

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

18 липня 2019 року № 88-Н

Форма № П-4.04.

ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»
Навчально-науковий інститут заочно-дистанційного навчання
Форма навчання заочна
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Допускається до захисту

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

«_____» _____ 2021 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

«Кафе на 64 місця в місті Карлівка Полтавської області»

зі спеціальності 181 «Харчові технології»

освітня програма «Харчові технології та інженерія»

(шифр та назва)

ступеня бакалавра

Виконавець Приходько Анна Азерівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник к.в.н., доцент Бородай Анжела Борисівна

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

(підпис, дата)

Рецензент Горячова Олена Володимирівна

(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2021

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

18 липня 2019 року № 88-Н

Форма № П-4.04.

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

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

« _____ » « _____ » 2021 р.

**ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК
ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ**

Студент (ка) спеціальності 181 «Харчові технології»

освітня програма «Харчові технології та інженерія»

(цифр, назва)

ступеня бакалавр

Прізвище, ім'я, по батькові Приходько Анна Азерівна

Тема Кафе на 64 місця в місті Карлівка Полтавської області

Затверджена наказом ректора № 189а-Н_ від «15» вересня 2021 р.

Термін подання студентом дипломного проекту 10.12.2021 р.

Вихідні дані до дипломного проекту Тема технологічного розділу: «Розширення асортименту страв із птиці». Включити у меню страву «Качина грудка у соусі. Метод обслуговування – офіціантами. Передбачити додаткові послуги з організації дозвілля, живої музики, виклик таксі, послуга коворкінгу. Впровадити сучасне технологічне обладнання, додаткові послуги. Забезпечити при плануванні приміщень раціональні схеми організації технологічних процесів. Будівля стоїть окремо. Визначити архітектурно-будівельні рішення закладу.

Зміст розрахунково-пояснювальної Анотація. Вступ. Розділ 1. Технологічний. Розділ 2 Проектний. Розділ 3. Організаційний. Розділ 4. Архітектурно-будівельний. Розділ 5 Охорона праці. Висновки Список використаних інформаційних джерел

Перелік графічного матеріалу. Технологічна схема приготування виробу – 1 лист.

План підприємства з розташуванням технологічного обладнання – 1 лист.

Архітектурно-будівельні рішення – 1 лист. Рекламне забезпечення – 1 лист.

Консультанти розділів проекту

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата
Архітектурно-будівельний	доц, к.т.н. Бичков Я. М.	
Охорона праці	доц, к.т.н. Молчанова Н. Ю.	

Календарний графік виконання дипломного проекту

Назва етапів дипломного проекту	Термін виконання	Фактичне виконання
Розділ 1. Техніко-економічне обґрунтування	20.09. - 26.09. 2021 р.	20.09. - 26.09. 2021 р.
Розділ. 2 Проектно-технологічний	27.09. - 07.11. 2021	27.09. - 07.11. 2021
Розділ 3. Організаційний	08.11. - 14.11. 2021 р.	08.11. - 14.11. 2021 р.
Розділ 4. Архітектурно-будівельний	15.11. - 28.11. 2021 р.	15.11. - 28.11. 2021 р.
Розділ 5 Охорона праці	29.11. - 5.12. 2021 р.	29.11. - 5.12. 2021 р.
Подання дипломного проекту на антиплагіат	6.12. 2021 р.	6.12. 2021 р.
Подання дипломного проекту керівнику	8.12.2021 р.	8.12.2021 р.
Подання дипломного проекту на кафедрі	10.12. 2021 р.	10.12. 2021 р.
Подання дипломного проекту для зовнішнього рецензування	13.12.2021 р.	13.12.2021 р.

Дата видачі завдання « 20 » вересня 2021 р.

Студент _____ Приходько А. А.
(підпис)

Керівник _____ к.в.н., доцент Бородай А.Б.
(підпис) (науковий ступінь, вчене звання, ініціали та прізвище)

Результати захисту дипломного проекту

Дипломний проект оцінений на

всього балів _____

оцінка за національною шкалою _____

оцінка за шкалою ЄКТС _____

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

Секретар ЕК _____
(підпис) (ініціали та прізвище)

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ.....	6
ВСТУП	7
РОЗДІЛ 1. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ.....	9
1.1 Маркетингові дослідження.....	10
1.2 Розроблення концепції закладу ресторанного господарства.....	11
1.3 Обґрунтування технічної можливості будівництва.....	12
1.4 Визначення джерел постачання.....	12
Висновки до розділу 1.....	13
РОЗДІЛ 2. ПРОЕКТНИЙ.....	14
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми.....	14
2.2 Новітні технології у виробництві нових страв з птиці	16
2.2.1 Значення даної кулінарної продукції у харчуванні.....	16
2.2.2 Особливості технології даної кулінарної продукції.....	19
2.2.3 Шляхи підвищення харчової цінності кулінарної продукції.....	20
2.2.4 Характеристика та хімічний склад сировини, яку планується використовувати для збагачення даного виду продукції	20
2.2.5 Розроблення рецептури і технології нової продукції.....	22
2.2.6 Визначення показників якості розробленої продукції.....	24
2.3 Розроблення виробничої програми підприємства	27
2.4 Проектування складських приміщень.....	31
2.5 Проектування виробничих цехів.....	45
2.6 Проектування торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	56
2.7 Об'ємно-планувальне рішення підприємства.....	60
Висновки до розділу 2.....	61

РОЗДІЛ 3. ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	63
3.1 Організація виробництва.....	63
3.2 Організація обслуговування.....	69
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	73
Висновки до розділу 3.....	76
РОЗДІЛ 4. АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	78
Висновки до розділу 4.....	85
РОЗДІЛ 5. ОХОРОНА ПРАЦІ.....	86
5.1. Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	86
5.2. Вимоги безпеки праці при виконанні вантажно-розвантажувальних робіт.....	89
5.3 Вимоги електробезпеки.....	89
5.4. Протипожежні заходи.....	91
Висновки до розділу 5.....	92
ВИСНОВКИ.....	94
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	96
ДОДАТКИ.....	98

АНОТАЦІЯ

Дипломний проект викладено на 105 сторінках пояснювальної записки та містить 36 таблиць, 2 рисунків, 4 додатків, 25 інформаційних джерел. Графічний матеріал 4 аркуші.

Визначена структурно-технологічна схема підприємства, розроблена виробнича програма відповідно типу підприємства.

На основі розрахунків визначені технологічне обладнання, склад та площі приміщень.

Розроблено організаційну структуру та об'ємно - планувальне рішення підприємства, інженерно-будівельні рішення, заходи щодо охорони праці та безпеки в надзвичайних ситуаціях.

Об'єкт дослідження: кафе на 64 місць

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

Ключові слова: кафе, послуги харчування, додаткові послуги (банкети, мастеркласи), виробнича програма, технологічне обладнання.

ВСТУП

Дипломний проект: кафе на 64 місць в місті Карлівка обл. Полтавська.

Кафе - це досить популярний заклад харчування для різної вікової групи людей, який має доступніші ціни ніж в ресторані, та простіший склад меню.

ЗРГ повинні розвиватися та привертати увагу відвідувачів новинками.

На даний момент кафе, є популярним та доступним для людей віком від 18 до 40 років, відвідується більше заради швидкого обіду або зустрічей на вечерю.

Потрібно користуватися різними видами реклами, вносити нові страви в меню, влаштовувати програми розважальні та мастеркласи для дітей, заради підвищення спросу на ЗРГ.

Задача проекту: ввести оригінальні нові страви з птиці. Зараз досить актуальне дієтичне харчування, відомо що м'ясо птиці має високі харчові і дієтичні властивості. У ньому багато цінних білків, вітамінів, мінералів і амінокислот. До його складу входять полі ненасичені жирні кислоти, завдяки чому воно добре засвоюється організмом. Також сприяє профілактиці інсульту, гіпертонії, хвороб серця, підтримує нормальний рівень обміну речовин і підвищує імунітет.

В американській кухні, як гарнір часто готують рис. Він може бути різним: і довгим, і коричневим і диким. Невеликим секретом такої кухні є те, що в їжу вживається багато спецій: порошок часнику, різні різновиди перцю, гвоздика, мускатний горіх, імбир, лавровий лист, кмин і багато іншого. Без цього Американці просто не можуть обійтись.

Охарактеризувати американське харчування можна із поширенням широкого асортименту напівфабрикатів у магазинах, ресторанів швидкого обслуговування.

Основа повсякденного харчування американської сім'ї побудована на принципі мінімальних витрат та часу.

Основаючи вже на відомих нам основах американської кулінарії, можна зробити висновок, що вона найближча до нашого часу, найкраща до темпів і запитів сучасної людини, порівняно з кухнями інших країн. Близька вона сучасним людям

насамперед не до смаку, а з психології, адже вона швидка у приготуванні і не вибаглива, навіть можна сказати примітивна.

Жодна інша країна не вплинула настільки на характер харчування в усьому світі, як саме США, вони залишили свій незабутній слід в історії кулінарії всього світу. Вона випередила навіть Францію, змогла довести, що з простих продуктів можна приготувати твір кулінарного мистецтва, незалежно від витраченого часу і коштів.

Виходячи з вищевикладеного можна стверджувати, що тема дипломного проекту «Кафе на 64 місця у місті Карлівка Полтавської області» є актуальною.

В результаті планується вирішити наступні задачі:

- розширення асортименту других страв з птиці;
- проведення планування виробничих цехів для забезпечення поточності виробничих процесів;
- впровадження сучасного прогресивного обладнання;
- створення продукції високої якості;
- удосконалення меню підприємства;
- забезпечення комфортних умов для відпочинку відвідувачів
- розробка заходів щодо охорони праці на підприємстві.

Мета проекту: ввести нові корисні страви з птиці, завдяки цьому підвищити рівень відвідувачів.

РОЗДІЛ 1

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ

1.1. Маркетингові дослідження

Ресторани – найпрогресивніший вид бізнесу в Україні. Тому є низка причин.

Перша причина – ресторани мобільні. Вони швидко прилаштовуються у світові тренди і створюють власні.

Друга причина – усереднений ресторатор володіє відкритим мисленням, а значить, готовий до експериментів. Абсолютно точно, чим швидше змінюється навколишній світ, тим менш ефективними стають ті види бізнесу, які відрізняються консервативністю і неповороткістю.

Третя причина – грамотний підхід до бізнесу дозволяє отримувати високий прибуток з низькими капіталовкладеннями. Рентабельність бізнесу може досягати сотень відсотків.

Четверта причина – висока конкуренція між ресторанами за свого клієнта. Тому що конкуренція – основа розвитку конкретного підприємства і ринку в цілому.

П'ята, і найголовніша причина – додана вартість у ресторанному бізнесі.

Свіжі й правильні інгредієнти, оформлені в смачну страву, принесені ввічливим і уважним офіціантом у чистому і стильному ресторані – це прибуток.

З огляду на зазначені причини, поміщені в українське живильне середовище існуючих і перспективних відвідувачів, саме ресторани мають шанс стати флагманом розвитку української економіки.

Карлівка – місто в Полтавській області, адміністративний центр нині неіснуючого Карлівського району. Площа — 7915 га. Станом на 01.01.2020 р. на території міста проживало 14 254 осіб.

Місто Карлівка розміщене на правому березі річки Орчик, на відстані приблизно 50 км від обласного центру м. Полтави. Площа штучного дзеркала 7548 га. З лівого берегу річки розкинувся Красноперівський ліс, який займає площу 317 га. Нижче за течією на відстані 2,5 км розташоване селище Солоня Балка, на протилежному березі — село Попівка. На території міста кілька великих ставків з

яких впливає один з витоків річки Тагамлик. Річка в цьому місці звивиста, утворює лимани, стариці та заболочені озера. Через місто проходять автомобільні дороги Т 1712, Т 1722 і Р11 та залізнична магістраль Полтава-Лозова, яка ділить місто на дві частини — північну та південну, станції Карлівка і Магістральна.

За характером виробництва місто є індустріально-аграрним. На території міста розташовані: ВАТ «Карлівський машинобудівний завод», ВАТ «Карлівський механічний завод», Жовтневий спирт завод, ТОВ «Карлівський цукровий завод», ВАТ «Меблева фабрика», ВАТ «Карлівський хлібозавод», нафтогазорозвідувальна експедиція глибокого буріння, управління по експлуатації газового господарства, 4 ремонтно-будівельних підприємства, АТП-15340 та інші. Всього 18 підприємств.

На території міської ради розташовані два реформовані сільськогосподарські підприємства, 4 фермерських господарства.

Розташоване кафе: провулок Спартака 3, центральний район.

Оскільки місце розташування центральне, то відвідувачі будуть добре бачити заклад. Вік відвідувачів від 18 – 40 років. Поряд знаходяться салони краси, парк, дитячий садок. Заробітна плата низька в Карлівці, тому ціни в меню доступні. Я вважаю, що відвідувачів буде більше тих що за 20 років, їх дохід більший ніж людям до 20.

В цьому місці є ферми, заводи, всі умови для ЗРГ, кафе в центральній частині тому до нього легкий доступ доставки сировини.

В проєктованому закладі я ввела більше страв з птиці, оригінальні поєднання смаків, в залі розмістила на стінах справжній мох, весь заклад створено в натуральному стилі з дерева.

Також створена сторінка кафе в інтернеті, завдяки їй гості можуть забронювати столик, дізнатися чи є вільні місця, переглянути меню та акції.

В Карлівському регіоні не буде конкурентів, оскільки кафе по новітнім тенденціям та технологіям з'явиться в перше.

Отже, ціни збільшаться якщо заробітна плата підніметься, та на не сезонні страви.

Спочатку, будуть роздруковані флаєри з 10 відсотковою скидкою для перших відвідувачів. Потім, створимо сайт кафе « КО&КО» для зручного перегляду меню, бронювання, також можливо залишити відгук та поставити оцінку закладу. Проїжджаючи неподалік, на телефон приходиме сповіщення про кафе та акції цього дня.

1.2. Розроблення концепції закладу ресторанного господарства

Місце розташування: в центрі міста

Спосіб розташування: розташований окремо

Контингент: доступний для споживачів з середнім рівнем доходу та сімей.

Мета закладу: надання послуг з харчування, надання мастеркласів, музичні виступи.

Сервіс: обслуговування офіціантами, організація банкетів, мастеркласів.

Кулінарне спрямування: сучасна, авторська

Можливість розширення діяльності: літній майданчик

Обґрунтування назви закладу «КО&КО» : оскільки більшість страв з м'яса пташиного, то назва підходить до тематики закладу.

Отже, проєктоване кафе є актуальним, тому що європейська кухня цікава та популярна на даний момент, і з кожним роком швидко розвивається.

Європейська кухня, також іменована західна або континентальна — узагальнювальний термін для позначення різноманітних кухонь країн Європи, а також зазнали європейського впливу кухонь Північної Америки, Австралоазії, Океанії та Латинської Америки. Європейські кухні помітно різняться в залежності від країни, регіону, умов життя, культурних традицій і переваг в їжі — тим не менш їх об'єднує «європейське», материкове походження. Незважаючи на відмінності — загальним для європейської кухні є достаток м'ясних і овочевих страв, а також вторинна роль різних приправ і соусів при готуванні (через характерне бажання зберегти істинний смак компонентів), велика кількість виробів із застосуванням пшеничного борошна. Умовно європейську кухню можна розділити

на східноєвропейську, північноєвропейську, південноєвропейську і західноєвропейську.

1.3. Обґрунтування технічної можливості будівництва

В Карлівці є річка Орчик, ліс, посадки. В центральній частині є багатоповерхівки. Обрана адреса закладу добре підходить для будівництва, тому що навколо є посаджені дерева, асфальтне покриття, багато місця для авто, також є доступ до інженерних комунікацій. Зручний заїзд та паркування авто, доставка сировини.

1.4. Визначення джерел постачання

На кухні закладу працюватимуть зі свіжою сировиною. Доставка відбуватиметься по накладній з указаною назвою та вагою сировини.

Таблиця 1.1

Джерела постачання сировини і продуктів

Група продуктів	Джерело постачання	Періодичність завою	Відстань, км
М'ясопродукти	Полтавський м'ясокомбінат	3 рази у тиждень	4
Молочні	кооперативний завод Асоціації виробників молока	2 рази в тиждень	5
Крупи	ТОВ «Карлівський цукровий завод»	1 раз в тиждень	3
Овочі, фрукти	Ферма	3 рази в тиждень	6

Заклад матиме свій транспортний засіб для доставки сировини або обладнання W906 Mercedes – Benz Sprinter зручний для перевезень.

Використовуватиметься тільки для перевезення важких та об'ємних предметів.

Технолюкс (магазин) – постачання торговельно - технологічного обладнання, засобів матеріально – технічного оснащення.

Висновки до розділу 1

В ході виконання розділу досліджено попит на впровадження страв інших кухонь у виробничу програму підприємства. Проаналізовано основні особливості приготування страв європейської кухні, наведено аналіз існуючих рецептур, що користуються найбільшим попитом, охарактеризовано харчову цінність та хімічний склад сировини. Розроблена рецептура страви «Качина грудка з апельсиновим соусом», підібрані оптимальні співвідношення компонентів для нової страви.

Під час роботи над розділом були поглиблені знання з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства», «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм», розширено асортимент страв з птиці.

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

Розроблення схеми технологічного процесу підприємства дозволяє визначити попередньо види приміщень. Схему подати у вигляді графічного зображення (додатки Д, Ж).

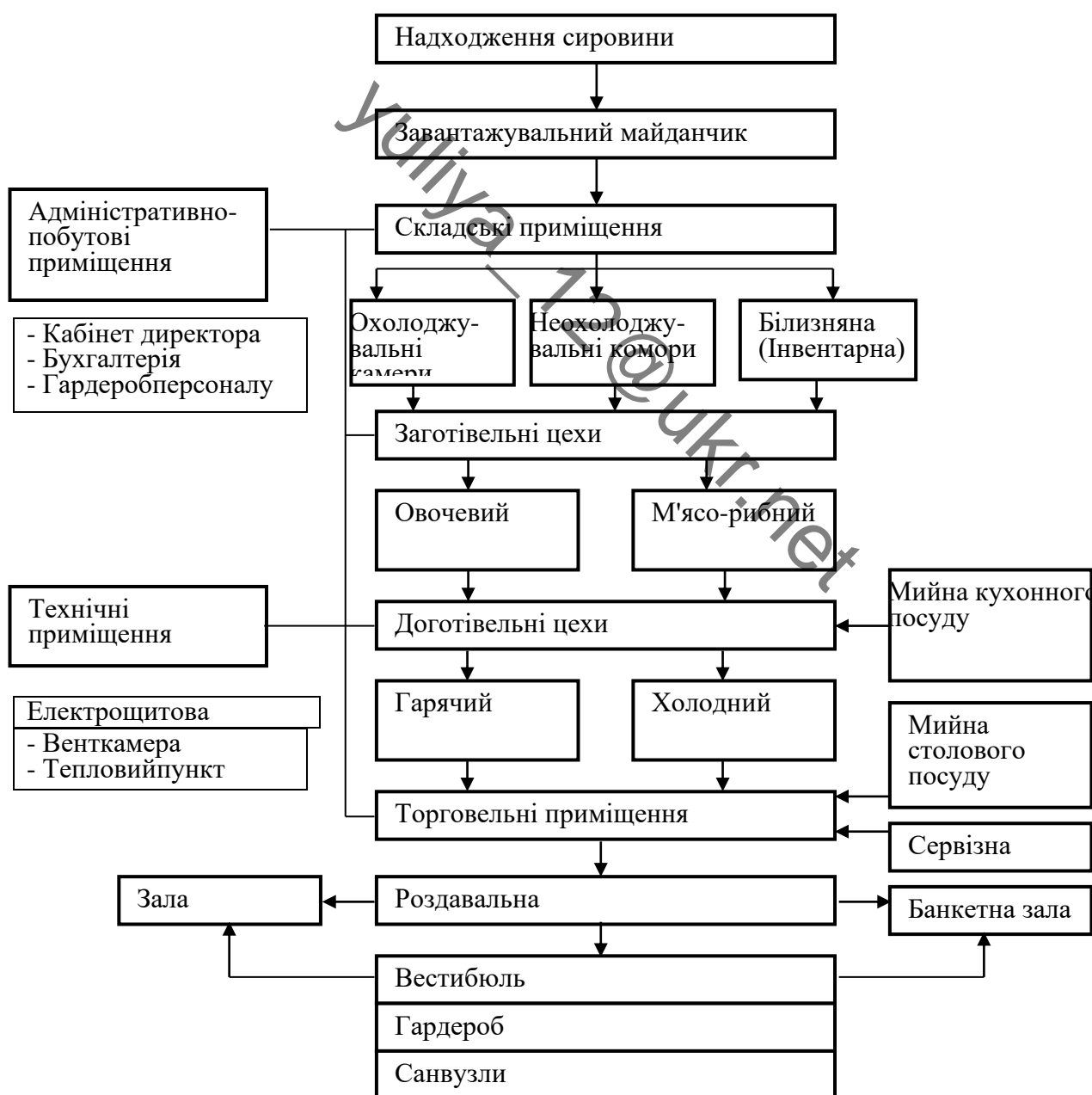


Рис. 2.1 Структурно-технологічна схема кафе

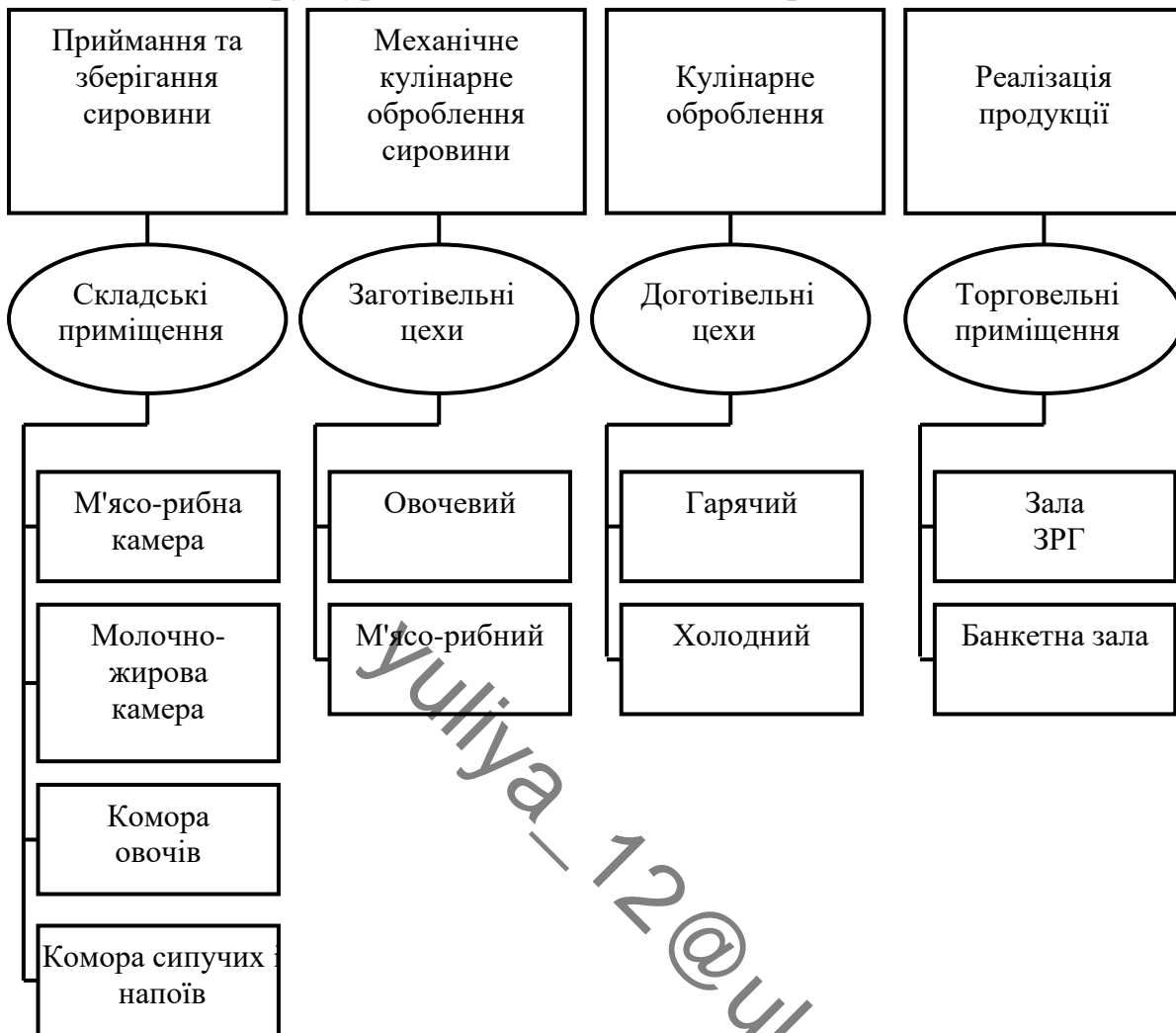


Рис. 2.2. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу

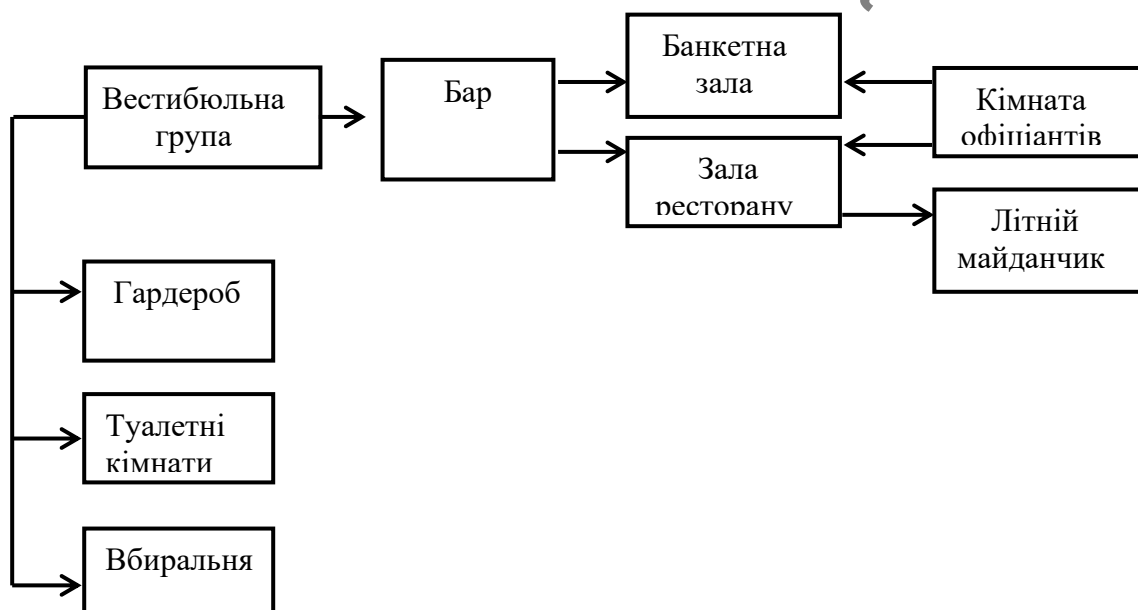


Рис. 2.3. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу

2.2. Новітні технології у виробництві нових страв з птиці

2.2.1. Значення даної кулінарної продукції у харчуванні

В американській культурі також глибоко вкоренилися такі страви, як фарширована індичка, солодка картопля або журавлинний соус, що подаються під час свята Дня Подяки.

Вся сім'я збирається за святковим столом, спільно їдять. Це свято пов'язане з традиційною молитвою подяки, що супроводжує збирання врожаю. Приводом для дружніх зустрічей, які є невід'ємним елементом життя американців, є традиційні зустрічі на свіжому повітрі, такі як відомі барбекю або гриль, а також прийоми в саду – гарден паті. Готувати на грилі можна будь-яке м'ясо – на овочах та навіть на фруктах.

Американський гриль – це, перш за все, курячі ребра та крильця, що подаються з різними соусами.

Також дуже велику популярність мають салати. Найвідоміший – Цезар з римським салатом та соусом вінегрет, салат Шефа - Chef's salad, з овочами та яйцем круто, салат Коулслоу з капусти та моркви, а також салат Волдорф-Асторія з селери, яблуками та горіхами. Доводиться постаратися, щоб втілити в життя рецепти цікавих, здорових страв, що мають багату харчову цінність, завжди пам'ятаючи, що їжа – це мистецтво, якому варто присвятити небагато часу та зусиль.

Кафе на 64 місця планується в місті Карлівка обл. Полтавська. Невелике містечко, більшість молоді немає куди сходити на дозвіллі, тому доцільно розмістити ЗРГ саме тут.

Своєю різноманітністю американська кухня зобов'язана впливу індіанців, африканців, а також іммігрантів з Європи та Азії. В окремих регіонах вплив на формування кулінарної культури надавали звичаї людей, що там живуть. Крім того, на різноманітний характер американської кухні впливає величезна площа країни.

На рівні кліше склалася думка, що Україна – це борщ, сало, хліб, м'ясо і плодоносні дерева. Кліше не виникає на рівному місці, але ототожнення

українського народу тільки з «базовим набором їжі» в даний час не відповідає дійсності.

Гастрономічне кліше є в кожній нації. Італійців асоціюють з пастою та піцою, французів – з багетом і вином, німців – з пивом і сосисками, росіян – зі щами та пельменями, японців – із суші. Існує такий термін – національна страва. Українському ресторанному ринку в ньому вузько, тому українські ресторатори готують страви зарубіжних кухонь не гірше, ніж в оригіналі.

Американська кухня, тобто Кухня США — найбільш повно відбиває менталітет всієї американської нації та характеризується раціоналістичністю, стандартизованістю й масовістю. У раціоналістичній американській кухні основними продуктами стали консерви, пресерви, ковбасні вироби, бутерброди та готові напої, найчастіше холодні: віскі, пиво, соки.

Великою популярністю користується зелений салат, що подається нарізаним великими шматками, у натуральному вигляді, і вже на столі приправляється різними спеціями. В Америці взагалі в багатьох ресторанах та кафе вартість салату з овочів включена в ціну основної страви, і він слугує обов'язковим додатком до сніданку чи обіду, точно так само, як склянка води з льодом.

В асортименті рибних холодних страв і закусок немає заливної чи копченої риби, рибних консервів, рідко трапляються рибні делікатеси.

З перших страв американці надають перевагу супам-пюре, бульйонам або фруктовим супам.

Як другі страви споживають в основному яловичина, нежирна свинина, кури, індички. Усі м'ясні страви готуються негострими, спеції й соуси кожен кладе на свій смак вже на столі. Улюблені національні страви — ростбіф із кров'ю та стейк.

Для гарнірів використовуються тільки овочі (тушковані стручкові боби й квасоля, зелений горошок, кукурудза з вершками, спаржа, кольорова капуста тощо) й картопля (відварна, смажена, тушкова).

Крупи, макаронні вироби американці не люблять. Не їдять вони та тушковану капусту. Американці мало споживають хліба, зокрема білого, а також борошняних

виробів, круп'яних і борошняних гарнірів, жирів. Дуже екзотичною є суто американська страва — бекон у шоколаді.

Досить широко в американській кухні представлені всілякі десертні страви та кондитерські вироби: тістечка, пироги, печиво, пудинги; фруктові соки та свіжі фрукти, цитрусові; компоти зі свіжих фруктів, з апельсинів; збиті вершки тощо.

М'ясо птиці поживне і легко засвоюється (на 93 %). У м'ясі птиці переважають повноцінні білки. З мінеральних речовин м'ясо містить солі калію, натрію, фосфору, кальцію, заліза, міді. В м'ясі птиці багато екстрактивних речовин, тому бульйони, особливо з курей, ароматні, викликають посилене виділення травних соків, а це сприяє кращому засвоєнню їжі.

Користь куриці в високому вмісті легкозасвоюваного білка, в мінімальній кількості жиру і в відсутності вуглеводів. Крім цього курятина багата фосфором, калієм, магнієм, залізом. Куряче м'ясо здатне впливати на кров'яний тиск, бере участь в ліпідному обміні, врівноважуючи вміст цукру в даху і сечі, також воно знижує рівень холестерину і стимулює роботу нирок.

Користь індички в великій кількості вітамінів (А і Е), а також у вмісті заліза, кальцію, натрію, фосфору, калію, сірки, йоду, марганцю, магнію. Вміст натрію в індичці в два рази вище, ніж яловичині, тому при приготуванні м'яса індички можна не використовувати сіль. За вмістом заліза м'ясо індички також рекордсмен і набагато випереджає яловичину, свинину і курятину разом узяті. Кальцій, що міститься в м'ясі, робить індичину відмінною профілактикою остеопорозу, запобігає хворобам суглобів.

2.2.2. . Особливості технології даної кулінарної продукції

Насамперед з американською кухнею ми звикли пов'язувати швидке харчування, або фастфуд – поняття, далеке від священної культури прийому їжі. Розмірковуючи в цьому напрямку, на думку спадають найпопулярніші американські страви, такі як хот дог, гамбургер, буффало вінгс.

Сьогодні ці страви популярні у всьому світі та доступні в будь-якій країні. Насамперед, американська кухня асоціюється зі швидким приготуванням, вона калорійна і не завжди корисна, а стиль американського харчування, подачі страв та вживання їжі пов'язують із швидким, не дуже корисним перекушуванням поза домом під час короткої робочої перерви.

З іншого боку, традиційні супи, пироги, консерви або салати, до складу яких входять фрукти та овочі, також дуже поширені в американській культурі. Не можна залишити без уваги важливу роль таких овочів, як кукурудза і гарбуз. Кукурудза має багато різновидів, вона виступає інгредієнтом багатьох страв, а також вживається самостійно.

У всьому світі знають качани кукурудзи, приготовані з олією та сіллю, популярний попкорн, або обсмажені кукурудзяні зерна, корн дог – сосиску, покриту кукурудзяним тестом та смажену у фритюрі. Особливим овочом є також гарбуз, який, напевно, найбільше асоціюється зі святом Хелловін – Днем усіх святих – яке святкують 31 жовтня. У цей день Америка змінює свої кольори на помаранчеві і не можна знайти місце, де ми не зустріли б чудові прояви цих овочів, які - після вилучення внутрішньої частини - використовуються як ліхтарики. Найвідоміші страви – це гарбузовий суп, а також гарбузовий пиріг.

За способом обробки тушки птиці бувають напів потрошені — з видаленим кишечником; потрошені — без внутрішніх органів (крім нирок, легень і сальника), голови, ший і ніг; потрошені з комплектом потрухів і з шиєю — потрошені тушки, в порожнину яких укладений комплект потрухів (печінка, серце, шлунок). За термічним станом тушки птиці бувають остиглі (з температурою в товщі м'язів не вище 25 °С), охолоджені (з температурою 0-4 °С) і заморожені (з температурою не вище — 6 °С). За вгодваністю і якістю обробки тушки птиці поділяють на I і II категорії. Тушки птиці I категорії мають добре розвинені м'язи, кіль грудної кістки злегка виділяється.

Підшкірний жир у гусей і качок вкриває всю тушку, крім гомілки і крилець; у курей та індиків жир відкладений в ділянці живота, грудей і на спині (у вигляді суцільної смуги) Птиця має бути добре обробленою, чистою, без синяків.

Допускаються поодинокі колодочки пір'я і легке садно шкіри в одному-двох місцях (крім грудей). У тушок II категорії м'язи розвинені задовільно. Кіль грудної кістки виділяється. У нижній частині спинки і живота незначні відкладення підшкірного жиру, в курчат і каченят може не бути жирових відкладень при задовільно розвинених м'язах тушки. Допускається незначна кількість колодочок пір'я і не більше трьох розривів шкіри Тушки старих півнів, які мають шпори 15 мм завдовжки, незалежно від вгодованості відносять тільки до II категорії. Тушки птиці усіх видів, які не відповідають вимогам II категорії, належать до худой.

2.2.3. Шляхи підвищення харчової цінності кулінарної продукції

- Дотримання сусідства при зберіганні м'яса.
- Дотримання правил зберігання
- Санітарно – гігієнічні норми виконувати
- Проводити термічну обробку м'яса
- При постачанні м'яса перевіряти всі документи про якість продукту та здоров'я тварини.
- Зберігати при відповідній температурі щоб запобігти псування.
- Перевіряти якість м'яса аналізом на наявність бактерій.

2.2.4. Характеристика та хімічний склад сировини, яку планується використовувати для збагачення даного виду продукції

Показники якості м'яса птиці залежать від складу та властивостей вихідної сировини, умов та режимів технологічної обробки і зберігання. Хімічний склад м'яса відрізняється залежно від віку, вгодованості, статі, типу годівлі птиці та відсоткового співвідношення складових його тканин. Загалом основні складові компоненти м'яса птиці такі самі, як і компоненти м'яса забійних сільськогосподарських тварин: вода, білки, жири, екстрактивні та мінеральні речовини, ферменти. Оскільки найціннішою в тушках птиці є м'язова тканина, варто ретельніше зупинитися на її характеристиці.

Вода міститься в м'язовій тканині у гідратно - зв'язаному чи вільному стані. Кількість її варіюється в межах 47–78%, залежно від вгодованості та віку птиці. Зі збільшенням відсотка жирової тканини та віку птиці вміст води в м'ясі знижується, оскільки основним утримувачем води є білки.

Білки формують поживну цінність м'яса. Їх уміст у м'ясі птиці в порівнянні з іншими видами забійних тварин є вищим на понад 20%. Оскільки сполучної тканини у м'ясі птиці відносно небагато, то й рівень повноцінних білків (міозину та актину) є вищим. Білки м'яса птиці містять повний набір незамінних амінокислот: у м'ясі бройлерів та гусей це співвідношення є оптимальним для організму людини.

Ліпіди в м'ясі птиці представлені гліцидами, фосфоліпідами та холестеринном. На їх уміст впливає вид птиці.

Тригліциди (власне жири) у найбільшій кількості містяться в м'ясі водоплавної птиці (у гусятині — 96%, качатині — 98%), дещо менше їх у курятині — 82–90% (залежно від напрямку продуктивності). На решту припадає вміст фосфоліпідів. Особливістю жирової тканини птиці є високий уміст ненасичених жирних кислот (69–70%), зокрема поліненасичених. У м'ясі птиці багато незамінних лінолевої та арахідонової кислот (у середньому в 20 разів більше, ніж у яловичині та баранині). З віком уміст поліненасичених жирних кислот зростає. Уміст екстрактивних речовин коливається в межах 0,9–2,1%, причому в червоному м'ясі їх більше, ніж у білому. До складу азотистих екстрактивних речовин входять карнозин, ансерин, карнітин, креатинфосфат, креатин, креатинін, аденозинмонофосфат, аденозинтрифосфат, пуринові основи, сечовина, вільні амінокислоти. Головну роль відіграє карнозин, який має антиоксидантні властивості.

Безазотисті екстрактивні речовини представлені глікогеном, глюкозою, гексозофосфатами, молочною кислотою, піровиноградною кислотою. Основна частина припадає на глікоген.

Мінеральні речовини містяться в м'ясі птиці в кількості 1–2% й представлені макро- та мікроелементами. Оскільки вони є складовими гормонів, ферментів та інших біологічно активних речовин, як складова раціонів людини, вони незамінні.

У м'ясі птиці містяться вітаміни А, В1, В2, РР, проте термічна обробка призводить до їх руйнації в середньому на 10–60%.

Ферменти слугують для побудови тканин, їхня основна функція — пластична. За допомогою окисно-відновних ферментів пероксидази та каталази визначають ступінь свіжості м'яса, вони є найпоширенішими ферментами.

2.2.5. Розроблення рецептури і технології нової продукції

Відомо що в європейській (американській) кухні популярне м'ясо та використання соусів. Я вирішила додати саме цю фірмову страву адже м'ясо птиці смачне та корисне, з додаванням апельсина страва стане соковитішою. Ця страва буде користуватися попитом у відвідувачів завдяки незвичайному поєднанні смаків та оригінальному оформленню.

Американська кухня, відома м'ясними стравами та швидким вуличним харчуванням. Качине м'ясо багате на білки та має дієтичні властивості. Приємний додаток до м'яса, є кукурудзяне ніжне пюре. Воно додаватиме страві ніжності, та гарно гармоніюватиме з іншими яскравими смаками.

Апельсини багаті вітаміном С, який здатен укріплювати імунітет та запобігати захворюванню. Кукурудза має вітаміни А та В9.

Саме цю страву можливо вводити в меню кафе, для урізноманітнення новими смаками. Користуватиметься попитом страва з качки в холодну пору року, оскільки качка подається гарячою, то відвідувачі зможуть зігрітися та насолодитися смачною стравною.

Таблиця 2.1

Аналіз рецептурного складу страви « Качина грудка з апельсином та пюре з кукурудзи»

Найменування продукту	Кількість, г		Масова частка в % до маси	Функціональне призначення
	брутто	нетто		
Качка (філе)	150	146	30,17	Основна сировина
Апельсин	80	70	12,93	Основна сировина
Сіль	2	2	2,00	Смакова добавка
Перець	1	1	1,00	Смакова добавка

Найменування продукту	Кількість, г		Масова частка в % до маси	Функціональне призначення
	брутто	нетто		
Олія оливкова	10	10	10,00	Смакова добавка
Імбир	3	3	1,72	Смакова добавка
Часник	3	2	1,72	Смакова добавка
Соевий соус	10	10	10,00	Смакова добавка
Кукурудза	50	50	12,93	Основна сировина
Вершки 33%	30	30	30,00	Смакова добавка
Маса напівфабрикату	-	195		
Маса сировини	-	271		
Вихід		200/120		

Технологія приготування

Спочатку обчищають апельсин, відділяють обережно м'якоть та весь сік що витік зберігаємо в глибокій ємності. Придавлюємо два зубчика часнику ножом, щоб легше його обчисти, нарізаємо на мілкі кусочки.

Тепер миємо та зачищаємо філейну частину качки. Обтираємо м'ясо сіллю, перцем та часником.

Заздалегідь вмикаємо духову шафу на 180 градусів, для нагрівання.

На розігріту сковороду, змащену олією, викладаємо філе. Обсмажуємо з кожного боку по 2 хвилини до золотистої кірочки. Після обсмаження покласти качку на тарілку з папером, щоб забрати лишній жир.

Потім, беремо чисту суху форму для запікання та поливаємо її оливковою олією. Викладаємо обсмажене філе в форму, поливаємо соєвим соусом, зверху викладаємо філе апельсину та виливаємо сік.

Ставимо в розігріту духову шафу на 20 хв. Потім, дістаємо та перевіряємо на готовність ножем, якщо на розрізі витікає прозорий сік, м'ясо готове, якщо кров, то потрібно поставити ще на 5 хвилин. Час готування залежить від товщини шматка.

Відварену кукурудзу перетераємо або взбиваємо в блендері до однорідності, додаємо сіль та подрібнений імбир, збиваємо, потрохи додаємо вершки 33%, знову гарно взбиваємо. Готове пюре пересипаємо в сотейник та прокип'ячуємо 5 хв.

На тарілку з одного боку викладаємо нарізане на шматки філе і поливаємо соком що залишився після запікання, зверху кладемо шматочки апельсину. З іншого боку красиво додаємо ніжне пюре. Можна прикрасити мікрогріном або фрізе.

2.2.6. Визначення показників якості розробленої продукції

В результаті правильного приготування страви та додержанні рецептури, харчові якості готової страви повинні бути високими.

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

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

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

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

Якість розроблених страв визначають за органолептичною оцінкою за 5-ти бальною шкалою. Основні показники (критерії), за якими оцінюють страви: зовнішній вигляд і консистенція, колір, запах і смак.

Результати органолептичної оцінки наведені в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2

Аналіз органолептичних показників готової страви

Показники якості	Відмінно	Добре	Задовільно	Незадовільно
Смак	Властивий продуктам, помірно солоний,	Властивий продуктам, не солоний або	Легкий сторонній	Не властивий продуктам

Показники якості	Відмінно	Добре	Задовільно	Незадовільно
	злегка солодкий	пересолений	присмак	
Запах	Властивий продуктам, приємний	Властивий продуктам	Легкий сторонній	Не властивий продуктам
Зовнішній вигляд	М'ясо має злегка карамельну глянцеvu шкірочку, пюре приємного світлого кольору, однорідне	М'ясо не глянцеvu, пюре однорідне світле	М'ясо сухе, пюре неоднорідне тускле	Не має товарного вигляду
Консистенція	Соковита, ніжна	Соковита	Суха	Занадто суха
Колір	Характерний вареним, смаженим і печеним компонентам страви	Колір дещо змінений, не яскравий	Однотонний коір	Підгорілих продуктів

Таблиця 2.3

Результати дегустаційної оцінки страв

Назва виробів	Смак		Запах		Зовнішній вигляд		Консистенція		Колір		Середній бал з кв
	без кв	з кв	без кв	з кв	без кв	з кв	без кв	з кв	без кв	з кв	
Страва-аналог «Качка з вишнею та пюре картопляне»	4	8	4	4	5	5	5	2,5	4	2,0	21,50
Зразок №2 розроблена страва « Качина грудка з апельсином та пюре з кукурудзи»	5	10	4,8	4,8	5	5	5	2,5	5	2,5	24,80

Проведена органолептична оцінка підтверджує, що усі зразки страв з мяса качки мають високі споживчі характеристики. Найкращі оцінки органолептичних показників отримав зразок №2 розробленої страви «Качина грудка з апельсином та пюре з кукурудзи» Цей зразок мав кращий смак, запах та колір за рахунок поєднання різних смаків (солодкого та солоного) гармонічний смак за рахунок балансу солодкого, солоного та кислого.

Слід відзначити, що зразок №1 «Качка з вишнею та пюре картопляне» мав специфічний присмак, кислий смак, який не кожному прийде до смаку.

За результатами проведених досліджень було розроблено рецептуру фірмової страви «Качина грудка з апельсином та пюре з кукурудзи» та техніко-технологічну картку для його впровадження у виробничу програму підприємства, що проектується. Технологічну картку надано в додатку А.

Страви с м'яса качки, не мають оригінального смаку, мають суху, нецікаву структуру і є дещо звичною стравою на столі у пересічних споживачів, тому ця група навряд чи прийде в ресторан, щоб спробувати дану страву. Оновлена рецептура відображає особливості європейської кухні. Саме використання оригінального поєднання смаків має вирішальне значення в складі оновленої рецептури, адже впливає на смакові властивості готової страви, збуджує апетит. Крім того використання оригінальної вартісної сировини не дає можливості приготування даної страви вдома, що підвищить попит на неї у закладі ресторанного господарства, що проектується.

2.3 Розроблення виробничої програми підприємства

Виробнича програма – це економічно обґрунтований план випуску всіх видів продукції підприємств ресторанного господарства, відображений у обсязі та асортименті.

Виробнича програма є основою для визначення потреб у мережі підприємств обладнанні, сировині та матеріалах, чисельності працівників та інших показників.

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

Чисельність споживачів, що харчуються у залах закладів, визначається за формулою:

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

де: P- кількість місць у залі;

η - середня оборотність місць у залі за день (додаток К).

$$N = 64 \cdot 6 = 384 \text{ осіб}$$

Кількість страв, що реалізують в залі, розраховують за формулою:

$$n = N \cdot m, \text{ страв}; \quad (2.2)$$

де: m - коефіцієнт споживання страв.

$$n = 384 \cdot 2,1 = 806 \text{ страв}$$

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

Таблиця 2.4

Графік завантаження зали закладу

Години роботи	Оборотність місця за годину	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість споживачів, осіб,
11 ⁰⁰ - 12 ⁰⁰	1	0,2	13
12 ⁰⁰ - 13 ⁰⁰	1	0,2	13
13 ⁰⁰ - 14 ⁰⁰	1,3	0,3	25
14 ⁰⁰ -15 ⁰⁰	1	0,4	26
15 ⁰⁰ -16 ⁰⁰	1,3	0,3	25
16 ⁰⁰ -17 ⁰⁰	0,6	0,5	19
17 ⁰⁰ -18 ⁰⁰	0,4	0,7	18
18 ⁰⁰ -19 ⁰⁰	0,3	1	19

Години роботи	Оборотність місця за годину	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість споживачів, осіб,
19 ⁰⁰ -20 ⁰⁰	0,5	0,6	19
20 ⁰⁰ -21 ⁰⁰	0,7	0,4	18
21 ⁰⁰ -22 ⁰⁰	1,5	0,2	19
22 ⁰⁰ -23 ⁰⁰	1,5	0,2	19
Разом			233

Таблиця 2.5

Розрахунок кількості страв та іншої продукції

Вид продукції	Одиниці виміру	Коефіцієнт, норма споживання	Кількість порцій на 384 осіб
Холодні закуски	порц.	0,8	307
Супи	порц.	0,2	77
Другі страви	Порц.	0,9	345
Солодкі страви	порц.	0,2	77
Інша продукція власного виробництва та покупні товари			
Гарячі напої	л	0,1	38
Холодні напої	л	0,1	38
Хлібобулочні вироби	кг.	0,075	29
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,6	230

Виробничу програму підприємства розробляють з урахуванням рекомендованого асортиментного мінімуму (додаток П) з використанням збірників рецептур страв і кулінарних виробів, і надають у вигляді таблиці.

Таблиця 2.6

Виробнича програма підприємства

№ рецептур	Назва страви	Вихід, г	Кількість страв, порц.
Фірмові страви			
ТК	Тунець в кунжуті з лаймовим соусом	130/50	25
ТК	Качина грудка з апельсином та пюре із кукурудзи	200/120	30
ТК	Запечена груша з сиром	100	20
Холодні страви			307
ТК	Тарталетки з ікрою тріски	80	35
ТК	Тартар з риби	100	25

№ рецептур	Назва страви	Вихід, г	Кількість страв, порц.
ТК	Салат з креветками та авокадо	150	30
ТК	Салат «Капрезе»	150	35
ТК	Салат «Штурман»	150	30
ТК	Яловичий язик з соусом «Аджика»	100	45
ТК	Асорті м'ясне	100	45
Супи		77	
ТК	Бульйон з курки	300	25
ТК	Борщ на свинячих ребрах	300	30
ТК	Суп-пюре з томатів та базиліку	300	25
Другі страви		345	
236	Судак під сирним соусом	177/53	35
250	Форель запечена з овочами	100/28	40
114	Свинина з апельсинами	105/10	40
ТК	Стейк із телятини з соусом «BBQ»	150/50	35
62	Котлети з індички	110	50
ТК	Печінка кролика з вишневим соусом	150/70	25
146	Жульєн з грибами та куркою	120	45
ТК	Різотто з морепродуктами	200	35
ТК	Равіолі з сиром	180	45
Гарніри			
ТК	Картопля по-креольськи	150	50
ТК	Овочі гриль	150	50
ТК	Рис з овочами	150	50
Солодкі страви		77	
ТК	Чізкейк з грушою та горіхами	100	20
ТК	Сирники з шоколадом	100/30	15
ТК	Тірамісу	100	20
ТК	Панакота	100	15
Гарячі напої		38	
ТК	Лате	1п/15	10
ТК	Капучино	1п/15	8
ТК	Експресо	1п/15	7
ТК	Американо	1п/15	13
ТК	Чай з бергамотом	200/15	4
ТК	Чай бризки шампанського	200/15	10
Холодні напої		38	
ТК	Морс ягідний	200	45
Закупні	Сок в асортименті	200	50
Закупні	Вода (газ., без газ.)	200	45
ТК	«Мохіто» полуничне	200	45
Хлібобулочні вироби		29	

№ рецептур	Назва страви	Вихід, г	Кількість страв, порц.
Закупні	Хліб з висівками	40	350
Закупні	Хліб чорний	40	350
Борошняні кондитерські вироби		230	
Закупні	«Медовик»	100	46
Закупні	«Естерхайзі»	100	46
Закупні	Тарталетки з фруктами	100	46
Закупні	Тістечко «Персик»	100	46
Закупні	Круасани в асортименті	100	46
Печиво, цукерки			
Закупні	Ромашка “Рошен”	100	1
Закупні	Еклер “Рошен”	100	1
Закупні	Джек “Конті”	100	1
Закупні	Печиво “Марія”	100	2
Закупні	Вафлі шоколадні	100	2
Закупні	Печиво Бамбук	100	2
Міцні алкогольні напої			
Закупні	Горілка “Козацька Рада”	50	60 (3 л)
Закупні	Горілка “Хортиця”	50	40 (2 л)
Закупні	Горілка “Абсолют”	50	40 (2 л)
Закупні	Коньяк “Коблево 3 ”	50	60 (3 л)
Закупні	Коньяк “Старий Кахеті 5”	50	40 (2 л)
Закупні	Коньяк “Hennessy 4”	50	20 (1 л)
Закупні	Абсент	50	20 (1 л)
Вина			
Закупні	Шардона біле сухе (Франція)	100	60 (6 л)
Закупні	Алазанська долина біле напівсолодке (Грузія)	100	70(7л)
Закупні	Алазанська долина червоне напівсолодке (Грузія)	100	70(7л)
Закупні	Вино ігристе “Артеміське”	100	70(7л)
Закупні	Вино ігристе ”Fragolino”	100	70(7л)
Закупні	Villa Krim червоне сухе	100	60(6л)
Закупні	Koblevo muscat gold солодке	100	70(7л)
Слабоалкогольні напої			
Закупні	Somersby “Яблуко”	0,5	26(13л)
Закупні	Somersby “Чорниця”	0,5	25(12,5л)
Закупні	Stella Artois	0,5	21(10,5л)
Закупні	Stella Artois без алкогольне	0,5	10(5л)
Закупні	Corona Extra	0,5	15(7,5л)

2.4 Проектування складських приміщень

Таблиця 2.30

Розрахунок корисної площі мийної столового посуду

Назва обладнання	Марка обладнання	Габаритні розміри, м			Кількість обладнання, шт.	Корисна площа, м ²
		l	b	h		
Посудомийна машина	HOOD 130S	710	600	750	1	0,43
Ванни мийні	ВМ-2	530	530	860	3	1,40
Стіл для збору залишків їжі	СО-1	1200	650	860	1	0,78
Шафа для посуду	ШМЗ.100	900	400	1800	2	0,36
Стелаж	СЖП-2	1200	600	2000	1	0,72
Разом						3,69

Загальна площа мийної столового посуду становить:

$$S_{\text{заг.}} = 3,69 / 0,4 = 9,23 \text{ м}^2 \quad (2.39)$$

Коефіцієнт використання площі - $\eta = 0,4$.

2.7 Об'ємно-планувальне рішення підприємства

Для визначення об'ємно-планувального рішення підприємства розраховують корисну площу будівлі у вигляді таблиці.

Таблиця 2.31

Розрахунок корисної площі закладу

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
Торговельні	
Зала для відвідувачів	102,4
Гардероб	6,4
Бар	3,5
Туалетні кімнати	10,2
Мийна столового посуду	9,23
Виробничі	
Доготівельний цех	16,48
Загальнозаготівельний цех	19,23
Складські	
М'ясна камера	3
Камера для сипучих	5,2

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
Камера для молочних прод.	3,1
Камера для риби	3,1
Камера для овочів і фруктів	5
Завантажувальний майданчик	20
Адміністративно-побутові	
Кабінет директора	9
Гардероб персоналу	10
Електрощитова	10
Корисна площа закладу, S_к	252,11

Корисну площу будівлі визначають як суму площ приміщень, отриманих розрахунковим шляхом або взятих за нормативами:

$$S_k = S_{\text{торг}} + S_{\text{вироб.}} + S_{\text{скл.}} + \dots \text{ м}^2; \quad (2.40)$$

де: $S_{\text{торг}}$ - площа приміщень для відвідувачів, м²;

$S_{\text{вироб.}}$ - площа виробничих приміщень, м²;

$S_{\text{скл.}}$ - площа приміщень приймання і зберігання продуктів, м²;

Робочу площу будівлі визначають з урахуванням площ коридорів за формулою:

$$S_{\text{роб}} = S_k \cdot k_1, \text{ м}^2 \quad (2.41)$$

$$252,11 \cdot 1,10 = 277,32$$

де: k_1 – коефіцієнт, що враховує коридори, $k_1 = 1,10 \dots 1,25$.

Загальну площу будівлі визначають з врахуванням площі конструктивних елементів будівлі (стіни, сходи, ліфти тощо) за формулою

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} \cdot k_2, \text{ м}^2; \quad (2.42)$$

$$277,32 \cdot 1,03 = 285,64$$

де: k_2 – коефіцієнт збільшення площі, $k_2 = 1,03 \dots 1,15$.

Площу поверху будівлі визначають за формулою:

$$S_n = \frac{S_{\text{заг}}}{n}, \text{ м}^2; \quad (2.43)$$

$$285,64 / 1 = 285,64$$

де: n – кількість поверхів.

Кількість поверхів приймають відповідно до ДБН [3]. Визначають розміри і пропорції будівлі. Для будівлі прямокутної форми, задавши ширину, визначають

довжину:

$$L_{\text{буд}} = \frac{S_n}{H_{\text{буд}}}, \text{ м}; \quad (2.44)$$

$$285,64 / 12 = 23,8$$

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

Висновки до розділу 2

З розрахунків видно, що проектоване кафе на 64 місць буде укомплектоване всім необхідним, кімнатами для персоналу, приміщеннями для зберігання сировини та виробничими.

Розрахувала площу всіх приміщень. Створила виробничу програму для закладу. Розрахувала кількість працівників.

Визначила кількість та ємність посуду і механічного обладнання.

Отже, кафе створене за новинками меню, з урахуванням особливостей смаків відвідувачів. Укомплектоване необхідними меблями та устаткуванням для комфортного перебування гостей.

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

3.1 Організація виробництва

Сутність організації виробництва полягає в створенні умов, що забезпечують правильне ведення технологічного процесу готування їжі. Для виробництва продукції чи виконання визначеної стадії технологічного процесу на підприємствах ресторанного господарства організуються цехи.

Цехом називається підрозділ підприємства, оснащений необхідним обладнанням, посудом, інвентарем і сировиною, призначений для виконання певних стадій технологічного процесу обробки сировини чи приготування готової їжі.

На підприємстві ресторанного господарства, що проектується, затверджений план товарообігу на місяць, на підставі якого складається виробнича програма на день.

В кафе, що проектується, оперативне планування містить такі елементи:

- складання планового меню на тиждень, декаду (циклічне меню), на його основі розробка плану-меню, що відображає денну виробничу програму підприємства; складання і затвердження меню;

- оформлення вимоги-накладної на відпуск продуктів зі складу на виробництві та одержання сировини;

- розподіл сировини між цехами і визначення завдань для кухарів відповідно до меню.

За оперативне планування на підприємстві відповідає завідувач виробництвом, яке підтверджується підписом директора.

Виробничі приміщення підприємства складаються з наступних цехів: гарячо-холодного цеху; овочевий цех; м'ясо-рибний цех, мийна кухонного і столового посуду.

Організація роботи заготівельного цеху

3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства

Кафе «КО&КО» притрималося зв'язку назви з меню (страви з пташиного м'яса). Назва коротка та зрозуміла, зручна для використання, легка для запам'ятовування.

З рекламних засобів, використовуються флаєри для перших відвідувачів зі скидкою, вивіска на білбордах з короткими даними кафе (назва, час роботи, адреса). Сайт кафе в інтернеті для ознайомлення з меню та акціями, сповіщення на телефоні людям які проїжджають поряд з кафе про відкриття та акції (запрошення).

Сам заклад виконано в стилі лофт, на стінах росте справжній зелений мох який додає кафе натуральності та свіжості. Столи та стільці зроблені з дерева. Штори світло коричневого кольору, кольорова гамма кафе(зелений, білий, коричневий, бежевий).

По вуглам закладу поставлені горщики з живими квітами, на стінах висять фотознімки та картини з зображенням птахів і природи. На підвіконниках лежать книги на різний смак та настільні ігри. Також, для дітей є місце щоб малювати, гратися іграшками, складати конструктор і т.д.

По контуру всієї стелі в залі та барі встановлена світлодіодна стрічка (підсвітка) а також, по контуру рамок картин, для 3Д ефекту.

Над кожним столом встановлені точкові світильники NOWODVORSKI Shy 9390, також, банкетний зал відокремлений шторою з гірлянд.

Підлога покрита паркетом, на вході в кафе постелений зеленого кольору (травка) коврик.

На вікнах висять штори у світло коричневому кольорі, на підвіконниках лежать книги та стоять горщики із живими квітами.

На барній стійці прикріплена дошка з написаним крейдою меню бару. Сама барна стійка зроблена з дерева та підсвічена світлодіодною стрічкою, люстрами. Стільці біля бару також з дерева. На стінці прикріплені дерев'яні полиці для пляшок з напоями.

Також, в залі знаходиться два акваріуми з рибками, підсвічені світлодіодною стрічкою.

Меню золотистого кольору, з назвою кафе «КО&КО», з низу зображена трава зеленого кольору.

Столи дерев'яні, світлі, чотирьохмісні та шестимісні. Покриті коричневими скатертинами, на столах білі серветки та зелені маленькі троянди.

Емблема закладу: золотистого кольору з назвою «КО&КО», під назвою зображення зеленої трави.

Форма офіціантів: футболка поло білого кольору з золотистими гудзиками та логотипом закладу, зелений фартух, білі туфлі або кеди, чорного кольору брюки. Для дівчат, зеленого кольору хустинка на хвостик або гульку.

Вестибюль в золотисто зеленому кольорі, дзеркало в увесь зріст стоїть біля входу в зал. Горщики з квітами по обидві сторони від входу. Висять знімки відомих людей які відвідували заклад. На стелі знаходиться точечна підсвітка. Також, біля стіни стоять крісла.

Приклад реклами: « 8 березня 2022 року чекаємо всіх на відкриття нового кафе КО&КО, о 12:00, в центрі міста Карлівки, по провулку Спартака 3, приходьте з флаєрами для перших клієнтів, та отримайте скидку в 10 % від всієї суми чеку. Скуштуй стави в КО&КО якщо любиш м'яско!»

У цьому розділі концепції описуються основні способи залучення клієнтів, які будуть використані в ресторані та заходи, пов'язані з їх утриманням і підвищенням середнього чека. У розділі є великі можливості для прояву творчості. Проте основа будь-яких заходів з просування кафе – це комплекс перевірених рішень, які частіше дають позитивний результат. Так, для демократичних концепцій кращий спосіб залучення – зовнішня реклама. Збір інформації про гостей, привітання до важливих дат та інші заходи висвітлюються в концепції в залежності від її інших складових.

Концепція кафе повинна бути сформульована в письмовому вигляді. Це досить об'ємний, багатосторінковий документ, що базується на даних маркетингових досліджень. Маркетингові дослідження як незалежне об'єктивне джерело підтверджують або спростовують актуальність наявної ідеї кафе в

конкретному місці в конкретний час, у конкретному ціновому сегменті. Визначають контингент (сегменти) відвідувачів, яких можна залучити до відвідин кафе в рамках існуючої ідеї; перевіряють відповідність представлень авторів ідеї і потенційних відвідувачів.

Зовнішня реклама:

- Інтернет-сайт
- Створення бази постійних гостей
- Музичні програми
- Приблизний бюджет рекламної кампанії;
- Приблизний календарний план відкриття

Серед рекламних технологій, що підвищують ефективність просування закладу на ринку ресторанних послуг і являють собою найбільш популярні та емоційні стимули для гостей, представлені наступними технологіями:

- купони й дисконтні карти. Найпростіший тип просування, один з тих, з яких починає більшість кафе – запропонувати купони й дисконтні карти всім і кожному. Це може бути хорошим способом збільшити число відвідувачів, але купони можуть стати звичними й підірвати ціну бренду закладу. Якщо занадто часто пропонуєте знижки, гості починають думати, що страви меню не варті своєї повної ціни, і не стануть приходити в кафе, коли у них на руках немає купона;
- конкурси та подарунки. Проведення конкурсів та подарунки – це невелика забава для відвідувачів ресторану, яка дозволяє підвищити пізнаваність бренду. Крім того, кожен, хто вписує свої дані, потрапляє у вашу базу і стає частиною цільової аудиторії для подальших маркетингових кампаній;
- з вуст в уста. Це до сих пір залишається найкращим способом просування бізнесу. Як метод реклами, можете заохочувати гостей «розповісти про це друзям» або ж попросити ваших співробітників говорити про кафе для того, щоб поширити чутку;
- оголошення. На відміну від реклами в друкованих виданнях, телевізійні та радіоголошення залишаються хорошим способом для розкрутки бізнесу,

оголошення можна розмістити в Інтернеті в надії, що вони отримають вірусне поширення;

- «зазивали». Одягнені у відповідний стилістиці кафе одяг і вручають відвідувачам буклети з інформацією про ресторан, який знаходиться недалеко;

- «халява». Кафе оголошує день безкоштовної дегустації будь-якої національної страви, або при замовленні однієї страви, друга – безкоштовно. Ефективність таких заходів носить короткостроковий характер, але створює можливість залучення нових відвідувачів, адже приходить багато випадкових людей, які не знають про це кафе: «халяву» люблять усі;

- «сарафанне радіо». Суть цього маркетингового прийому проста: необхідно пустити слух. Він може бути пов'язаний з чим завгодно: з ім'ям шеф-кухаря, незвичайним дизайном кухні чи диковиною сировиною. Так кафе «Індус» побудував PR-кампанію навколо імені знаменитого індійського шеф-кухаря з Лондона Вініт Баті (Vineet Bhatia), який першим отримав зірку Мішлена за індійську кухню;

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).

Висновки до розділу 3

Отже, з усього написаного, зрозуміло що в кафе буде запропоновано проведення банкетів, мастеркласів та музичних вечорів, по бажанню дискотек також.

Зроблено все можливе для розповсюдження реклами, та збільшення кількості гостей.

Підводячи підсумки викладеного вище, можна зробити висновок, що інтер'єр та екстер'єр закладу підкреслює назву підприємства - «КО&КО», 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 склала 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.

yuliya_12@ukr.net

РОЗДІЛ 4
АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

Таблиця 4.1

Характеристика архітектурно-будівельних рішень

Перелік основних даних	Характеристики
Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування	
Місто, с.м.т, район розміщення об'єкту проектування	вул. Полтавська, 26 м. Карлівка Полтавської області
Кліматичні умови району будівництва	Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована в І-му (північно-західному) кліматичному районі [1]. Клімат району – помірно-континентальний. Середня кількість опадів за рік – 640 мм. Температура повітря: - середньорічна +6,5 °С; - абсолютний мінімум – 34,6 °С; - абсолютний максимум + 37,5 °С. В плані сейсмічної характеристики територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів [2, карта ОСР 2004-А]. Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 1,2 м. Переважаючі вітри – західні та північно-західні.
Опис земельної ділянки підприємства	Земельна ділянка підприємства розташована у центральній частині міста Карлівка. Близьке розташування автовокзалу забезпечує постійний потік транзитних споживачів до проектного закладу. Ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств

Перелік основних даних	Характеристики
	<p>харчової промисловості. Будівлі та споруди, що підлягають зносу – відсутні.</p> <p>Характер рельєфу місця будівництва – спокійний, з незначним ухилом на південний схід.</p> <p>Ґрунт на ділянці забудови – глинисто-піщаний.</p>
<p>Організація транспортних під'їздів до підприємства</p>	<p>Від земельної ділянки до автостанції – 425 м; до зупинки автотранспорту – 105м; до міста Полтава – 60 км.</p>
<p>Площа земельної ділянки</p>	<p>2400 м²</p>
<p>Площа забудови</p>	<p>387 м²</p>
<p>Площа доріг та тротуарів</p>	<p>517 м²</p>
<p>Площа озеленення земельної ділянки</p>	<p>768 м²</p>
<p>Ланшафт території та малі архітектурні форми на ділянці</p>	<p>Територія ділянки розміщена на правому березі річки Псел. Озеленення ділянки вирішено шляхом влаштування клумб сезонних квітів, насадження чагарників однорядної посадки та листяних дерев. В зоні відпочинку передбачені малі архітектурні форми – лави, кашпо, ліхтарі.</p>
<p>Генеральний план території ділянки</p>	<p>Генеральний план території земельної ділянки представлено на аркуші 4. При розробці його розробці були враховані:</p> <ul style="list-style-type: none"> - існуюча планувальна структура м. Карлівка; - існуюча мережа вулиць і проїздів; - існуючі планувальні обмеження. <p>Зі східної сторони облаштований елементами</p>

Перелік основних даних	Характеристики
	<p>благоустрою і квітниками на відстані 1,5-2,0 м.</p> <p>З південної сторони розташована автостоянка для відвідувачів.</p> <p>З північної сторони розташований господарський двір (25х36 м), огорожений парканом. Для автотранспорту, який завозить сировину і продукти, передбачений односторонній тупиковий в'їзд на господарчий двір шириною 5,0м. Господарський двір заасфальтований, має навіс для тари та сміттєзбірники.</p> <p>Зі західної сторони прилягає пішохідна доріжка.</p>
Об'ємно-планувальні характеристики підприємства	
Композиційно-планувальна схема підприємства	Змішана
Характер будівлі	Одноповерхова, без підвалу
Форма та розміри будівлі на плані	Форма будівлі – асиметрична з виступами, розміри: довжина – 24 м, ширина – 18 м.
Горизонтальні та вертикальні зв'язки на підприємстві	<p>Горизонтальні зв'язки – коридори шириною 1,49 м;</p> <p>вертикальні зв'язки – сходи, пандус для осіб з обмеженими можливостями, вантажний підйомник.</p> <p>Горизонтальне транспортування сировини, інвентарю та страв здійснюється за допомогою візків та ручних пересувних столиків.</p>
Кількість поверхів	1 поверх
Висота поверху	3,3 м
Характеристики конструкцій та матеріалів підприємства	
Конструктивна схема будівлі	Неповний каркас (з зовнішніми несучими стінами та залізобетонними колонами перерізом 400х400мм, кроком бхб м).

Перелік основних даних	Характеристики
Фундаменти (конструкції, матеріали, глибина закладання)	Піднесучі стіни – стрічкові монолітні залізобетонні (глибина закладання фундаментів – 1,2 м), під колони – стовпчасті «стаканного» типу.
Стіни (матеріал, товщина)	З теплоефективної цегли товщиною 510 мм.
Перегородки (матеріал, товщина)	Газобетонні блоки, товщиною 120 мм.
Конструкція перекриття	Залізобетонні панелі з круглими пустотами. Висота перекриття – 0,3 м.
Конструкція покриття	Покриття – зі збірних залізобетонних плит з круглими пустотами. Розміри плит покриття 1,5 м x 6,0 м. Конструкція покриття включає несучі елементи (плити) та огорожувальні елементи – водоізоляційний килим; 3 шари пергаменту, керамзиту, піщана стяжка; утеплювач, покладений на пароізоляцію з вирівнюючим шаром цементного розчину.
Вікна (матеріал, розміри)	В залі кафе – стандартні склопакети двокамерні з ПВХ-профільною системою: В2 – 15 x 24, в інших приміщеннях В1 – 12 x 16; В3 – 16 x 16; за ДСТУ Б.В.2.7.-130:2007.
Двері (матеріал, розміри)	Зовнішні – скляні (використовується загартоване скло товщиною 19 мм): Д-4 – 24x20-скляні в металопластиковій рамі, Д-3-15x21 – скляні та Д-5 – 13x24, металічні. Внутрішні – дерев'яні: Д-1 – 21x9; Д-2 – 7x21.
Система водовідведення з даху	Внутрішня в дощову каналізацію.

Основні технічні показники проекту	
Площа забудови (S_d)	387 м ²
Загальна площа (S_3)	379 м ²
Робоча площа (S_p)	252 м ²
Будівельний об'єм (V_6)	1250 м ³
Планувальний показник (K_1)	0,80
Об'ємний показник (K_2)	3,27

Таблиця 4.2

Зовнішнє та внутрішнє опорядження будівлі підприємства

Перелік основних даних	Характеристика
Зовнішнє опорядження будівлі:	
Характер архітектурних елементів будівлі, будівельні матеріали	Архітектурні елементи фасаду виконані в класичному європейському стилі. Для стін будівлі використана декоративні штукатурки для зовнішнього облицювання. Цоколь – з декоративної цегли, стіни мають горизонтальне розчленування у вигляді широких карнизів, які виступають над площинами стін, вікна прямокутної форми. Вхідні двері до кафе – із загартованого скла в металопластикових рамах, двохстворчаті.
Елементи візуальної інформації на фасаді	Реклама підприємства розміщується над головним входом до кафе та виконується з ПВХ - конструкції, на якій закріплений написі з об'ємних літер.

Внутрішнє опорядження будівлі			
<i>Приміщення</i>	<i>Підлога</i>	<i>Стіни</i>	<i>Стеля</i>
Вестибюль	Цементно-бетонна	Декоративна штукатурка	Підвісна
Заликафе	Ламінований паркет	Рідкішпалери	Натяжна
Виробичі цехи	Керамічна плитка	Керамічна плитка	Акрилове фарбування
Адмініст- ративні	Ламінат	Шпалери	Підвісна
Коридори	Цементно-бетонна	Акриловофарбува ння	Акрилове фарбування
Складські	Керамічна плитка	Клейовапобілка	Акрилове фарбування
Технічні	Цементно-бетонна	Акрилове фарбування	Акрилове фарбування

Таблиця 4.3

Загальна характеристика інженерних систем

Перелік основних даних	Основні характеристики
Система опалення	<p>Система опалення централізована.</p> <p>а) за видом теплоносія – водяна з примусовою циркуляцією, з нагрівними елементами, вбудованими в огорожувальні конструкції приміщення та з використанням УФО-приладів у вестибюльній групі;</p> <p>б) за способом подачі і відведення теплоносія – однотрубна;</p> <p>в) за розташуванням трубопроводів – з нижнім розведенням;</p> <p>г) за напрямком руху води в магістральному і зворотньому</p>

Перелік основних даних	Основні характеристики
	<p>трубопроводах–тупикова;</p> <p>д) тип опалювальних приладів –радіатори сталвні штамповані МЗ-500-1 площею поверхні нагріву 0,83 ЕКМ</p> <p>Для з'єднання всіх елементів системи опалення використовуються пластикові труби. Для видалення з мережі опалення повітря, що перешкоджає нормальній роботі опалювальної системи, на магістральному трубопроводі влаштовуються повітрязбірники.</p>
Система вентиляції	<p>Повітряне середовище у приміщеннях, яке задовольняє санітарним нормам, забезпечується шляхом усунення забрудненого повітря і надходження чистого зовнішнього повітря. На підприємстві передбачена витяжна вентиляція з примусовою циркуляцією повітря. Для торгівельних та виробничих приміщень ресторанного комплексу.</p> <p>Повітропроводи прийняті прямокутної форми, метало-пластикові, виготовлені з листового жорсткого спіненого пластика з обох сторін покритого шарами алюмінію.</p> <p>В адміністративних приміщеннях – системи кондиціонування повітря.</p>
Система водопроводу	<p>Мережі внутрішнього водопроводу виконані з пластикових труб з кріпленням їх до стін, колон, перекриттів з уклоном 0,002-0,005 у бік вводу.</p> <p>Для обліку води, що витрачається поживачем, застосовується лічильник, який встановлюється в сервізній.</p> <p>Якість питної води в кафе – відповідає вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10.</p>

Перелік основних даних	Основні характеристики
Система каналізації	<p>За способом збору та видалення забруднень – самопливна, яка складається з приймачів стічних вод, відвідних труб, стояків з витяжними трубами і випусками та системою очистки відходів на виході каналізаційної системи із підприємства</p> <p>За характеристикою стічних вод – господарсько-побутова, виробнича та дощова.</p> <p>За сферою обслуговування – об'єднана. Каналізаційні труби – ПВХ марки Rhein діаметром 120мм.</p> <p>Для контролю і прочищення внутрішньої каналізаційної мережі на ній встановлені ревізії і прочистки. Система сміттєвидалення на підприємстві реалізується шляхом вивезення твердих побутових відходів спеціалізованим автотранспортом.</p>

Висновки до розділу 4

У розділі сформульовані дані та вимоги до планувального, архітектурного-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.

ВИСНОВКИ

У дипломній роботі розроблено проект кафе, яке спеціалізується на європейській кухні «КО&КО» на 64 місць у місті Полтава. Основою виробничої програми закладу є виготовлення популярних у всьому світі дієтичних страв з птиці. У проекті розроблено структурно-технологічну схему виробничого процесу, на основі якої спроектовано складські, виробничі, адміністративно побутові та допоміжні приміщення, підібрано технологічні лінії, сучасне механічне, теплове та холодильне обладнання, розраховано кількість виробничих працівників, передбачено дотримання санітарних вимог та норм. Кафе «КО&КО» оформлена у стилі лофт. При створенні інтер'єру використано велику кількість природних матеріалів. На стінах посаджений мох, меблі з дерева світлого кольору, килимки у стилі трави зеленого кольору, занавіски на вікнах кремового кольору, і багато живих квітів. Для підтримки позитивного іміджу закладу використано широкий спектр рекламних технологій та засобів. Слоган: «Скуштуй стави в КО&КО якщо любиш м'яско!» - це сутність діяльності кафе, мета та результат! Адже європейський стиль наштовхує увагу на сучасний стиль та різноманітність емоцій, смаків!

Кафе «КО&КО» - це саме таке місце, де відчуваєш себе вільно, демократично, тут завжди дивують і сповнюють позитивною енергетикою. У проекті проаналізовано особливості земельної ділянки для забудови, розраховано площу під будівництво, запропоновано варіанти опорядження території підприємства, встановлення малих архітектурних форм та озеленення. Розроблено комплекс заходів з охорони праці, визначено правила пожежної та електробезпеки. В цілому, у проекті розроблено оригінальні рішення, що дозволяють створити новий, сучасний і конкурентоздатний заклад ресторанного господарства для задоволення попиту споживачів.

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;

Запровадження страв тайської кухні, 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.

1. ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти в сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення».
2. ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання».
3. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). К. : Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с.
4. ДБН В.2.2.-9:2009. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення. К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 68 с.
5. ДБН В.2.2-17:2006 Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення. К.:Держбуд України, 2007. 21 с.
6. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування: Загальні вимоги. К.: Держстандарт України, 1998. – 10 с.
7. СанПіН 42-123-5777-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування. Москва, 1991. 57 с.
8. ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти в сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення».
9. ДСТУ 8302:2015 «Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання».
10. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). К. : Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с.
11. ДБН В.2.2.-9:2009. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення. К. : Мінрегіонбуд України, 2010. – 68 с.
12. ДБН В.2.2-17:2006 Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення. К.:Держбуд України, 2007. 21 с.
13. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування: Загальні вимоги. К.: Держстандарт України, 1998. – 10 с.
14. СанПіН 42-123-5777-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування. Москва, 1991. 57 с.
15. Ефимов А. Д., Никуленкова Т. А., Вухолова М. С. Профессиональная кухня: 100 готовых проектов. М.: Издательский дом «Веди», 2002. 207 с.

16. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства/ [Укладач О. В. Шалимінов]. К: Арій, 2013. 1008 с.

17. Методичні рекомендації з виконання архітектурно-будівельного розділу дипломного проекту студентами спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра. / Володько О. В. - Полтава: ПУЕТ, 2017. - 22 с.

18. Методичні рекомендації до виконання розділу дипломного проекту «Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях». Для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітньої програми «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра. / Бичков Я. М. - Полтава: ПУЕТ, 2017. - 22 с.

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

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

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

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

23. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. СПб.: Проффикс, 2007. 688 с.

24. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания. / А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. - К.: Арий, 2011. 680 с.

25. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания. / Под ред. В.Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2002. - 632 с.