обслуговування проводиться офіціантами. У кафе відвідувачі отримують смачні страви в оригінальній подачі, що не залишить байдужими маленьких гурманів.

Кафе має таку назву, оскільки в дизайні інтер'єру та екстер'єру відображена тематика «Солодошів та казкових героїв». У нашому кафе гості ніби стають героями казки Шарля Перо, які завітали до Пряничної хатинки. Декор та інтер'єр стилізовано у вигляді шоколадних пряників, рожевого марципана, мигдалевих тістечок - макарунів, пончиків, з підлоги «ростуть» різнокольорові цукерки, навіть стільці у формі морозива та кексів – це мала частка феєричних дизайнерських «родзинок» закладу. Давіз кафе-дитячого «Прянична хатинка»: Даруємо солодкі емоції!

					ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ігровий куточок з міні батутом та міні-каруселлю, численні фотозони та будиночки, а також танцювальний майданчик, на якому аніматори створюють неймовірну атмосферу дитячого свята.

У кафе є кімната матері та дитини та санвузол для людей з обмеженими можливостями. У кафе передбачаємо широкий спектр додаткових послуг: виготовлення кулінарної продукції на індивідуальне замовлення, проведення майстер-класів, шоу програм, пінних вечірок та дитячих дискотек, розваги з аніматорами, бронювання столиків онлайн та доставка онлайн-замовлень, тощо.

1.3 Обґрунтування технічної можливості будівництва

Земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств харчової промисловості. Від ділянки будівництва на відстані 250 м знаходяться міські інженерні комунікації, міський водопровід, тепло- та електропостачання (існуючий житловий масив за адресою М. Башкирцевої, 31).

Територія обмежена вулицями Горобця та М. Башкирцевої (рис. 1.1). Будівлі та споруди, що підлягають зносу – відсутні.



Рис. 1.1 Карта з ділянкою будівництва кафе-дитячого «Прянична хатинка»

					ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми.

Виробничий процес у закладах ресторанного господарства спрямований на виготовлення продукції заданої якості, кількості, асортименту в установлені терміни. Він відбувається в окремих цехах, у яких створюються окремі складові продукції - напівфабрикати, кулінарні і кондитерські вироби, страви, напої.

При проектуванні кафе дитячого вирішують питання з організації раціонального ведення виробничого процесу та забезпечення потрібних технологічних зв'язків, організації руху предметів праці та матеріалів на підприємстві задля забезпечення експлуатаційних зручностей та вимог нормативних документів. Вдале планування може підвищити продуктивність праці, забезпечити дотримання санітарних правил.

У роботі розроблено схему технологічного процесу кафе, що дозволяє попередньо визначити види приміщень. Схема подана у вигляді графічного зображення (додаток А).

2.2 Новітні технології хлібобулочних виробів підвищеної поживної цінності

2.2.1 Аналіз асортименту та харчової цінності хлібобулочних виробів

Хлібобулочні вироби – харчові продукти, які випікаються з борошна, дріжджів, солі, води та додаткової сировини. Вони традиційно займають перше місце в структурі споживання населення України, оскільки на ці продукти припадає до 40 % загальної калорійності харчового раціону. Власне, тому виробництво хліба та хлібобулочних виробів можна віднести до стратегічних

					ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

закусочної Флетчер Девіс запропонував клієнтам м'ясну котлету на булочці. Ця небачена страва викликала більший інтерес, ніж великі винаходи науки та промисловості, і до першого кіоску з бургерами вишикувалися величезні черги.

Справжньою датою народження сучасного бургера вважається 1916 рік, коли кухар Уолтер Андерсон придумав рецепт "тої самої" булочки для бургера – круглої та повітряної. У 1921 він разом із компаньйоном відкрив першу у світі мережу бургерних – White Castle.

До булочки для бургера ставиться ряд вимог. По-перше, бургерна булочка має бути м'якою, повітряною і буквально танути у роті. А по-друге – досить пружною та тримати форму, не розмочуючись від соковитої начинки. Найчастіше використовують м'які булочки для бургерів, але їхній пухкий м'якуш миттєво вбирає сік м'ясної котлети. Тому необхідно підбирати начинку вдало.

Сьогодні рецептур бургерних булочок десятки: від класичної білої булочки для бургерів до ефектної Чорної булочки з чорнилами каракатиці чи Червоної з томатною пастою (рис. 2.1). Ідеальним варіантом є булочка-бріош.



Рис. 2.1 Види булочок для гамбургера

Склад інгредієнтів іноді сильно відрізняється, що пояснюється різною тривалістю зберігання, особливостями виготовлення та видом начинки, для якої призначена булочка. У таблиці 2.1 приведено варіанти рецептур булочок для бургерів різних виробників.

					ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Виробнича програма закладу

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
	Фірмові страви		
Ф	Бургер «Ведмедик»	200	80
	Холодні страви		172
ТК	Асорті овочеве з сирним соусом	120/30	50
ТК	Сандвіч «Піаніно» (з шинкою та сиром)	120	50
ТК	Салат «Веселка»	150	50
ТК	Канапки з лососем «Летюча риба»	110	22
	Супи		86
ТК	Суп «Бабусин» (з курячими фрикадельками та локшиною)	200	30
ТК	Сирний крем-суп «Летючий Голандець»	200	30
ТК	Суп-пюре овочевий «Вітамінний»	200	26
	Другі страви		135
ТК	Міні шашличок «Сім гномів»	150	35
ТК	Відбивна «Острів Піратів»	150	25
ТК	Стейк з лосося «Золота рибка»	200	25
ТК	Мус з курки «Кирило Кожум'яка»	150	25
ТК	Рибні палички «За Щучим велінням»	200	25
	Гарніри		
ТК	Картопля фрі «Хрустка»	150	20
ТК	Пюре «Червона Шапочка» (з кольорового батату)	150	20
ТК	Різотто з овочами «Загадки Попелюшки»	150	20
ТК	Макарони «Барбоскіни»	150	20
	Солодкі страви		258
ТК	Кольорові млинці «Від Вінні-Пуха» з крем-сиром	150	50
ТК	Сирники «Міні-Колобки» з полуничним соусом чи сметаною	120/25	50
ТК	Шоколадний фондан «Від Білосніжки» з ванільним морозивом	95 /40	70

					ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
ТК	Кейк-попс «Дюймовочка»	70	88
	Гарячі напої		43
ТК	Какао з маршмелоу	200	10 (50)
	Кава без кофеїну	100	10 (100)
	Кава для дорослих	100	13 (130)
	Чай в асортименті	200	10 (50)
	Холодні напої		43
Закупні	Сік в асортименті	250	10 (40)
ТК	Лимонад фірмовий	250	10 (40)
ТК	Кисневий коктейль з соку	100	10 (40)
ТК	Узвар вітамінний	250	8 (32)
ТК	«Космо-шейк» молочний (з лісовими ягодами/ванільний)	250	5 (20)
	Хлібобулочні вироби		21,5 кг
Закупні	Хліб пшеничний	10	11,5 кг
Закупні	Хліб житній	10	10 кг
	Борошняні кондитерські вироби		430
Закупні	Капкейк шоколадний «Гензель і Гретель»	120	150
Закупні	«Казкові» заварні тістечка	90	150
Закупні	Тематичні медово-імбирні пряники	100	130

2.4 Проектування складського господарства

Основою ритмічної роботи закладів ресторанного господарства є безперебійне і регулярне постачання їх сировиною, продовольчими товарами, напівфабрикатами, готовими виробами. Кількість сировини для страв, що входять у виробничу програму підприємства, розраховуємо за формулою :

$$Q = \frac{q \cdot n}{1000} \text{ кг,} \quad (2.2)$$

де: q – норма сировини певного виду на одну страву, г;

n – кількість страв з сировини цього виду.

					ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1 Організація виробництва

Загальна характеристика підприємства.

Кафе дитяче «Прянична хатинка» заплановано розташувати у місті Полтава на вулиці Марії Башкірцевої, 26. Заклад планується розташувати у Київському районі міста (мікрорайон Браїлки), в новому житловому мікрорайоні «Пелюстковий», де відпочинок з дітьми буде мати попит. Кафе дитяче є нетиповим для міста Полтава, проте запити і зацікавленість споживачів в цьому форматі кафе дуже велика. Сьогодні найбільшу рентабельність мають заклади з дитячими кімнатами і розважальними атракціями, аніматорами та квест-лабіринтами. Тому проєктоване кафе матиме доцільну і актуальну концепцію.

Аналіз виробничих цехів кафе.

Для виробництва продукції заданого асортименту на спроектованому підприємстві організовано цехи. На даному підприємстві запроектовано загальнозаготівельний та доготівельний цехи. Для їх раціональної діяльності розраховано комплекс допоміжних, складських та технічних приміщень. Розміщені виробничі приміщення у послідовності, що відповідає технологічному процесу, що дозволяє уникнути зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції. Площа виробничих приміщень забезпечує безпечні умови праці і дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Висота виробничих приміщень стає 3,3 метра, стіни обкладені плиткою на висоту 1,5 метра. Цехи мають водонепроникну підлогу зі уклоном для стікання води. Використовується як природне так і штучне освітлення (люмінесцентні лампи денного освітлення). Виробничі столи розміщені так, щоб кухар працював обличчям до вікна або світло падало зліва.

Цехи окрім вентиляції обладнані автоматичними установками для кондиціонування повітря, що забезпечує не тільки потрібну температуру, але і

					ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	Арк.
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	Вул. Марії Башкірцевої, 26, м. Полтава, Полтавської обл., 36007
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. Середньорічна вологість повітря — 74 % Температура повітря: - середньорічна + 7,4 °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 та влітку – західний. Середньорічна швидкість вітру — 3,5 м/с.
Опис земельної ділянки підприємства	Земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств харчової промисловості. До ділянки підведені

					ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ВИСНОВКИ

У ході виконання дипломного проекту було спроектовано кафе дитяче «Прянична хатинка», що відповідає сучасним вимогам стандартів та конкурентоспроможності у ресторанному бізнесі. Кафе розраховане на 86 посадкових місць та розташовується на вул. Марії Башкірцевої, 26, у місті Полтава (мікрорайон Браїлки).

У проекті визначені основні вектори діяльності кафе, концепції та шляхи забезпечення якості надаваних послуг. Основною ідеєю кафе є казка Шарля Перо, у якій діти завітали до Пряничної хатинки. Ідеї казкових герої та солодоців відображаються як в інтер'єрі закладу, так і в оформленні страв при подачі. Розроблена виробнича програма дитячого кафе, яка включає широкий асортимент популярних та корисних страв дитячого меню, підібрано сучасне технологічне обладнання, розраховано кількість виробничих працівників.

Проведено маркетингове дослідження та визначено основні фактори фармування попиту на послуги запроектованого кафе в місті Полтава. Проаналізовано технічні можливості будівництва, конкурентні переваги, можливість безперебійного постачання сировини та матеріалів, наявність інженерних комунікацій, тощо.

У технологічному розділі наведені результати аналізу асортименту традиційного та інноваційного асортименту хлібобулочних виробів, визначено актуальні напрямки їх удосконалення. Розроблено технологію каротиновмісної булочки для бургера «Ведмедик», в рецептуру якої включено багатий біологічно-активними речовинами порошок гарбуза.

Здійснено об'ємно-планувальне моделювання структури виробничої, складської, торгівельної, адміністративно-побутової та допоміжної груп приміщень. Зроблено проект генерального плану території ділянки підприємства, надані характеристики конструкцій та матеріалів.

У організаційному розділі описано підходи для забезпечення високоякісного обслуговування, сформульовано напрямки рекламної діяльності.

					ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Розроблено інтер'єр кафе, який стилізовано у вигляді шоколадних пряників, рожевого марципана, мигдалевих макарунів, пончиків, різнокольорових цукерок. Біля столиків та барної стійки розташовано стільці у формі морозива. Заплановано встановлення ігрових будиночків та фотозон – це мала частка феєричних дизайнерських «родзинок» нашого закладу. У закладі передбачено дві зали для відпочинку – «Арт-зала» та «Диско-зала», встановлено «Коктейль-бар», де маленьких відвідувачів будуть пригощати неймовірними кисневими і молочними коктейлями, м'яким морозивом, попкорном, солодкою ватою. Все це створить феєричну атмосферу для розваг, квестів, фантазії та творчості. У кафе кожен знайде собі цікаве заняття та смачну їжу.

Для організації безпечних умов праці було озроблено заходи з охорони праці, визначено правила з електробезпеки та протипожежні вимоги. Розроблено план евакуації із приміщень закладу.

Вцілому, проект кафе дитячого на 86 місць «Прянична хатинка» розроблений з дотриманням діючих вимог нормативних документів та має цікаву, актуальну концепцію та ряд конкурентних переваг. Впровадження проекту дозволить підвищити рівень задоволеності потреб мешканців та гостей міста Полтава.

					ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Стратегія економічного розвитку міста Полтави на період до 2027 року. URL <http://pleddg.org.ua/wp-content/uploads/2018/09/Strategiya-Poltava.pdf> (дата звернення: 14.10.2021).
2. Полтава. URL <https://uk.wikipedia.org/wiki/Полтава> (дата звернення: 14.10.2021).
3. Продовольчі бази Полтава URL <https://www.0532.ua/catalog/19-1016/optovi-bazi-skladi/prodovolci-bazi> (дата звернення: 14.10.2021).
4. HoReCa асортимент. URL <https://shop.metro.ua/ua/catalog/category/horeca/> (дата звернення: 14.10.2021).
5. Струнін В. В., Філоненко Т. М. Вітчизняний ринок хлібобулочних виробів: сучасний стан та перспективи розвитку. *Ефективна економіка*. 2014. № 12. С.
6. Технологія продуктів харчування функціонального призначення монографія / А. А. Мазаракі та ін.; за ред. М. І. Пересічного. 2-ге вид., переробл. та допов. Київ, 2012. 1116 с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Москва: Экономика, 1982. 720 с.
8. Готцев А. А. Горячие блюда. Новейший сборник рецептур для предприятий общественного питания. Москва: Меню, 2011. 175 с.
9. Пахомська О. В. Дослідження ринку хліба та хлібобулочних виробів України. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. 2018. № 5 (1). С. 87-90.
10. Дробот В. І., Грищенко А. М. Розробка нових видів безбілкових хлібобулочних виробів. *Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій*. 2010. № 38 (1). С. 164-167.
11. Луньова О. С., Кучерук З. І. Наукове обґрунтування технології дієтичних безбілкових хлібобулочних виробів. *Харчова наука і технологія*. 2011. № 1. С. 25-30.

					ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

12. Кучерук, З. І., Цуканова, О. С., Кучерук, З. И., & Цуканова, Е. С. (2014). Наукові підходи до створення спеціальних безбілкових хлібобулочних виробів.

13. Технологія дієтичного хліба з використанням борошна сорго: веб-сайт. URL https://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/4981/1/-Чигрин%20Л.І._2019.pdf (дата звернення: 14.12.2020).

14. Грищенко А. М., Дробот В. І. Харчова цінність безглютенового хліба. *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. 2014. № 7–8. С. 3–5.

15. Шнейдер Д. В., Казеннова Н. К. Безбелковые и безглютеновые смеси для выпечки. *Хлебопечение России*. 2008. №1. С. 23-24.

16. Сєногонова Л. І., Юдічева О. П. Дослідження якості поліпшеної булочки «Студентська». *Вісник ЛТЕУ. Технічні науки*. 2015. № 15. С. 104-108.

17. Макарова О. В. Зернові хлібні вироби на основі трьохкомпонентних сумішей / О. В. Макарова, Г. С. Іванова, І. А. Умріхіна // Харчові технології, хлібопродукти і комбікорми : зб. тез доп. Міжнар. наук.-практ. конф., Одеса, 13–17 верес. 2016 р. / Одес. нац. акад. харч. технологій ; під заг. ред. Б. В. Єгорова. – Одеса, 2016. – С. 22–23. – Бібліогр.: 3 назв.

18. Макарова О. В. Використання побічних продуктів переробки круп'яних та олійних культур при виробництві зернових здобних виробів / О. В. Макарова, Г. С. Іванова, Н. М. Тортіка // Зб. тез. доп. Міжнар. наук.-практ. конф. «Харчові технології, хлібопродукти і комбікорми», Одеса, [16-17 верес. 2015 р.] / Одес. нац. акад. харч. технологій; під заг. ред. Б. В. Єгорова. – Одеса, 2015. – С. 43-45. – Бібліогр.: 5 назв.

19. Кожухова А.А. Разработка комплексной технологии функциональных продуктов из ламинарии: автореф. дис. ... канд. мед. наук. - М., 2001.

20. З. Кузин Ф.А. Функциональные продукты с йодосодержащим сырьем. Здоровье сберегающие инновации в питании: мат-лы 54-й междунар.

					ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

науч. студ. конф. (МНСК-2016) (16-20 апр. 2016 г.). - Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2016. - С. 19.

21. 4. Липатов И.Б. Разработка технологии и рецептур изделий из бисквитного и дрожжевого теста с использованием альгинатов и ламинарии - СПб., 2004.

22. 5. Матвеева И.В., Беляевская И.Г. Пищевые добавки и улучшители в производстве мучных изделий. - М., 2000. - 115 с.

23. Коркач, Г. В., Т. Є. Лебеденко, and Н. Ю. Соколова. "Вплив порошку топінамбура на якість хлібобулочних виробів." *Наукові праці [Одеської національної академії харчових технологій]* 36 (1) (2009): 137-140.

24. Использование богатого пектином растительного сырья в хлебопекарном производстве: веб-сайт. URL: https://rus.neicon.ru/xmlui/bitstream/handle/123456789/1951/1_02.pdf?sequence=1 (дата звернення: 14.12.2020).

25. Лобачова, Н.Л. Технологія безглютенових хлібобулочних виробів з використанням колагенвмісних білків та трансглютамінази: автореф. дис. ...канд. техн. наук: 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів / Н.Л. Лобачова; Харківський держ. ун-т харч. та торгівлі. – Харків, 2015. – 22с.

26. Євлаш В. В. Спосіб виробництва пшенично-житнього хліба" Бадьорість". Деклараційний патент на корисну модель № 14894. 2006)

27. Використання шроту насіння гарбуза в технології безглютенового хліба: веб-сайт. URL: http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/322-29/1/Food%20Industry_26.pdf#page=8 (дата звернення: 14.12.2020).

28. Изучение влияния порошков тыквы на качество макаронных изделий. Шнейдер Д.В., Казеннова Н.К., Ломачинский В.В., Филиппович В.П. // Плодоовощные консервы - технология, оборудование, качество, безопасность. *Всерос. науч.-исслед. ин-т консерв. и овощесушил. пром-сти.* Москва; Видное, 2009.С. 358-362. Шифр 09-12924.

					ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

29. Стабровская Е.И., Миллер Ю.Ю. Получение сухих порошков из растительного сырья [Порошок из тыквы для полуфабрикатов кваса]. *Техника и технология пищевых производств*. Кемер. технол. ин-т пищевой пром-сти.-Кемерово, 2008. Ч. 2. С. 136-138.

30. Корячкина С.Я. Применение тонкодисперсных овощных и фруктовых порошков в технологии ржано-пшеничных хлебобулочных изделий. *Хлебобродукты*. 2017. № 7. С. 36–39.

31. Корячкина С.Я. Разработка хлебобулочных изделий с применением продуктов переработки растительного сырья нового поколения. *Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов*. 2016. № 6 (41). С. 64–70.

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

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

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

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

36. Коршунов Н. В. Организация обслуживания в ресторанах.— М.: Высшая школа, 1980. – 257 с.

37. Крымская Б.А., Балашов В.В. Справочник официанта. — М.: Экономика, 1986.

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

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

40. Богущева В. И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Серия «Учебники и учебные пособия». Ростов-на-Дону: «Феникс», 1999 — 352 с.

					ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

41. Гольман Н. Л. Рекламная деятельность: Планирование, технологии, организация. М.: Гелиопринт, 2008. 400с.
42. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. Учебник. М.: Высшая школа. 1990 г. – С.153-154.
43. Сагінова О.В., Федюніна Д.В., Хапенков В.М. Організація рекламної діяльності [текст]. М.: Academia. 2008 - 388 с.
44. Келлинг А., Фогель Г. Руководство для официантов. — М.: Экономика, 1980.
45. Ковешников В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування: Навч.посіб. – К.: КТЕУ, 1991. – 241 с.
46. Законодавство України про охорону праці: У 4 т. – К.: Держнагляд охоронпраці, Основа, 1995. – 450 с.
47. Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях: Метод.рекомендації до виконання розділу дипл. проекту. Полтава: ПУЕТ, 2017. 18 с.
48. Система стандартов безопасности труда. – М.: Издательство стандартов, 1989. – 52 с.
49. Бандурка О.М., Кузніченко С.О. Організація діяльності органів внутрішніх справ в умовах надзвичайних ситуацій техногенного та природного характеру: Науково-практичний посібник. –Харків: Видавництво Університету внутрішніх справ. 2000. 116 с.
50. Балтук В.А. Охорона праці у галузі. – К.: Знання, 2006. – 551 с.
51. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2004. – 400 с.
52. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2008. – 384 с.
53. Про охорону праці : Законом України від 14 жовт. 1992 р. № 2696. URL: <https://dnaop.com/html/3428/doc-zakon-ukrajini-pro-ohoronu-praci> (дата звернення 28.06.2019).

					ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Додатки

					ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Додаток А
Структурно-технологічна схема кафе дитячого
«Прянична хатинка»

					ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		