

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 76 місць у селі Затишне Харківської області»

зі спеціальності 181 «Харчові технології»

освітня програма «Харчові технології та інженерія»

(шифр та назва)

ступеня бакалавра

Виконавець Іщенко Микита Віталійович

(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник к.т.н., доцент Левченко Юлія Вікторівна

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

(підпис, дата)

Рецензент Горячова Олена Олександрівна

(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»

(шифр, назва)

ступеня бакалавр

Прізвище, ім'я, по батькові Іщенко Микита Віталійович

Тема Кафе на 76 місць у селі Затинне Харківської 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: розробка рецептур страв із картоплі. Розробити технологічні картки на фірмову страву. Для нової продукції визначити види ризиків, небезпечні чинники в сировині, відповідно до вимог системи НАССР. Метод обслуговування – офіціантами. Передбачити додаткові послуги з організації дозвілля, виклик таксі, послуга кейтерингу, ковокінгу. Впровадити сучасне технологічне обладнання, додаткові послуги. Забезпечити при плануванні приміщень раціональні схеми організації технологічних процесів. 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 кафедру	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 _____ Іщенко М. В.
(підпис)

Керівник _____ к.т.н., доцент Левченко Ю. В.
(підпис) (науковий ступінь, вчене звання, ініціали та прізвище)

Результати захисту дипломного проекту

Дипломний проект оцінений на

всього балів _____

оцінка за національною шкалою _____

оцінка за шкалою ЄКТС _____

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

Секретар ЕК _____
(підпис) (ініціали та прізвище)

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ.....	6
ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ	
БУДІВНИЦТВА.....	9
1.1. Маркетингові дослідження ринку послуг ресторанного господарства.....	9
1.2. Розроблення концепції закладу ресторанного господарства	11
1.3. Обґрунтування технічної можливості будівництва.....	14
1.4. Обґрунтування вихідних даних підприємства, що проектується.....	14
1.5. Визначення джерел постачання.....	15
Розділ 2 ПРОЕКТНИЙ.....	17
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми.....	17
2.2 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається.....	19
2.2.1 Значення локальних продуктів для розвитку підприємства.....	19
2.2.2. Особливості технології даної кулінарної продукції.....	23
2.2.3. Шляхи підвищення харчової цінності кулінарної продукції.....	25
2.2.4. Розроблення рецептури і технології нової продукції.....	31
2.2.5. Визначення показників якості розробленої продукції.....	32
2.3 Розроблення виробничої програми підприємства.....	33
2.4 Проектування складського господарства.....	37
2.5 Проектування виробничих приміщень.....	52
2.6 Проектування торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	69
2.7 Об'ємно-планувальне і конструктивне рішення підприємства.....	74
Висновки до розділу 2.....	77
Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	78
3.1 Організація виробництва.....	78

3.2 Організація обслуговування.....	82
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	84
Висновки до розділу 3.....	86
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	87
Висновки до розділу 4.....	93
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ	95
5.1. Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	96
5.2. Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно- розвантажувальних робіт.....	103
5.3. Вимоги електробезпеки.....	104
5.4. Протипожежні заходи.....	106
Висновки до розділу 5.....	107
ВИСНОВКИ	109
СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....	111
ДОДАТКИ.....	115

Ушліва_12@ukr.net

АНОТАЦІЯ

Дипломний проект викладено на 115 сторінках пояснювальної записки та містить 40 таблиць, 4 рисунки, 3 додатки, 45 літературних джерел. Графічний матеріал – 4 аркуші.

За результатами досліджень внутрішнього та зовнішнього середовища, на основі аналізу конкурентного середовища обґрунтовано концепцію комплексного підприємства у складі кафе на 76 місць, розроблено виробничу програму.

Обґрунтовано використання новітніх технологій страв із картоплі. На основі розрахунків визначені технологічне обладнання, склад та площі приміщень.

Розроблено організаційну структуру та об'ємно-планувальне рішення закладу, інженерно-будівельні рішення, охорони праці, техніки безпеки при експлуатації закладу. Визначені основні економічні показники діяльності закладу.

Об'єкт дослідження: кафе.

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

Ключові слова: ресторан, послуги харчування, розширення асортименту, фірмова страва, виробнича програма, пароконвектомат.

ВСТУП

Перебудова системи управління економікою, що перейшла на рейки ринкових відносин, створила якісно нові умови для підприємств ресторанного господарства. Вони здобули економічну самостійність, повністю відповідають за результати господарської діяльності, формують систему управління, що забезпечує високу ефективність роботи, конкурентоспроможність і стійке становище на ринку. Рівень конкурентоспроможності підприємства ресторанного господарства може бути визначений тільки при порівнянні його з іншими підприємствами і характеризує позицію його на ринку у певний проміжок часу, успішність його пристосування до умов ринкової конкуренції і можливість задовольнити потреби споживачів своєю продукцією і послугами краще, ніж інші підприємства – конкуренти.

Конкурентоспроможність підприємства ресторанного господарства на споживчому ринку залежить від наступних факторів: якість задоволення споживчого попиту; ресурсний потенціал; ефективність функціонування господарської системи. Якість задоволення споживчого попиту характеризується обсягом та структурою товарообігу, темпами його зростання; широтою та оновленістю асортименту; якістю продукції, відповідністю ціни якості продукції; якістю безпосереднього обслуговування споживачів, комфортністю, безпекою умов споживання продукції та послуг.

Ресурсний потенціал залежить від місця розташування закладу ресторанного господарства, його матеріально-технічної бази, складу трудових ресурсів, організації постачання. Ефективність функціонування господарської системи визначається, по-перше, ефективністю використання матеріально-технічної бази, товарних і трудових ресурсів, по-друге, рентабельністю, фінансовою стійкістю, платоспроможністю.

Якість продукції, послуг та виробничих процесів посідає центральне місце у розв'язанні проблеми підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства. Продукція та послуги, які надає

галузь, повинні відповідати вимогам споживачів, стандартам та іншим нормативним документам. Технічне оснащення підприємств ресторанного господарства повинно сприяти якісній обробці сировини і товарів, з яких готують продукцію, ефективному використанню сировинних матеріалів (зниженню відходів) і енергетичних ресурсів.

Структура мережі закладів ресторанного господарства характеризується різними її типами і класами, які відрізняються асортиментом, кількістю і якістю послуг, що надаються, і відповідно вартістю продукції для задоволення потреб різних категорій споживачів. У сучасних економічних умовах прошарок населення з відносно високим рівнем доходів постійно збільшується. Ця категорія споживачів створює для себе більш комфортні умови проживання і віддає перевагу підприємствам з широким переліком послуг високої якості.

У закладах ресторанного господарства велике значення має впровадження сучасних видів механічного, теплового та холодильного обладнання, це дозволить інтенсифікувати процеси оброблення сировини і приготування кулінарної продукції високої якості. Від правильного вибору і використання механізмів залежать якість готових страв і кулінарних виробів, витрати сировини й енергоносіїв, умови праці робітників.

Темою дипломного проекту передбачено проектування кафе на 76 місць у селі Затишне Харківської області. Основна мета діяльності підприємства, що проектується, - надання високоякісних послуг з харчування та обслуговування.

РОЗДІЛ 1

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ БУДІВНИЦТВА

1.1. Маркетингові дослідження ринку послуг ресторанного господарства

Основне призначення техніко-економічного обґрунтування полягає у визначенні доцільності проектування закускової та коктейль бару; технічних можливостей і ефективності проекту будівництва підприємства у визначених напрямках.

Інфраструктура міста представлена промисловим сектором, підприємствами залізничного транспорту, будівельними організаціями, автотранспортними та ремонтними підприємствами, розгалуженою сферою малого та середнього бізнесу.

Затишне — селище в Україні, у Харківському районі Харківської області. Населення становить 107 осіб. Орган місцевого самоврядування — Бабаївська селищна рада.

Окрасою Затишного є великі лісові масиви, паркові зони, ставки. Селище знаходиться на в'їзді у місті Харків, це зелений оазис в передмісті, де харків'яни відпочивають від шумного та запиленого міста.

Станом на початок 2020 року постійног населення Затишного становить 1000 осіб, а проїзжаючих, особливо у вихідні та літній період, близько 3000 тис за тиждень.

Вулиця, де знаходиться підприємство, є проїзною та пішохідною, тобто обіг споживачів достатній для планування підприємства.

В радіусі 15 км від розташування підприємства звичайно функціонує невелика мережа закладів ресторанного господарства, вони знаходяться переважно в селі Бабаї та в спальних районах міста Харків, але такі типи підприємства на території Затишного відсутні, тому конкуренція мінімальна.

Таблиця 1.1

Загальнодоступна мережа закладів ресторанного господарства в селі**Затишне**

Тип підприємства	Потужність, місць	Години праці	Підпорядкування	Рівень націнки, %	Характеристика продукції та послуг
Розважальний Комплекс "Soho"	85	11 ⁰⁰ -3 ⁰⁰	приватний	300	Італійська та європейська кухня. Обслуговування офіціантами
Ресторан «Сковорода»	80	10 ⁰⁰ -23 ⁰⁰	приватний	200	Українська кухня Обслуговування офіціантами
Ресторан «Мислі вслух»	60	11 ⁰⁰ -23 ⁰⁰	приватний	150	Армянська кухня Обслуговування офіціантами
Кафе «NOVA»	80	10 ⁰⁰ -23 ⁰⁰	приватний	100	Піцерія. Обслуговування офіціантами
Кафе-кондитерська «Bazilik Bar»	40	10 ⁰⁰ -23 ⁰⁰	приватний	100	Європейська кухня Обслуговування офіціантами
Кафе «Fresh Rolls»	40	10 ⁰⁰ -23 ⁰⁰	приватний	200	Японська кухня Обслуговування офіціантами
Гостинний комплекс "Ізба"	100	1100-300	приватний	300	Європейська кухня. Обслуговування офіціантами

Ознайомившись з закладами ресторанного господарства даної місцевості виявили деякі переваги і недоліки, що надані у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Переваги і недоліки конкурентів

Тип закладу, назва	Переваги	Недоліки
Ресторан «Сковорода»	Гарне обслуговування, широкий асортимент японської кухні	Високі ціни, маленькі порції
Кафе «Fresh Rolls»	Смачна кухня, професійне обслуговування	Високі ціни на продукцію
Ресторан «Мислі вслух»	Якісна кухня, гарний інтер'єр	Неякісне обслуговування
Розважальний Комплекс "Soho"	Смачна кухня, професійне обслуговування	Високі ціни на продукцію

Тип закладу, назва	Переваги	Недоліки
Кафе-кондитерська «Bazilik Bar»	Доступні ціни	Обмежений асортимент, маленький заклад
Кафе «NOVA»	Гарний інтер'єр, якісна продукція, доступні ціни.	Поганий інтер'єр та екстер'єр
Гостинний комплекс "Ізба"	Гарний інтер'єр та екстер'єр, широкий асортимент	Інтер'єр потребує оновлення
Кафе РІО	Молодіжний заклад, сучасна музика, великий зал.	Поганий інтер'єр та екстер'єр

Із таблиці можна зробити наступні висновки, що загальнодоступна мережа підприємств харчування спальної та заміської зони доволі широка. Дані заклади надають різноманітні послуги населенню: широкий асортимент страв, високий рівень обслуговування, приємний відпочинок, сучасний інтер'єр та багато іншого. Але існують деякі недоліки в роботі цих закладів: низька якість страв, високий рівень націнок, невелика площа залу. Враховуючи переваги і недоліки конкурентів, можна так спланувати роботу даного підприємства, щоб задовольнити потреби різних верств населення.

За рахунок опитування (особливо молоді) визначили, багато пропозицій було щодо затишного місця вечірнього відпочинку, де можна відпочити з друзями, послухати музику, потанцювати і посмакувати смачні напої, особливо за містом у вихідні та влітку.

Звідси можна зробити висновок, що рішення будівництва кафе у приміському селищі Затишне є доцільним.

1.2. Розроблення концепції закладу ресторанного господарства

Заміські заклади харчування мають свої особливості організації роботи. Такі заклади знаходяться на відстані не більше 30 км від міської межі. Відстань понад тридцять кілометрів розглядається споживачем як досить серйозна, і такий заклад вже не вважається приналежним до певного міста. Хоча бувають і

винятки - різні унікальні концепції, які змушують людей долати більшу відстань.

Основна аудиторія в літню пору року - сімейна публіка, в холодну пору - найчастіше ділова аудиторія або люди у відрядженнях.

Заміські заклади – це набагато більш перспективний формат. По-перше, клієнтура у таких закладів знаходиться поруч, тобто в найближчому місті. Ця клієнтура практично не є випадковою, вона усвідомлено підходить до вибору того чи іншого закладу і готова витратити значно більше, ніж це буває в трасових закусточних. По-друге, у заміських кафе більше можливостей для підбору персоналу. По-третє, полегшується процес постачання - чим ближче до міста, тим простіше доставляти все необхідне і забезпечувати зручності (наприклад, електро- і водопостачання), і, відповідно, виникає можливість надання більш широкого спектру послуг.

У заміських закладах дуже важлива сезонність. Звичайно, взимку є якийсь зарібок у вигляді організації корпоративних банкетів і особистих свят, але основний приплив відвідувачів і їхніх грошей доводиться все ж на літо. Можливість отримання максимальних доходів більш актуальна для теплої пори року (з травня по жовтень), і рестораторам необхідно максимально використовувати цю можливість для заповнення простоїв холодного періоду.

Тому основна мета закладу за містом – якомога довше утримати клієнта. Якщо людина вже витратила на дорогу 30-40 хвилин, вона має намір провести в закладі не менше півтори години.

Основна концепція – це змусити відвідувача провести там кілька годин, а то й дві-три доби, щоб заробити якомога більше. З цією метою розробляються різні комплекси послуг: окрім послуги харчування, яка є основною, готельні та розважальні послуги. Для більш тривалого перебування в заміському закладі, в закладі, що проектується, в перспективі будуть передбачені готельні послуги.

В майбутньому для ефекту поглинання вільного часу клієнтів матимуть і інші послуги: спортивно-оздоровчі (сауна, тенісні корти, по можливості поле

для гольфу, басейн, прогулянки на конях), розважальні послуги (для дорослих - казино, більярд, і для дітей - дитячий майданчик, звіринець).

На момент відкриття для дітей будуть передбачені дитячі дні або ж кімната з нянею, на яку батьки можуть залишити своє чадо. Умови розраховані на різну стать і різний вік, щоб якомога довше втримати не просто клієнта, але всю його сім'ю.

Згідно ДСТУ 4281:2004 таверна – це різновид кафе з асортиментом страв інших країн, відмінною ознакою якого є широкий асортимент алкогольних напоїв.

Таверна і бар розташовані в центральній частині в окремій одноповерховій будівлі. У районі забудови розташовуються адміністративні, банківські установи та торговельні підприємства, тому потенційними споживачами закладу є службовці, мешканці міста від 20 до 40 років в нічний час, а також вдень це відвідувачі без вікових обмежень.

Основною послугою є надання послуг харчування та організація споживання. Також широкий спектр додаткових послуг:

- з реалізації та організації споживання продукції та послуг (організація брейк кави на виїзді, доставка випічки та кулінарної продукції в офіси та школи);

- зі створення зручностей для споживачів (бронювання місць за телефоном в коктейлі бар, гарантоване зберігання особистих речей споживачів (верхнього одягу, сумок, тощо), виклик таксі у вечірній час на замовлення споживача, прийом для розрахунку кредитними картками тощо, бармен шоу в святкові дні, організація тематичних дискотек).

В проєктованому підприємстві в меню надаватиметься перевага м'ясним і рибним стравам цілим шматком, щоб була видна фактура продукту. Більш спрощеною, аніж у міському ресторані, може бути і подача, страви на грилі. Актуальні натуральні продукти: фрукти, овочі, ягоди, гриби. Невід'ємним пунктом в меню є шашлик, ймовірно внаслідок існування старої доброї радянської традиції ходити на шашлики, більш цивілізованим варіантом якої і

є, власне, заміський ресторан. Шашлик обов'язково присутній навіть в ресторанах з чисто українською кухнею.

Форма обслуговування в проєктованому закладі – часткове обслуговування офіціантами в барі та таверній, що допоможе відвідувачам відчувати себе більш комфортно і зручніше.

1.3 Обґрунтування технічної можливості реконструкції

Розміщення загальнодоступних підприємств ресторанного господарства, їх місткість і тип слід передбачити, керуючись перспективними схемами розвитку генеральних планів районів із врахування як нового будівництва, так і реконструкції підприємств, що діють, з можливою зміною їх спеціалізації, виходячи із інвестиційних переваг замовників та недопущення створення негативних факторів впливу на умови проживання населення, оточуюче середовище.

Розташування комплексного підприємства планується в районі парку Софієнка по вулиці Яблучна в селі Затишнє, поруч розташований лісова смуга, озеро, величезна паркова зона.

Ділянка будівництва відповідає прийнятним нормам, є достатня площа, асфальтне покриття, зручні під'їзди. Існують інженерні комунікації, електричне водяне централізоване постачання, а також каналізація.

Щодо теплового постачання, то в проєкті буде використано централізований підігрів. Це значно заощадить кошти та надасть зручності щодо вибору опалювального періоду та визначення температури опалення.

У якості технологічного палива обрано електроенергію.

1.4. Обґрунтування вихідних даних підприємства, що проєктується

Згідно з останнім переписом населення в 2020 р. жителів с. Затишнє було нараховано до 1000 осіб. Виходячи з рекомендованих нормативів для даного населеного пункту рекомендується 15 місць в закладах ресторанного господарства на 1000 жителів міста.

Розрахунки ведемо за формулою :

$$P = N * P_n / 1000 \quad [1]$$

де : P – необхідна кількість місць ;

N – чисельність жителів, осіб;

P_n – норматив місць на 1000 жителів.

$$P = 1000 * 15 / 1000 = 15 \text{ (місць)}$$

У даному районі загальна кількість місць є недостатньою, а також відсутні такі заклади ресторанного господарства, як кафе.

Ввечері, відвідувачі воліють затриматися якнайдовше, тому майбутнє підприємство працюватиме до 24⁰⁰. Кафе працює без вихідних та перерв, щоб якомога ширше задовольнити всі потреби споживачів, з одним санітарним днем на місяць.

1.5. Визначення джерел постачання

Для організації планомірного і безперебійного забезпечення виробництва продуктами необхідно своєчасно укладати договори з підприємствами-постачальниками. У таблиці 1.3 подані джерела постачань основних груп сировини і продуктів.

Таблиця 1.3

Джерела постачання сировини і продуктів

Група продуктів	Джерело постачання	Періодичність завою	Відстань, км
М'ясопродукти	Заготівельне підприємство «Ранок»	1 раз на тиждень	15
Птиця, яйця	Заготівельне підприємство «Ранок»	1 рази на тиждень	15
Риба свіжа	Центральний ринок, м. Харків	2 рази на тиждень	6
Молоко	Молокозавод «Хладік» м. Харків	Щодня	4
Борошно	Центральний ринок,	2 рази на місяць	6

Група продуктів	Джерело постачання	Періодичність завою	Відстань, км
	м. Харків		
Гастрономія	Торгові представники	2 рази на тиждень	Доставка на підприємство
Пиво	Торгові представники	2 рази на тиждень	Доставка на підприємство
Цукор, сіль, крупи, чай, кава, спеції	Центральний ринок, м. Харків	2 рази на тиждень	6
Вино-горілчані, слабоалкогольні, безалкогольні напої	Торгові представники	2 рази на тиждень	Доставка на підприємство
Фрукти, зелень	Центральний ринок, м. Харків	2 рази на тиждень	6
Овочі, коренеплоди	Центральний ринок, м. Харків	2 рази на тиждень	6

Сировина, напівфабрикати та готова кулінарна продукція буде завозитись транспортом постачальника та власним транспортом підприємства.

Торговельно-технологічне обладнання, а також засоби матеріально-технічного оснащення будуть придбані в спеціалізованій мережі магазинів, деяке новітнє обладнання, якого немає в загальнодоступній мережі продажу буде замовлене в інтернеті.

РОЗДІЛ 2 ПРОЕКТНИЙ

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

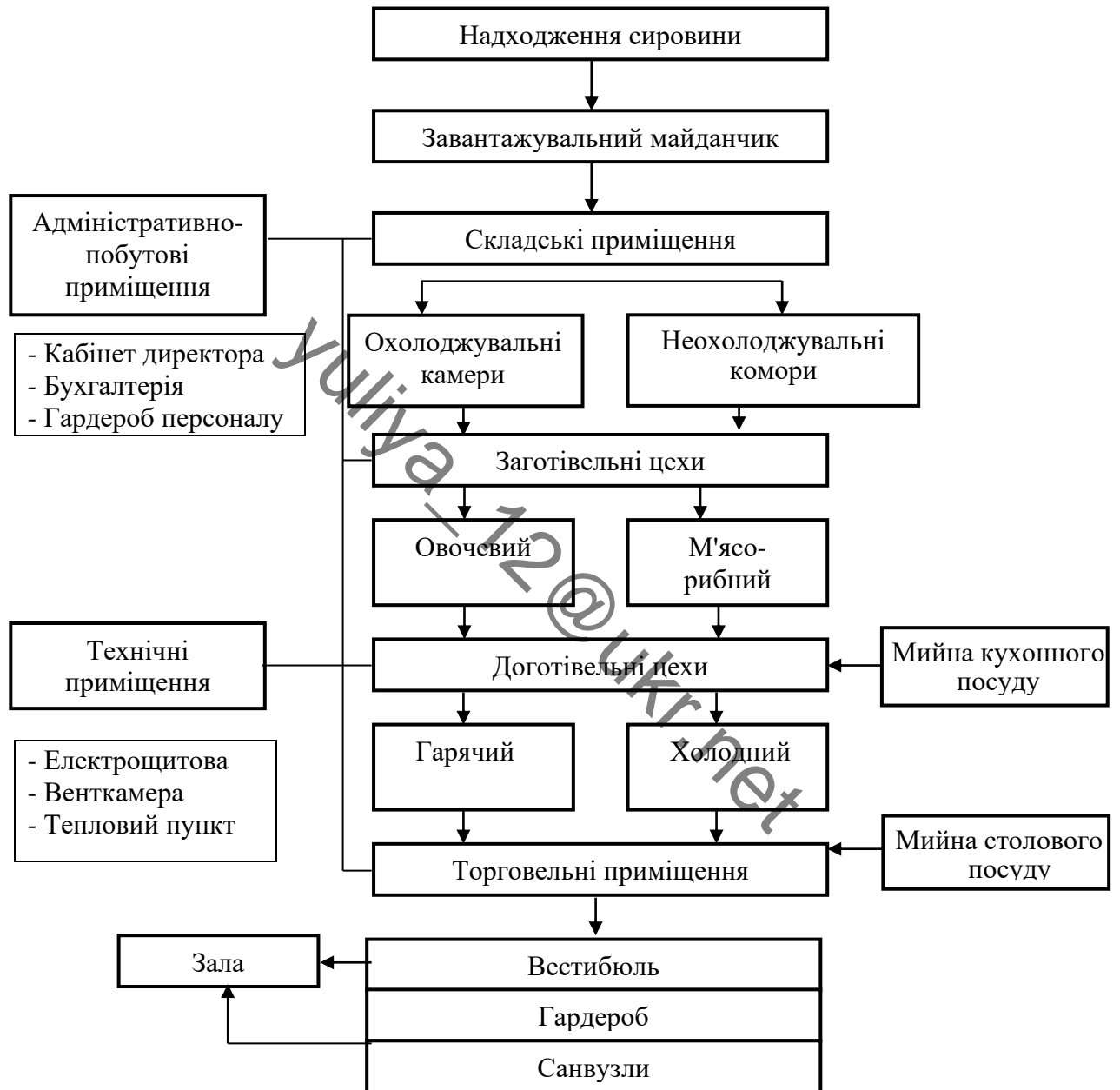


Рис. 2.1. Структурно-технологічна схема кафе

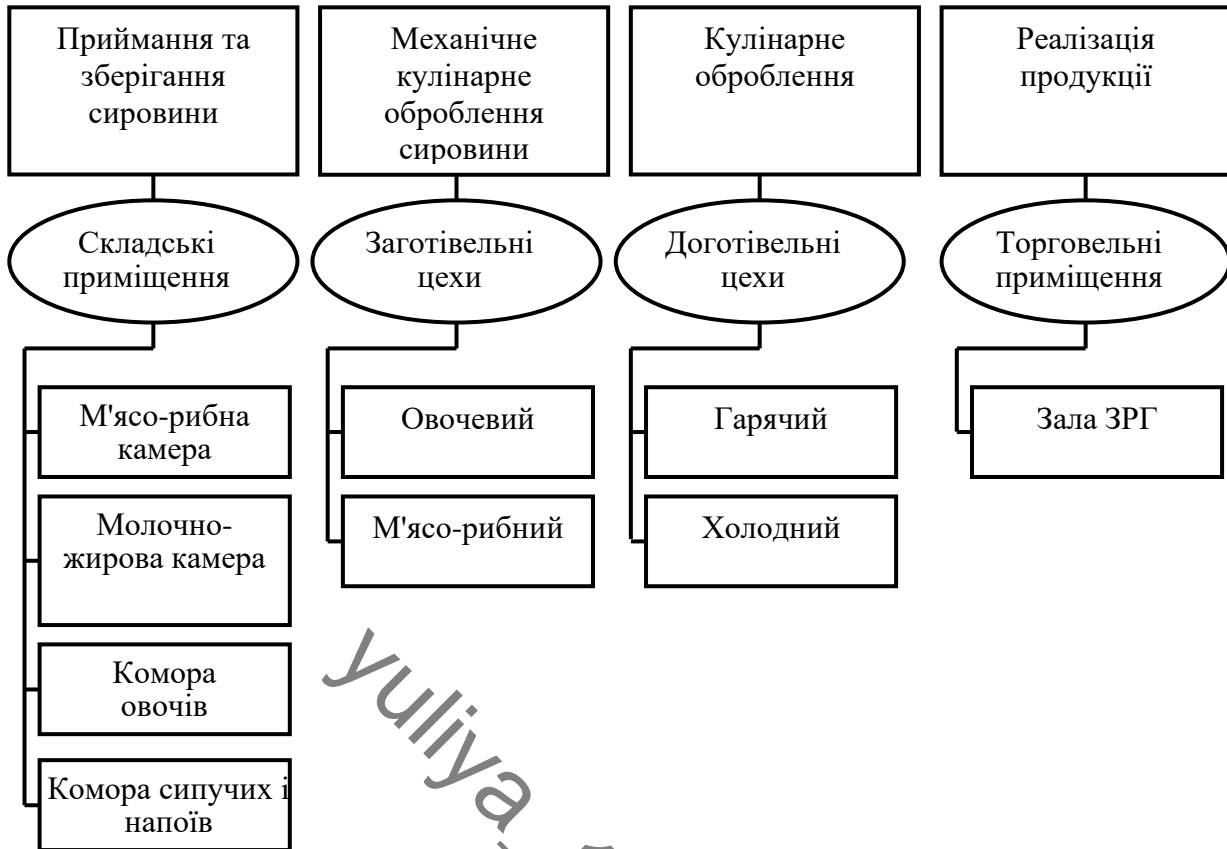


Рис. 2.2. Структурно-технологічна схема кафе

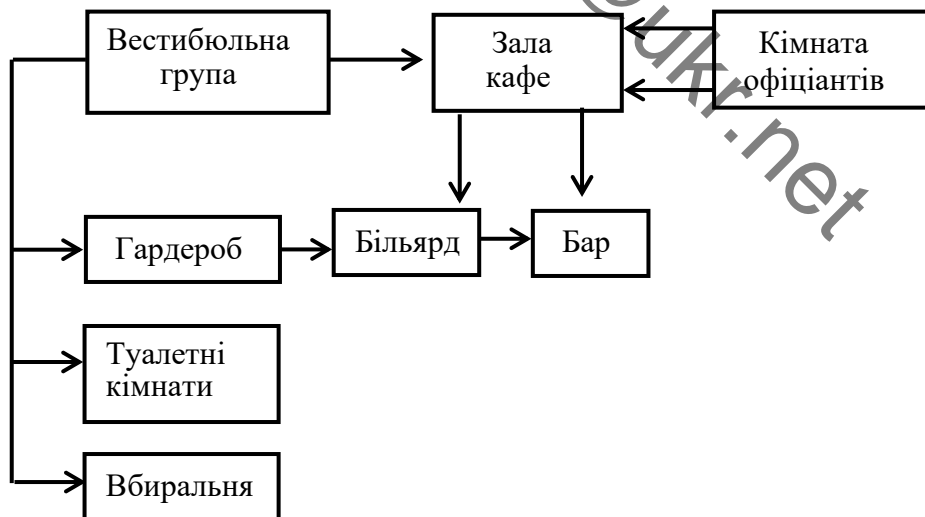


Рис. 2.3. Просторове забезпечення сервісно-виробничого процесу

2.2 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

2.2.1 Значення локальних продуктів для розвитку підприємства

У Європі та США протягом 30 років успішно працюють виробники місцевих продуктів харчування. Local food, або місцева їжа, - це ще одна модель виробництва і споживання в аграрному господарстві, яка розвивається в еко-тренді паралельно з органічним виробництвом і еко-фермами.

За останні 30 років з тих пір, як Еліс Уокер відкрила Chez Panisse у Берклі, Каліфорнія, ресторани повільно почали охоплювати місцевий рух їжі. Цей рух набрав колосальних темпів за останнє десятиліття, що знайшло відображення в тенденціях меню з усієї країни. Сьогодні ресторани виходять за рамки просто купівлі свіжих фруктів та овочів у місцевих фермах; тепер вони купують місцеву яловичину, морепродукти і навіть пиво та вино.

Цей бізнес виник дуже вчасно: на стику повального бажання споживачів вживати здорову їжу і глобального тренда сталого розвитку. В Україні, як в аграрній країні, є прекрасні можливості запуснути тренд local food на повну потужність.

Local food – це продукти, які були вирощені, зібрані, приготовлені і продані в одній географічній місцевості. З економічної точки зору, їх виробники, продавці та покупці утворюють місцеву споживчу мережу.

Як далеко можна відвозити продукти від місця вирощування, щоб вони вважалися місцевою їжею, кожна країна визначає по-різному. У США радіус продажів становить 600 км, в ЄС не стали використовувати конкретне відстань, головне – дотримуватися однієї географічної місцевості.

Слово "локавор" (від англійського "local - місцевий) було винайдено сім-вісім років тому для позначення людей, які їдять продукти, що вирощені або вироблені поблизу, як правило, в радіусі 100 миль (160 км). Автор - Рене Редзепі, шеф колись кращого в світі ресторану Noma в Копенгагені, удостоєного двох мішленівських зірок. Тренд підхопили у світі. Рітейлери різних країн і намагаються наслідувати тенденції, і ставити відносини з їжею

одночасно. Швейцарський Globus Gourmet називають гастрономом, в якому зібрано весь світ. Команди ретельно вивчають гастрономічну карту світу, розповідаючи про цікаве через полиці і вітрини.

Департамент сільського господарства США вимагає, щоб виробники даного сегмента збирали урожай без важкої техніки, використовували упаковку, яка піддається переробці.

Ідея вирощувати продукти харчування і продавати їх недалеко від місця вирощування виникла в США в 80-х роках ХХ ст. Передумов було декілька. Люди втомилися від фастфудів і нездорової їжі, і в той же час в суспільстві почали активно розвивати тему зелених технологій і порятунку майбутнього людства. Невеликі фермерські господарства виявилися здатними задовольнити нові потреби.

Продаючи свою екологічно чисту продукцію на місцевих ринках в межах декількох сотень кілометрів, такі підприємства знижували витрати на транспортування, тим самим сприяли захисту навколишнього середовища - менше споживання енергоресурсів, нижчий рівень забруднення вихлопними газами.

Поява нового підвиду аграрних компаній сприяло розвитку регіональної економіки (держава охоче взялася підтримувати локальних виробників їжі). Люди отримали еко-продукти, а також можливість упевнитися в їх чистоті і корисності - можна в будь-який момент відвідати компанію, яка постачає продукти, подивитися, в яких умовах вирощуються овочі. Важливу роль зіграла можливість піти від стандартизованої їжі з супермаркетів.

Невеликі фермерські господарства швидко стали популярними. Вони отримали можливість працювати безпосередньо з покупцями. А раз не потрібно платити посереднику, споживачі отримували дешевший товар, а виробники - більше вигоди.

Слідом за ними новий стиль життя отримали і фермерські ринки та фестивалі місцевої їжі.

Сьогодні в Європі та США сегмент Local food вже виріс до вагомій складовій аграрного бізнесу. Згідно з даними Департаменту сільського господарства США, обсяг продажів місцевих продуктів харчування Штатах за рік виріс більш ніж в 2 рази (з 5 млрд дол. У 2008 році до 11,7 млрд дол. В 2014 році).

В Україні, як і в усьому світі, зростає попит на здорову їжу. Споживачі все більше задаються питанням походження того чи іншого продукту. Плюс до всього, наші покупці стали більш охоче купувати вітчизняні продукти. Поки великі виробники продовольчих товарів прагнуть вийти на західні ринки в пошуках платоспроможних споживачів, невеликі фермерські господарства зможуть задовольнити попит на здорову і смачну їжу всередині країни.

Овочі та фрукти - це оригінальна «місцева їжа». Мало того, що купівля місцевих продуктів допомагає вашій місцевій економіці, їжа зазвичай має смак і вигляд краще, ніж вирощена у великих корпоративних фермах. Використання місцевих продуктів дозволяє внести різноманітність у меню вашого ресторану, змінюючи його з порою року.

Сьогодні все більше споживачів хочуть знати, звідки надходить їхня їжа. Вони також більш ніж будь -коли усвідомлюють, як вирощують худобу, включаючи її умови проживання та чим її годують, оскільки обидва ці фактори впливають на харчування, а також на смак. Морепродукти місцевого виробництва також є зростаючою тенденцією, хоча покупка місцевих продуктів може стати проблемою для держав, що не мають виходу до моря. Якщо ресторан не може легко отримати місцеву яловичину, морепродукти чи птицю, можу купити їжу, вирощену за допомогою

Новішою тенденцією серед ресторанів є гіпер-місцева їжа, яка відноситься до продуктів, вирощених власними силами, таких як сади ресторанів. Ця тенденція не для всіх. Адже вам потрібен простір і час, щоб доглядати за садом, навіть маленьким. Однак, якщо у вас є бажання заощадити гроші та запропонувати смачні інгредієнти прямо за вашими дверима, ви

можете спробувати невеликий трав'яний сад у віконній коробці або навіть перероблене пластикове відро з вашого щотижневого замовлення їжі.

Ще однією тенденцією, що зростає в ресторанах, є алкогольні напої місцевого виробництва. По всій країні існують сотні невеликих виноградників та мікро-пивоварень, які пропонують унікальні смаки, часто з використанням місцевих інгредієнтів, що відрізняють їх від національних дистриб'юторів. Ці напої є хорошим інструментом маркетингу для меню ресторанів.

В кафе і ресторанах поширилася так звана «дієта 100 миль». З назви випливає, що продукти, які ти їси, зроблені на відстані не більше 100 миль від місця вживання. Продиктовано це не тільки антиглобалізмом, а й бажанням надати більш корисну і свіжу їжу гостям. Схожу тенденцію ми спостерігаємо і в вітчизняних ресторанах: багато обзаводяться навіть власними фермами для вирощування зелені, курятини або яловичини, акцентують увагу на походження продуктів.

Місто Рівне як обласний центр впродовж десятиліть зібрало в собі культурні традиції всіх районів Рівненщини. Це ж стосується і кулінарної спадщини. Територіальне розташування Рівного майже на межі Полісся та Волині зумовило поєднання в межах міста кулінарних традицій цих історичних регіонів. Однак з часом старовинні традиційні страви все рідше з'являються на кухні рівненських господинь та в меню місцевих ресторанів, а молодь навряд чи знає хоча б декілька назв автентичних смаколиків.

Дослідження регіональних кулінарних традицій тривають постійно, унікальною для Рівненського регіону та по праву заслуговує стати кулінарним брендом Рівного є страва «Мацик».

2.2.2. Особливості технології даної кулінарної продукції

На Поліссі добре знають, що коли почнуться жнива - дозріє мацик, традиційний делікатес, приготуванням якого займаються виключно чоловіки і рецепт приготування передають з покоління в покоління.

Мацик – дійсно натуральний продукт, який готуємо без будь-яких консервантів. До виготовлення Мацик приступали восени, коли, готуючись до весілля, господарі кололи кабана. Сама технологія приготування проста - потрібно шматки м'яса і підчеревини порізати, приправити сіллю і перцем і ирищі до літа. Коли ж починаються жнива, то отримують дозрілий продукт, ріжуть на тоненькі, напівпрозорі смужки і насолоджуються смаком і ароматом.

До виготовлення Мацик приступали восени, коли, готуючись до весілля, господарі кололи кабана.

Сама технологія приготування проста – потрібно шматки м'яса і підчеревини порізати, приправити сіллю і перцем і зафарширувати ретельно вимитий свинячий шлунок. Покласти під прес, а потім підвісити на горищі до літа. Коли ж починаються жнива, то отримують дозрілий продукт, нарізають на тоненькі, напівпрозорі смужки і насолоджуються смаком і ароматом.

Незважаючи на простий - один для всіх рецепт, мацик у кожного господаря виходить різним. Секрет в тому, що одні додають суміш перців, а інші - тільки один вид. Інші посипають м'ясо найдрібніших порізаним часником, додаючи лавровий лист, замінюють підчеревина внутрішнім свинячим салом. Деякі кладуть подрібнені трави, шматочки сухого перцю, завдяки чому мацик набуває неймовірного аромату і тонкий присмак.

Ще одним популярним локальним продуктом, характерним для рівненського регіону, є картопля та її похідні. Щорічно проводяться Всеукраїнські фестивалі-ярмарки «Бульба-Фест», на якому протягом трьох днів можна скуштувати десятки страв із картоплі, різноманітні смаколики та оригінальні рівненські наїдки.

Особливого поширення набуває на Рівненщині картопля, котра після відкриття Америки поступово завойовувала Європу. Її починають

впроваджувати в Україні у XVIII ст. Так, ще у 60-х роках економічні часописи писали про Сумщину: "Есть в некоторых здешних местах земляные яблоки, только очень мало, да и рачения об этом не имеют, а ежели б было старание, то они, по случаю плодородной земли лучше, нежели в других местах, родиться могли". На цей час ще не усталилася навіть українська назва цього продукту, і для його означення використовували дослівний переклад із французької, а також називали картоплю на німецький чи англійський зразок "тартофлями" й "потетесами". Але вже у середині XIX ст. в Україні, і зокрема на Рівненщині, починається справжній картопляний бум, і на рубежі XIX-XX століть картопля поступово витіснила ріпу і навіть зернові ("Як є бульба й капуста, то у хаті не пусто"; "Бульба - половина хліба"; "Бульба - другий хліб").

Найтипівішими для кухні Рівного стравами є картопляники з вареної м'ятої картоплі (бульб'яники) і деруни з тертої сирої картоплі (драники, терчаники) з начинками й без них.

Картопляні пизи – спадок польсько-литовської історії краю, аналог цепенін. Їх крутять з тертої картоплі й борошна, варять кілька хвилин у окропі й щедро заправляють шкварками з цибулею. Пам'ятають іще й панські деруни – суміш, подібну до традиційної основи цих картопляних млинців, заливали на все деко й ставили в піч, потім нарізали великими шматками й подавали з підливою – грибною або часниковою.

Найпростіший рецепт найсмачнішої картоплі – спекти її як у печі, достатньо ввімкнути духовку на максимальну температуру, додавши конвектор – вийде градусів під 400. За таких умов картопля стає червонястою, хрусткою, а шкірка місцями піддувається. Заправлена часником, олією, перцем і вашими улюбленими травами, вона смакуватиме, наче з князівського столу. До картоплі можна подати страву, яку на Рівненщині називають капуста по-забужанськи. Запечіть капустину в духовці до стану, щоб у неї з легкістю входив ніж. Після охолодження, порізати на шматки, залити півлітрою розсолу з огірків і залишають на дванадцять годин. Перед подачею додають олію, часник і зернятка гірчиці.

У сезон березового соку можна готують рідкісну і корисну холодну страву з народною назвою «ботвинне». Ріпчасту або зелену цибулю дрібно порізану, а потім товчуть у макітрі, щоб пустила сік, додають березовий сік, кріп та сіль і подають до пирогів, лінивців чи просто картоплі, його називають ще смачне «мочання».

Давня і цікава страва – квасок, яку теж легко приготувати, поєднує в собі три улюблені інгредієнти волинсько-поліських земель – картоплю, гриби та квасну капусту. Сухі масляки, бабки чи білі потрібно замочити на кілька годин у воді, промити та порізати соломкою, потім зварити до готовності. Нарізати соломкою картоплю і так само відварити. Готові рецептурні компоненти змішати, залити кваском (соком квасної капусти) і дати прокипіти. Засмажити все підсмаженою олією, часником і дрібно посіченою цибулею.

Голубці теж можна робити з картоплею, змішавши її для начинки з гречкою, обсмаженою морквою та цибулею і тушувати все в сметані. Знайдіть чи придбайте собі справжнього глиняного горщика — кожна страва, запечена в ньому, має особливий аромат і вигляд.

В роботі для розширення асортименту планується розробка рецептури страв «Картопля по-верховинськи». Це фірмова страва, яка характерна для багатьох кафе і ресторанів Рівного.

2.2.3. Шляхи підвищення харчової цінності кулінарної продукції

Картопля є джерелом вуглеводів (особливо крохмалю), також є великої кількості цінних речовин у вигляді магнію, заліза, цинку, міді, марганцю, фосфору, йоду, нікелю, кальцію, калій, вітаміни С, В 1, В 2, РР.

У білках картоплі містяться практично всі амінокислоти, що зустрічаються в рослинах, в тому числі і незамінні. Якщо ви з'їдаєте добову норму вареної картоплі – 300 грам в день – то повністю забезпечуєте свій організм у вуглеводах, калії і фосфорі. У 100 грамах бульб молоді картоплі міститься до 20 мг вітаміну С. При зберіганні картоплі вміст вітаміну С в ній

поступово знижується. Зазвичай до весни в її бульбах залишається третина первісного змісту вітаміну С.

Клітковина картоплі не подразнює слизову шлунка і кишечника, варену картоплю можна їсти навіть в період загострення гастриту і виразки. Картопляний крохмаль знижує вміст холестерину в печінці і сироватці крові, тобто володіє антисклеротичними властивостями. Картопля містить багато калію, який допомагає виводити зайву воду з організму (що важливо для хворих нирками і любителів випити).

Якщо закушувати спиртне картоплею, то вранці не буде особливо набрякового виду. Картопля є рекордсменом за вмістом калію серед харчових продуктів. Солі калію сприяють виведенню води з організму, тому картопля повинна обов'язково входити в раціон харчування людей з хворобами нирок і серця. Особливо корисна картопляно-яєчна дієта людям з простими формами хронічної ниркової недостатності.

Молода картопля багата аскорбіновою кислотою, в 100 грамах молоді картоплі міститься приблизно 20 мг аскорбінової кислоти, що становить третину добової потреби організму в аскорбінової кислоті. Картопля також містить фолієву кислоту, солі кальцію, магнію, фосфору, вітаміни групи В, РР.

У картоплі досить висока калорійність – майже в 2-3 рази вище, ніж у інших овочів. Основний енергетичний матеріал картоплі – вуглеводи, які представлені головним чином крохмалем. Саме тому тим, хто схильний до повноти, картоплю в раціоні слід обмежити. Білок картоплі за своїм складом близький до білків тваринного походження.

Якщо закушувати спиртне картоплею, то вранці не буде особливо набрякового виду. Картопля є рекордсменом за вмістом калію серед харчових продуктів. Солі калію сприяють виведенню води з організму, тому картопля повинна обов'язково входити в раціон харчування людей з хворобами нирок і серця. Особливо корисна картопляно-яєчна дієта людям з простими формами хронічної ниркової недостатності.

Молода картопля багата аскорбіновою кислотою, в 100 грамах молоді картоплі міститься приблизно 20 мг аскорбінової кислоти, що становить третину добової потреби організму в аскорбіновій кислоті. Картопля також містить фолієву кислоту, солі кальцію, магнію, фосфору, вітаміни групи В, РР.

Її амінокислоти добре збалансовані і тому легко засвоюються організмом людини. Особлива цінність картоплі ще в тому, що на відміну від інших продуктів – постачальників білка (наприклад, м'яса) – вона надає лужну дію на організм людини. Це пов'язано з тим, що в картоплі багато мінеральних речовин і серед них – солі калію, магнію, заліза, кальцію, фосфору, хрому.

Тому споживання картоплі благотворно позначається при захворюваннях, пов'язаних з порушенням обміну речовин (подагра, ниркові захворювання). За рахунок лужної дії картопля допомагає нейтралізувати надлишки кислот в організмі, що утворюються в процесі обміну речовин. А, як відомо, надлишок кислот в організмі сприяє передчасному старінню.

Картопляний відвар, а також сильно розварена і розім'ята до пюреобразного стану картопля, що володіють високими лужними властивостями, – прекрасний відновний засіб при виході з голодування. Картопляний відвар корисний і тим, хто страждає на артрит. Його п'ють вранці, натщесерце, вдень і перед сном. При такому лікуванні рекомендується з'їдати в день одну – дві сирі картоплини, натерті на дрібній тертці з шкіркою.

У картоплі досить висока калорійність – майже в 2-3 рази вище, ніж у інших овочів. Основний енергетичний матеріал картоплі – вуглеводи, які представлені головним чином крохмалем. Саме тому тим, хто схильний до повноти, картоплю в раціоні слід обмежити. Білок картоплі за своїм складом близький до білків тваринного походження.

Сира картопля не придатна до вживання. Картопля містить отруйний алкалоїд соланін. В основному він міститься у квітках, плодах та паростках. Соланін - це токсична нервова отрута, негативний вплив якого може вплинути на мозок. Зазвичай виникають відчуття нудоти, запаморочення і через мозок може бути негативний вплив на зір. Соланін також дуже негативно впливає на

здоров'я суглобів під час вагітності. Найбільш токсичні - стара картопля та всі її зелені частини. Готуючи ці бульби, ніколи не забудьте обережно видалити паростки та всі зелені частини. Картопля - це підходящий гарнір для регулярної дієти.

У народній медицині картоплею лікують: шкіру при опіках, екземі та ін., прикладаючи кашку тертої сирої картоплі. При лікуванні варикозних і трофічних виразок, грибкових уражень, фурункулів, карбункулів, бешихових запалень і червоного вовчака картопляні аплікації знімають свербіж, заспокоюють біль, охолоджують, сприяють розсмоктуванню і загоєнню. Такі аплікації допомагають позбутися мозолів і розсмоктують тверді інфільтрати від уколів. Лікування катару верхніх дихальних шляхів, ангіни часто проводять, дихаючи над звареною гарячою картоплею її парою. При ларингіті і фарингітах соком сирої картоплі полощуть рот.

Цінною лікарською сировиною є квітки картоплі для лікування пухлин. Настій з квіток картоплі знижує кров'яний тиск і підвищує активність дихання.

Картопляний сік протипоказаний при зниженій кислотності шлунка, так як має виражені лужні властивості. Також не рекомендується вживати картопляний сік при цукровому діабеті і ожирінні, щоб не викликати загострення захворювань через високий вміст крохмалю в картоплі. Крім того, регулярне надмірне вживання картопляного соку може привести до погіршення роботи підшлункової залози.

Не рекомендується картопля і людям з венеричними захворюваннями або з підвищеним статевим збудженням. Крім того, вона може привести до загострення сечокам'яної хвороби, метеоризму, захворювань шлунково-кишкового тракту.

Варена картопля є прекрасним косметичним засобом при сухій шкірі або обпаленої сонцем. Для цієї мети готують живильні маски з відвареної в «мундирі» картоплі, розтираючи її зі свіжими вершками або сметаною. Теплу кашку наносять на обличчя.

З картоплі можна приготувати безліч смачних страв. Її можна смажити, тушкувати, запікати, варити, використовувати як начинку для пирогів та вареників. Зі соку картоплі виготовляють крохмаль.

Ще одним оригінальним локальним продуктом вважається гуцульська бринза. Приготування бринзи – справжнє священнодійство. Споконвіку незмінними залишаються основні компоненти бринзи – свіже овече молоко та закваска, так званий кляг, добутий зі шлунку молочного ягняти. Технологія виготовлення бринзи передбачає скисання нагрітого молока з закваскою, з подальшим його збиванням так званим дерев'яним жбталовом та формуванням соковитих грудочок, які розміщують в чисте полотно та підвішують, щоб стекла рідина.

Отриманий «півфабрикат» бринзи – будз – вже готовий до споживання. Копчений будз має щільну, коричневу скоринку та зберігається в колибах під мішковиною. А процес приготування бринзи триває – будз витримують певний час в теплом місці, надалі солять, перетирають руками, перекладають у дерев'яну бербеницю та витримують під рінтом близько місяця.

Готова бринза може зберігатися до двох років. Цей надзвичайно популярний в горах продукт додають до безлічі традиційних, гуцульських страв – бануша, кулеша, вареників, книшів. Бринзу можна їсти з грибами та шкварками, з картоплею та кислим молоком – споживання смачного, дієтичного продукту не має обмежень.

Бринза наділена життєдайною енергією, яка потрапила до неї із соком понад 60 лікарських трав, що збагачують флору Карпат. Вона містить велику кількість білка, амінокислот, жирів та вітамінів. Поживні речовини бринзи практично повністю засвоюються організмом людини, завдяки її консистенції. В ній багато кальцію, який легко засвоюється організмом. Бринза нарівні з верховинською яфиною покращує зір, покращує мікрофлору шлунку, додає енергії і бадьорості. А ще підвищує імунно-захисні функції, збагачує організм кальцієм та іншими мінеральними добавками.

Бринзу в Карпатах називають «гуцульська віагра», оскільки вона підвищує загальний тонус організму і сприяє підвищенню потенції чоловіків. Бринза має низьку калорійність – всього 260 калорій, так що жінки, які хвилюються за свою фігуру, можуть спокійно насолоджуватися цим продуктом, його зараховують до дієтичних.

Однією з найважливіших особливостей сиру бринза є її харчова цінність, яка визначається вмістом в ній таких речовин, як білки, жири, вуглеводи, мінеральні та органічні речовини.

Для бринзи, виготовленої з коров'ячого молока, характерна енергетична цінність в 260 ккал / 1088 кДж. А зміст основних речовин (в грамах на 100 г продукту): вода - 52, білки - 17,9, жири - 20,1, органічні кислоти - 2, зола - 8.

Для бринзи з суміші коров'ячого молока з козячим або овечим енергетична цінність становить 298 ккал / 1247 кДж. Зміст основних речовин (в грамах на 100 г продукту): вода - 49, білки - 14,6, жири - 25,5, органічні кислоти - 2,9, зола - 8.

Овеча бринза стане першим вітчизняним продуктом, що здобув визнання у Європі та отримав марку географічного зазначення. Про це заявили в Асоціації виробників традиційних карпатських високогірних сирів.

В Асоціації наголошують, що такий продукт виготовляється лише в Україні. Своім корінням він сягає XV століття, а його рецепти передаються в українських сім'ях із покоління у покоління.

Таким чином, отримання марки географічного значення має на меті не лише захист продукту, а ще й його просування на закордонних ринках, вважають в асоціації.

Нанесення цього знаку засвідчує високу якість продукту, традицію його виробництва та особливий зв'язок з територією, де він виготовляється.

Вживається бринза як складник в овочевих стравах, для начинки пирогів та вареників, до м'ясних страв та супів. Найхарактерніший гарнір до страв, що включають бринзу, — смажена цибуля, часник, баклажани, пшеничний хліб та

картопля. Найпопулярніша страва в Карпатах — банош (мамалига), заправлена смаженою цибулею зі шкварками та тертою бринзою.

2.2.4. Розроблення рецептури і технології нової продукції

У процесі розроблення нової страви пропонується додати до страви-аналогу гуцульську бринзу та шкварки для розширення асортименту страв з картоплі. Аналіз рецептурного складу наводимо у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Рецептурний склад страви «Картопля по-верховинськи»

Найменування продукту	Кількість, г		Масова частка в % до маси напівфабрикату	Функціональне призначення
	брутто	нетто		
Картопля	165	135	47,5	Основна сировина
Сало	25	25	2,5	Смакова добавка
Сіль	3	3	15,7	Смакова сировина
Перець мелений	0,1			
Зелень	10	8	20	Смакова добавка
Часник	5	4	15	Структуроутворювач
Бринза гуцульська	35	35	15,4	Смакова добавка
Маса н/ф		220	100	
Вихід		200		

Готується така картопля в баняку, в печі на дровах. В умовах ресторанного господарства можна готувати в пароконвектоматі. Картоплю приблизно однакового розміру очищують, викладають з крупнонарізаним салом у форму для запікання. Декілька раз перемішують картоплю з салом. В кінці приготування додати сіль та перець. Зелень подрібнюють з часником. Викладають картоплю з шкварками на глиняну миску, присипати зимовою гуцульською бринзою.

Зимова гуцульська бринза - це перетерта кускова бринза з сіллю (8% солі від загальної маси бринзи)

Посипають картоплю з шкварками та бринзою зеленню та часником. Подають з гусянкою (гуцульський йогурт).

Схему технологічного процесу виготовлення розробленої страви подаємо на кресленні 1. Проаналізуємо технологічний процес виготовлення страви-аналогу.

2.2.5. Визначення показників якості розробленої продукції

Органолептичні показники страви, що розроблена, оформляємо у таблицю 2.2.

Таблиця 2.2

Бальна оцінка якості страви

Показники якості	Відмінно (5)	Добре (4)	Задовільно (3)	Незадовільно (2)
Смак	Властивий продуктам, помірно солоний	Властивий продуктам, не солоний або пересолений	Легкий сторонній присмак	Не властивий продуктам
Запах	Властивий продуктам	Властивий продуктам	Легкий сторонній	Не властивий продуктам
Зовнішній вигляд	Макаронні вироби та овочі зберегли форму	Макаронні вироби зберегли форму овочі злегка переварені	Макаронні вироби та овочі злегка переварені	Макаронні вироби переварені
Консистенція	М'яка	М'яка, в середині твердуваті	Тверда	Тверда
Колір	Білий, залежно від використаної сировини	Білий, залежно від використаної сировини	Овочі злегка пересмажені	Овочі пересмажені, макарони мають неоднаковий колір

Результати дегустаційної оцінки страв занесені до таблиці 2.3 з урахуванням коефіцієнту вагомості (КВ).

Таблиця 2.3

Результати дегустаційної оцінки страв

Назва виробів	Смак		Запах		Зовнішній вигляд		Консистенція		Колір		Середній бал з КВ
	без КВ	з КВ 2	без КВ	з КВ 1	без КВ	з КВ 2	без КВ	з КВ 1,5	без КВ	з КВ 1	
Страва-аналог	4	8	5	5	4	8	4	6	5	5	32
Картопля по-верхо-	5	10	5	5	5	10	5	7,5	5	5	37,5

Назва виробів	Смак		Запах		Зовнішній вигляд		Консистенція		Колір		Середній бал з КВ
	без КВ	з КВ 2	без КВ	з КВ 1	без КВ	з КВ 2	без КВ	з КВ 1,5	без КВ	з КВ 1	
винські											

Після остаточного визначення кількості сировини, виходу напівфабрикатів і готової страви складаємо технологічні картки на розроблені страви (додаток А) та технологічні схеми (Лист 1).

2.3 Розроблення виробничої програми підприємства

Розробляємо виробничу програму кафе. Визначаємо чисельність споживачів, що харчуються у залах закладу, за формулою:

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

$$N = 76 \cdot 6 = 456 \text{ осіб}$$

де N- кількість споживачів за день, осіб;

P- кількість місць у залі;

η - середня оборотність місць у залі за день.

Визначаємо виробничу потужність закладу.

Визначаємо загальну кількість страв, які реалізуються у залах, за формулою:

$$n = N \cdot m, \quad (2.2)$$

$$n = 456 \cdot 2,1 = 958$$

де m - коефіцієнт споживання страв, якій характеризує середню кількість страв на одного споживача в закладі певного типу :

$$m = m_{x,z} + m_c + m_{д,c} + m_{с,c}, \quad (2.3)$$

де $m_{x,z}$, m_c , $m_{д,c}$, $m_{с,c}$ - відповідно коефіцієнти споживання холодних закусок, супів, других і солодких страв.

Визначаємо кількість іншої продукції власного виробництва і покупних товарів за нормами споживання. Результати наводимо у таблицю 2.4.

Таблиця 2.4

Визначення кількості страв та іншої продукції власного виробництва і покупних товарів

Назва продукції	Одиниця виміру	Норма споживання на 1 людину	Кількість продукції на 456 осіб
Страви			
Холодні закуски	страв	0,8	360
Супи	страв	0,2	90
Другі страви	страв	0,9	405
Солодкі страви	страв	0,2	90
Інша продукція власного виробництва і покупні товари			
Гарячі напої	л	0,1	45
Холодні напої	л	0,1	45
Хлібобулочні вироби	кг	0,075	33,75
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,6	270
Печиво, цукерки	кг	0,02	9
Міцні алкогольні напої	л	0,03	13,5
Вина	л	0,1	45
Слабоалкогольні напої	л	0,1	45

Розробляємо виробничу програму підприємства.

Виробничу програму закладу розробляють з урахуванням рекомендованого асортиментного мінімуму з використанням збірників рецептур страв і кулінарних виробів і надають у таблиці 2.5.

Таблиця 2.5

Виробнича програма підприємства

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
	Гарячі напої		
З	Чай в асортименті	200	40 (8л)
ТК	Какао з молоком	200	25 (5л)
ТК	Гарячий шоколад	200	15 (3л)
ТК	Кава по-українськи	100	30 (3л)

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
ТК	Латте	100	30 (3л)
ТК	Капучіно	200	20 (4л)
ТК	Експресо	50	40 (2л)
ТК	Айріш з молоком	200	20 (4л)
	Холодні напої		
З	Мінеральна вода	200	30 (6л)
З	Кока-кола	200	10 (2л)
ТК	Лимонад	200	35 (7л)
ТК	Апельсиновий фреш	200	20 (4л)
ТК	Молочний напій	200	25 (5л)
ТК	Узвар	200	30 (6л)
	Молоко і кисломолочні продукти		
З	Молоко	200	5 (1л)
З	Йогурт	200	10 (2л)
З	Кисломолочний сир	100	3 (0,3кг)
З	Плавлені сирки	100	2 (0,2кг)
З	Сиркові маси	100	4 (0,4кг)
	Хлібобулочні вироби		
З	Хліб пшеничний	20	500 (10кг)
З	Хліб житній	20	500 (10кг)
З	Пампушки з часником	20	200 (4кг)
	Борошняні кондитерські вироби		
З	Штрудель яблучний	100	39
З	Млинці з маком	100	37
З	Шоколадний пиріг	100	38
З	Ватрушка	100	36
З	Рогалики з повидлом	100	38
ТК	Ромова баба	100	40
	Холодні страви і закуски		
ТК	Оселедець з цибулею	100	9
ТК	Салат «Пікантний» (філе оселедця, яйця, картопля, яблука, цибуля, майонез)	150	62
ТК	Салат «Цезар з куркою» (куряче філе, салат айсберг, помідори черрі, сир Пармезан, хліб білий, часник, оливкова олія)	150	34
ТК	Салат «Олів'є з куркою» (філе куряче, яйця, огірок солоний, картопля, морква, горошок консервований, цибуля червоний, майонез - 30 г, Соус кімчі бейс)	150	62
ТК	Салат «Грецький» (помідори, огірки, солодкий перець, червона цибуля, сир Фета,	150	49

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
	маслини оливкова олія)		
ТК	Салат «Гурман» (язик яловичий, цибуля, печериці, сир, часник, червона цибуля, мариновані огірки)	150	33
ТК	М'ясне асорті	200	22
ТК	Сало в асортименті	150	15
ТК	Овочеve асорті	200	22
	Гарячі закуски		
ТК	Жульєн з грибами і куркою	110	50
ТК	Ячний рулет з сиром	130	40
	Другі страви		
ТК	Риба смажена в маринаді	250/250	24
ТК	Рибна запіканка	227	16
ТК	Куряче філе з виноградом	185/43	27
ТК	Курка тушкована в соусі по-домашньому	170	30
ТК	Котлета по-київськи особлива	105	29
ТК	Гуляш із свинини	95/60	70
ФС	М'ясо шпиговане журавлиною	250	80
ТК	Відбивна із свинини в сухарях	148	30
ТК	Свинина з апельсинами	105/10	24
ТК	Печінка по – строгановськи	140	27
ТК	Сирники фірмові	150	23
ТК	Оладки «Олеум»	100	21
	Гарніри		
ТК	Картопляне пюре	150	24
ТК	Гречана каша з грибами	150	30
ТК	Картопля по - селянськи	150	30
ТК	Відварений рис	150	27
	Супи		
ТК	Борщ «Український» зі сметаною	300	32
ТК	Солянка м'ясна збірна	300	41
ТК	Суп – локшина домашня з куркою	300	17
	Солодкі страви		
З	Морозиво в асортименті з топінгом	200	12
ТК	Десерт «Баунті»	200	14
ТК	Солодка мрія	200	13
ТК	Пана кота з сиром Маскарпоне	200	15
ТК	Молочний мус	200	9
	Міцні алкогольні напої		
З	Горілка «Мороша»	50	(2л)
З	Горілка «Nemiroff»	50	(2л)

№ за зб. рец.	Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порц.
3	Горілка «Хлібний дар»	50	(2л)
3	Коньяк «Shustoff»	50	(2л)
3	Коньяк «Koblevo»	50	(2л)
	Вина		
3	Вино «Villa Krim»	100	80 (8л)
3	Вино «Volgrad»	100	80 (8л)
	Шампанське		
3	Шампанське «Артемівське»	100	80 (8л)
3	Шампанське «Asti»	100	80 (8л)
	Слабоалкогольні напої		
3	Пиво «Stella Artois»	300	13 (4л)
3	Пиво «Hoogarden»	300	13 (4л)
3	Пиво «Львівське»	300	13 (4л)
3	Пиво «Bad»	300	13 (4л)
3	«Лонгер»	300	13 (4л)
3	«Джин – Тонік»	300	13 (4л)
3	«Ром – Кола»	300	13 (4л)
3	«Шейк»	300	13 (4л)

2.4 Проектування складського господарства

Особливістю зберігання сировини в складських приміщеннях підприємств ресторанного господарства є короткий термін її зберігання у порівнянні із зберіганням продуктів на великих продовольчих базах і холодильниках.

Складські приміщення підприємств ресторанного господарства діляться на дві групи: зі спеціальним охолодженням (охолоджувальні камери для зберігання м'яса, молочних продуктів, жирів і гастрономії, фруктів, ягід та напоїв; м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів; готових охолоджених страв; кулінарних виробів; кондитерських виробів; харчових відходів) і без спеціального охолодження (комора сухих продуктів; овочів; вино-горілочних виробів; білизни та інвентарю; тари).

Розрахувати кількість сировини для страв, що входять у виробничу програму підприємства, розраховуємо за формулою:

$$Q = \frac{q \cdot n}{1000} \text{ кг,} \quad (2.4)$$

2.7 Об'ємно-планувальне і компоновальне рішення підприємства

В кафе розміщені такі групи приміщень:

- складська група: комора для овочів, комора сипучих продуктів та алкогольних напоїв (неохолоджувальні комори); молочно-жирова камера, м'ясо-рибна і камера фруктів та овочів (охолоджувальні камери); завантажувальна;
- виробничі приміщення: овочевий, м'ясо-рибний цехи, холодний цех та гарячий цехи;
- допоміжні приміщення: мийна столового і кухонного посуду, сервізна;
- торговельні приміщення: вестибюль, торговельна зала кафе з баром;
- адміністративно-побутові приміщення: бухгалтерія, санвузли, душова для персоналу, коридори;
- технічні приміщення: венткамера, електрощитова.

Таблиця 2.38

Склад і площі приміщень закладу, що проектується

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
Торговельні	
Зала кафе з барною стійкою	114,0
Гардероб для відвідувачів	7,6
Вестибюль	22,8
Туалетні кімнати для відвідувачів	8,6
Разом	162,8
Виробничі	
Овочевий цех	14,05
М'ясо-рибний цех	15,55
Гарячий цех	21,54
Холодний цех	11,52
Разом	62,66
Складські	
Приміщення для встановлення камер	6,89
Комора для овочів	9,00
Комора напоїв та сипучих продуктів	8,00

Найменування приміщень	Площа приміщень, м ²
Завантажувальний майданчик холодильників	20,00
Разом	43,89
Допоміжні	
Мийна столового посуду	8,52
Мийна кухонного посуду	8,30
Разом	16,82
Адміністративно-побутові	
Бухгалтерія	8,00
Підсобна бару	4,34
Кабінет зав. виробництвом	6,00
Гардероб та душові для персоналу	15,81
Туалетні кімнати для персоналу	2,16
Кімната офіціантів	6,00
Разом	42,31
Технічні	
Електрощитова	9,00
Венткамера	12,00
Разом	21,00
Корисна площа закладу, S_k	349,51

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

$$S_k = S_{торг} + S_{виробн} + S_{склд} + S_{адм-побут} + S_{техн}, \quad (2.31)$$

$$S_k = 162,83 + 62,66 + 43,89 + 16,82 + 42,31 + 21,00 = 350 \text{ м}^2$$

де S_k - корисна площа будівлі, м²;

$S_{торг}$ - площа торговельних приміщень, м²;

$S_{виробн}$ - площа виробничих приміщень, м²;

$S_{склд}$ - площа складських приміщень, м²;

$S_{адм-побут}$ - площа адміністративно-побутових приміщень, м²;

$S_{техн}$ - площа технічних приміщень, м²;

Робочу площу визначають з урахуванням площ коридорів за формулою:

$$S_{роб} = S_k \cdot K_1, \text{ м}^2; \quad (2.32)$$

$$S_{роб} = 350 \cdot 1,1 = 385 \text{ м}^2;$$

де K_1 – коефіцієнт, що враховує коридори, $K_1 = 1,10 \dots 1,25$ (для невеликих закладів та закладів високого класу $K_1 \rightarrow \max$; для великих закладів (понад 200 місць) та закладів з кількома поверхами $K_1 \rightarrow \min$).

Загальну площу закладу визначають з врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти тощо) за формулою

$$S_{заг} = S_{роб} \cdot K_2, \text{ м}^2 \quad (2.33)$$

$$S_{заг} = 385 \cdot 1,03 = 397 \text{ м}^2;$$

де K_2 – коефіцієнт збільшення площі, $K_2 = 1,03 \dots 1,15$ (для невеликих закладів та закладів високого класу $K_2 \rightarrow \min$; для великих закладів (понад 200 місць) та закладів з кількома поверхів $K_2 \rightarrow \max$).

Площу поверху будівлі визначають за формулою:

$$S_n = \frac{S_{заг}}{n} \quad (2.34)$$

$$S_n = \frac{397}{1} = 397 \text{ м}^2$$

де n – кількість поверхів.

Підприємство, що проектується буде зосереджене в окремій одноповерховій будівлі.

Розмір будівлі в плані її конфігурації складає 397 м^2 , споруда збудована одним поверхом.

Всі ці приміщення мають зручний функціональний взаємозв'язок між собою. Складська група приміщень розміщена в північно-західній частині будівлі. Виробничі цехи мають зручний взаємозв'язок між собою, так як розташовані лінійно.

Підприємство має 4 входи: 1 - для відвідувачів, 1- для персоналу і завантаження сировини , 1 – для виносу з підприємства харчових відходів, 1 – для входу в електрощитову.

Відповідно до санітарних норм всі виробничі приміщення мають природне і штучне освітлення, та відповідний мікроклімат. Адміністративні і торговельні

приміщення також мають природне та штучне освітлення. Електрощитова має вхід з вулиці, венткамера знаходиться на даху підприємства.

Висновки до розділу 2

1. Розроблено схеми технологічного процесу підприємства попередньо визначившись з види приміщень;

2. Розроблено виробничу програму кафе, в які розраховано кількість страв та іншої продукції;

3. Спроектовано складське господарство, а саме розраховано: площі тари для зберігання продуктів, корисну та загальну площі;

4. Розраховано овочевий, м'ясо-рибний, гарячий, холодний цех, а також торговельні, допоміжні, адміністративно-побутові та технічні приміщення.

Розроблено виробничу програму цеху на підставі виробничої програми підприємства; визначено режим роботи; підібрано обладнання; розраховано чисельність кухарів; визначено корисну і загальну площу.

5. Визначено корисну, робочу та загальну площу будівлі.

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1 Організація виробництва

Організація виробництва в ресторанному господарстві передбачає цілеспрямований процес кулінарного оброблення продуктів з метою отримання широкого асортименту продукції та напівфабрикатів різного ступеня приготування.

Керує виробничими процесами зав. виробництвом.

Розташоване технологічне обладнання відповідає ходу технологічного процесу й забезпечує раціональний рух сировини, напівфабрикатів і готової продукції. При плануванні робочого місця дотримано санітарно-технічні норми і правила, вимоги безпеки праці тощо.

Санітарно-гігієнічні умови, освітлення, температура, швидкість руху повітря у робочій зоні встановлено відповідно до санітарних норм проектування підприємства “Штучне освітлення. Норми проектування”, а також “Опалення, вентиляція і кондиціонування повітря”.

Умови комфорту у приміщеннях створені за рахунок оснащення припливно-витяжної вентиляції.

Оперативне планування передбачає розроблення плану виробництва продукції з урахуванням потужності підприємства та його технічного оснащення, рекомендованого асортименту продукції, можливостей системи постачання сировини, контингенту відвідувачів і попиту на окремі види продукції, що виготовляються.

Для безперебійної роботи підприємства необхідною умовою є надходження сировини від постачальників та використання її на підприємстві. Правильна і раціональна організація постачання сировини та її використання забезпечується чіткою системою документообороту і суворим порядком оформлення операцій щодо руху сировини.

3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства

Питання формування попиту населення на продукцію та послуги ресторанного господарства пов'язані з організацією роботи. Реклама повинна стимулювати розвиток попиту кулінарні вироби, напівфабрикати, послуги ресторанного господарства підприємств.

Сучасна реклама не тільки повідомляє потенційним покупцям про можливу купівлю різного товару. Крім того, реклама сприяє підвищенню життєвого рівня людей, здійснюючи стимулювання їх зусиль у придбанні більш якісних товарів і послуг. Вона також спонукає підприємства ресторанного господарства пропонувати споживачам продукцію та послуги кращої якості.

Рекламування передбачає використання різноманітних засобів: періодичні видання (газети, журнали та інше); засоби прямої реклами (рекламні матеріали для розсилання поштою: каталоги, проспекти, буклети, календарі, та інше). За допомогою цих засобів, реклама здійснює довгостроковий і короткостроковий вплив на споживачів.

Отже, реклама в ресторанному господарстві – це сукупність економічних, організаційно-технічних, художньо-естетичних і психологічних засобів і методів впливу на постійно зорієнтованих і потенційних споживачів, які використовуються для широкого й об'єктивного інформування населення про асортимент, ціни, властивості та якість продукції підприємств громадського харчування, особливості і місце знаходження підприємств, методи та форми обслуговування, перелік основних і додаткових послуг з метою збільшення обсягів виробництва й реалізації продукції, надання послуг, покращення економічних показників виробничо-торговельної діяльності.

У практиці рекламної діяльності в ресторанному господарстві часто використовується класифікація засобів реклами на внутрішні та зовнішні. Надзвичайно важливе значення мають внутрішні засоби, які ефективно використовуються на підприємстві з моменту його заснування. До них належать усі елементи системи обслуговування на підприємствах громадського

харчування: емблема підприємства, стиль і дизайн, меню, якість страв і послуг. Вивіска є невід'ємною частиною зовнішнього оформлення підприємства. Вона несе інформацію про назву підприємства, його тип, спеціалізацію, режим роботи. Для оформлення використовується реклама у вигляді емблеми підприємства. Це надає можливість виділяти даний заклад серед існуючих підприємств ресторанного господарства, і навіть в темну пору доби привабити відвідувачів не тільки з місцевих але й з інших районів.

Інтер'єр, як і екстер'єр будівлі, повинен бути виконаний з використанням натуральних матеріалів. Однаково підійдуть дерево, камінь, але ні в якому разі не сучасний дизайн з зашкленним фасадом. Дизайн кращий консервативний, найбільш вдало спрацьовує концепція «під старовину». Багато уваги потрібно приділяти ландшафтному дизайну, оформленню літніх майданчиків і будиночків. Оскільки замські комплекси мають зазвичай велику площу (буває і в кілька гектарів), є можливість зробити літній майданчик у вигляді будиночків, критих веранд, зробити ландшафтні куточки, містки, доріжки, сади каменів і багато іншого, то, чого через брак площ не може собі дозволити міський заклад.

Дійсно, 95% відвідувачів замських ресторанів - не випадково заїхали (на відміну від трасових закладів, де ситуація повністю протилежна). Звідси і особливості аудиторії. По-перше, її складають виключно автомобілісти. Тобто, теоретично будь-яка людина може взяти таксі і дістатися до такого закладу, але практично зайвий клопіт через це дуже негативно сприймається психологічно, тому людина, що не має машини, скоріш піде в найближчий міський ресторан. Отже, парковка в такому закладі важлива, як ніколи, а краще - парковка, щоб клієнт міг спокійно відпочивати максимально можливий час, не хвилюючись з приводу свого авто. По-друге, дуже важлива робота з аудиторією.

Замський заклад не може дозволити собі такого мінімалізму. Якщо заклад видно з дороги, досить буде рекламного щита за 200 м від нього по обидва боки дороги. Це відстань, достатню, щоб людина встигла осмислити інформацію і повернути. Якщо ж з дороги кафе не видно, йому необхідно детально

промаркувати покажчиками шлях до себе: відзначити повороти дорожніми покажчиками, двома-трьома щитами 3x6 м.

Кафе «Затишок» заселилося в омріяний кут прямо навпроти входу до парку Н.Д. Софієнко, і все тут зроблено за правилами відчайдушно модного місця, інтер'єр вийшов не перевантажений і не брутальний, а дуже навіть по-душевному – з білою стелею, білими рослинними барельєфами по стінах та вікнами в підлогу.

Вийшла зразково-показова вітрина для демонстрації себе та друзів у епоху інстаграма. Кухня спрямована на європейське меню - підкреслено коротке, порції невеликі, ціни помірні.

Всім цікавим є сенс піти і зробити селфі, а далі буде видно

Висновки до розділу 3

1. Визначено організацію роботи підприємства, а саме: організацію роботи складського господарства та кожного цеху. Розраховано чисельність працівників та складено графік виходу на роботу;

2. Надано: метод і форму обслуговування споживачів, кількість і кваліфікація обслуговуючого персоналу; схема розташування меблів у залах; наявність кабінки, барної стійки; види і характеристика меблів;

3. Описано екстер'єр, інтер'єр залів: стиль, кольорове рішення, озеленення, види освітлення, оздоблювальні матеріали стін, панелей, стелі, підлоги, вікон, барної стійки, оформлення столів.

РОЗДІЛ 4

АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

Архітектурно-будівельні рішення об'єкту проектування

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	м. Полтава
Кліматичні умови району будівництва	<p>Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована в І-му (північно-західному) кліматичному районі [1].</p> <p>Клімат району – помірно-континентальний.</p> <p>Середня кількість опадів за рік – 640 мм.</p> <p>Температура повітря:</p> <ul style="list-style-type: none"> - середньорічна + 6,5 °С; - абсолютний мінімум – 34,6 °С; - абсолютний максимум + 37,5 °С. <p>В плані сейсмічної характеристики територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів [2, карта ОСР 2004-А].</p> <p>Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 1,2 м.</p> <p>Переважаючий напрямок вітру: взимку та влітку – західні та північно-західні.</p>
Опис земельної ділянки підприємства	<p>Земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств харчової промисловості. Будівлі та споруди, що підлягають зносу – відсутні.</p> <p>Характер рельєфу місця будівництва – спокійний, з</p>

Перелік основних даних	Характеристики
	незначним ухилом на південний схід. Грунт на ділянці забудови – глинисто-піщаний.
Організація транспортних під'їздів до підприємства	На ділянці передбачається влаштування комплексного благоустрою території з організацією транспортних і пішохідних зв'язків. Під'їзди до території підприємства, проїзди на території та майданчик для стоянки автомобілів – з асфальтобетону. Краї проїздів відокремлені від тротуарів і газонів бетонним бортовим каменем. Вимощення навколо будівлі та пішохідні доріжки – бетонна плитка.
Площа земельної ділянки	2,3 га
Площа забудови	490,36 м ²
Площа доріг та тротуарів	1140,86 м ²
Площа озеленення земельної ділянки	1008,00 м ²
Площа майданчика для відпочинку	360 м ²
Ланшафт території та малі архітектурні форми на ділянці	Озеленення ділянки вирішено шляхом влаштування газонів, стрижених кущів, клумб сезонних квітів. В зоні відпочинку передбачені малі архітектурні форми – лави, наземні ліхтарі зі сферичними плафонами.
Генеральний план території ділянки	Генеральний план території земельної ділянки представлено на аркуші 1. При розробці його розробці були враховані: - існуюча планувальна структура м. Полтава; - існуючі мережі вулиць і проїздів; - існуючі планувальні обмеження.

Перелік основних даних	Характеристики
Об'ємно-планувальні характеристики підприємства	
Композиційно-планувальна схема підприємства	Змішана
Характер будівлі	Одноповерхова, без підвалу
Форма та розміри будівлі на плані	Форма будівлі – прямокутна, розміри в плані: довжина – 30 м, ширина – 18 м.
Горизонтальні та вертикальні зв'язки на підприємстві	Горизонтальні зв'язки – коридори шириною 1,8 та 1,6 м; вертикальні зв'язки – сходи, пандус для осіб з обмеженими можливостями, вантажний підйомник. Горизонтальне транспортування дрібного сировини, інвентарю та страв здійснюється за допомогою візків та ручних пересувних столиків.
Кількість поверхів	1 поверх
Висота поверху	3,6 м
Характеристики конструкцій та матеріалів підприємства	
Конструктивна схема будівлі	Неповний каркас (з зовнішніми несучими стінами та залізобетонними колонами перерізом 400x400 мм, кроком 6x6 м).
Фундаменти (конструкції, матеріали, глибина закладання)	Під несучі стіни – стрічкові монолітні залізобетонні (глибина закладання фундаментів – 1,08 м), під колони – стовпчасті «стаканного» типу.
Стіни (матеріал, товщина)	З пустотілої теплоефективної цегли товщиною 510 мм
Перегородки (матеріал, товщина)	Цегляні товщиною 120 мм.
Конструкція перекриття	Залізобетонні панелі з круглими пустотами. Товщина перекриття – 0,3м.
Конструкція покриття	Покриття – зі збірних залізобетонних плит з

Перелік основних даних	Характеристики
	круглими пустотами. Розміри плит покриття 1,5 м х 6,0 м. Конструкція покриття включає несучі елементи (плити) та огорожувальні елементи – водоізоляційний килим; 3-х шари руберойду на бітумній мастиці; утеплювач, покладений на пароізоляцію й вирівняний шаром цементного розчину.
Вікна (матеріал, розміри)	В залі кафе – склопакети двокамерні з ПВХ-профільною системою за ДСТУ Б.В.2.7.-130:2007.
Двері (матеріал, розміри)	Зовнішні – скляні; внутрішні – дерев'яні.
Система водовідведення з даху	Внутрішня в дощову каналізацію.
Основні технічні показники проекту	
Площа забудови (S_d)	494,36 м ²
Загальна площа (S_z)	421,26 м ²
Робоча площа (S_p)	326,24 м ²
Будівельний об'єм (V_b)	1668,18 м ³
Планувальний показник (K_1)	0,78
Об'ємний показник (K_2)	5,68

Таблиця 4.2

Зовнішнє та внутрішнє опорядження підприємства

Перелік основних даних	Характеристика
Зовнішнє опорядження будівлі:	
Характер архітектурних елементів будівлі, будівельні матеріали	Архітектурні елементи фасаду виконані у класичному стилі. Будівля має чітко виражений цоколь, пояси у вигляді широких карнизів, які виступають над площинами стін. Вхідні двері до кафе – скляні, вікна – аркові.

Перелік основних даних		Характеристика	
Елементи візуальної інформації на фасаді		Реклама підприємства розміщується і над головним входом та виконується з ПВХ – конструкції.	
Внутрішнє опорядження будівлі			
Приміщення	Підлога	Стіни	Стеля
Вестибюль	Наливна 3-D підлога	Пластикова рейка	Акрилове фарбування
Зала кафе	Ламінований паркет "Classen Allegro"	Декоративне фарбування	Підвісна "Fealics"
Виробничі цехи	Керамічна плитка	Керамічна плитка	Підвісна "Armstrong"
Адміністративні	Ламінат	Рідкі шпалери	Масляне фарбування
Коридори	Лінолеум	Масляне фарбування	Масляне фарбування
Складські	Керамічна плитка	Клейова побілка	Масляне фарбування
Технічні	Цементно-бетонна	Масляне фарбування	Масляне фарбування

Таблиця 4.3

Загальна характеристика інженерних систем

Перелік основних даних	Основні характеристики
Система опалення	Система опалення: а) за видом теплоносія – водяна з примусовою циркуляцією; б) за способом подачі і відведення теплоносія – однотрубна;

Перелік основних даних	Основні характеристики
	<p>в) за розташуванням трубопроводів – з нижнім розведенням;</p> <p>г) за напрямком руху води в магістральному і зворотньому трубопроводах – тупикова.</p> <p>д) тип опалювальних приладів – радіатори сталені 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 влаштовуються повітрозбірники.</p> <p>Для опалення підлоги вестибюлю використовується система інфрачервоного опалення “Билюкс”. Над входом в будівлю кафе – повітряно-теплова завіса.</p>
Система вентиляції	<p>На підприємстві передбачається механічна припливно-витяжна система вентиляції для торгівельних та виробничих приміщень кафе. 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 водопостачання	<p>Мережа холодного та гарячого водопостачання – централізована від напірного водопроводу міської мережі.</p> <p>Схема водопровідної мережі – з нижнім розведенням магістралей (магістралі прокладають під підлогою першого поверху).</p>

Перелік основних даних	Основні характеристики
	<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 споживачем, застосовуються крильчасті лічильники з діаметром приєднувального трубопроводу 15 мм.</p> <p>Якість питної води в кафе – відповідає вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10.</p>
Система каналізації	<p>За способом збору та видалення забруднень – самопливна, яка складається з приймачів стічних вод, відвідних труб, стояків з витяжними трубами і випусками.</p> <p>За характеристикою стічних вод – господарсько-побутова, виробнича та дощова.</p> <p>За сферою обслуговування – об'єдана.</p> <p>Каналізаційні труби – ПВХ марки FIRAT діаметром 100мм.</p> <p>Для контролю і очищення внутрішньої каналізаційної мережі на ній встановлені ревізії і прочистки. У всіх виробничих приміщеннях кафе встановлені трапи для збору і відведення стічних вод. Система сміттєвидалення (каналізація твердих відходів) на підприємстві передбачена шляхом вивезення твердих побутових відходів спеціалізованим автотранспортом.</p>

Висновки до розділу

У розділі наведена характеристика земельної ділянки підприємства харчування. Аналіз ділянки під забудову показав, що вона відповідає

будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств такого типу, має добру транспортну досяжність, зручний зв'язок з центром міста і вокзалами.

Сформульовані і обгрунтовані вимоги до планувального, архітектурного, інженерного та технологічного рішень підприємства ресторанного господарства, його основних параметрів з урахуванням технологічних та містобудівних вимог.

Зокрема, сформульовані основні дані та вимоги щодо:

- архітектурно-планувального рішення кафе;
- дизайнерського рішення та елементів реклами;
- зовнішнього та внутрішнього опорядження будівлі кафе;
- функціонування інженерного обладнання підприємства.

Наведені загальна характеристика систем опалення, вентиляції, кондиціонування, водопостачання та каналізації. Запропоновано для опалення підлоги вестибюлю використати систему інфрачервоного опалення "Білюкс". Для адміністративних приміщень – системи кондиціонування повітря бізнес-класу.

ВИСНОВКИ

В процесі дипломного проекту були поставлені і вирішені питання, які дозволили спроектувати заклад згідно сучасних вимог стандартів та ринку, а саме:

- розроблення конкурентоспроможного асортименту продукції;
- підвищення якості продукції та культури обслуговування;
- створення матеріально-технічної бази з метою впровадження ресурсозберігаючих технологій;
- надання додаткових послуг.

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

Були налагоджені технологічні процеси у виробничих цехах. Це дозволило збільшити обсяги виробництва, ефективно використовувати площі.

В розділі науково-дослідної роботи висвітлене питання про розробку рецептур страв з локальної сировини, яка характерна для Рівненщини. Запропоновано рецептуру страви «Картопля по верховинськи».

В архітектурно-будівельному розділі було визначено розташування підприємства. Територія вільна від забудови. Площа ділянки – 0,22 га. Ділянка поділяється на три зони: зона для відвідувачів; господарська зона; зона

основного виробництва.

Ділянка забудови має озеленення, площа якого складає 46 % площі ділянки. На території передбачена парковка для автомобілів.

Форма обслуговування – офіціантами, що забезпечить більш високу культуру обслуговування, задовольнити зростаючі потреби населення, значно підвищити ефективність використання матеріально-технічної бази, продуктивність праці працівників.

Також було запропоновано широку рекламну діяльність і ряд додаткових послуг, що надасть підприємству конкурентоспроможності та економічної стійкості в умовах сучасного ринку, перенасиченого послугами підприємств ресторанного господарства.

При проектуванні будівлі передбачені шляхи безпечної евакуації людей у випадку виникнення пожежі. Двері на плані евакуації людей відчиняються в бік виходу з будівлі. Плани евакуації відвідувачів і персоналу розміщені у вестибюлі і виробничих коридорах.

Технологічні процеси виробництва даного підприємства дотримані правилами з охорони праці.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Архипов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані // В.В. Архипов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. К.: Фірма "ІНКОС", 2007. 382 с.
2. Алексєєв Д. Ресторан за інтересами Журнал "Ресторанні відомості", №101, 2006. С. 12-14.
3. Антонюк І.Ю. Технологія продукції ресторанного господарства. Опорний конспект лекцій // А.О. Медведєва, І.Ю. Антонюк,. К.: 2009.
4. Барановський В.А. Ресторанний бізнес: Навчальний посібник. - РнД.: Фенікс, 2005. 220 с.
5. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення: ДБН В.2.2-9:2009. [Чинний від 2010-07-01]. К.: Мінрегіонбуд України, 2009. 49 с. (Національний стандарт України).
6. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства): ДБН В.2.2-25:2009. [Чинний від 2010-09-01]. К. : Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с. (Національний стандарт України).
7. Будинки і споруди. Підприємства побутового обслуговування. Загальні положення: ДБН В.2.2-11:2002. [Чинний від 2002-05-01]. К. : Мінрегіонбуд України, 2002. 136 с. (Національний стандарт України).
8. Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення: ДБН В.2.2-17:2006. [Чинний від 2007-05-01]. К. : Мінбуд України, 2007. 21 с. (Національний стандарт України).
9. Будинки і споруди. Підприємства торгівлі: ДБН В.2.2-23:2009. [Чинний від 2009-07-01]. К. : Мінрегіонбуд України, 2009. 48 с. (Національний стандарт України).
10. Володько О.В. Основи автоматизованого проектування: Навчальні завдання до практичних занять та методичні рекомендації до їх виконання для студ. спеціальності 181 «Харчові технології» /Володько О.В. // Полтава: ПУЕТ, 2018. 59с.
11. Володько О.В. Інженерне обладнання будівель: Методичні

рекомендації щодо виконання санітарно-технічного розділу дипломного проекту студ. спец. 7.14010101 «Готельна і ресторанна справа», 8.14010102 «Курортна справа», 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» / Володько О.В., Страшко Л.М. // 2-ге вид. Полтава: ПУЕТ, 2014. – 43с.

12. Дипломное проектирование / М.И. Беляев, Л.М. Беляева, Н.Ф. Григорьева и др. / Под ред. Л.З. Шильмана. Харьков: ХИОП, 1992. 600 с.

13. ДБН 360-92 Містобудування. Планування і забудова міських та сільських населених пунктів. К.: Мінрегіонбуд України, 1992. 28 с.

14. ДБН В.2.5-67:2013 "Опалення, вентиляція, кондиціонування". К.: Мінрегіонбуд України, 2013. 28 с.

15. ДБН В.1.1-7:2002 "Пожежна безпека об'єктів будівництва".- К.: Мінрегіонбуд України, 2001. 44 с.

16. ДБН В.2.5-28:2006 "Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення.- К.: Мінрегіонбуд України, 2006. 41 с.

17. ДБН В.2.2-25:2009 „Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)“ [Чинні від 2010-09-01]. К.: Мінрегіонбуд України, 2010. 85 с.

18. ДСН 3.3.6.042-99 „Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень”. К.: Мінрегіонбуд України, 1999. 28 с.

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

20. Дейниченко Г.В. Обладнання підприємств харчування / Г.В. Дейниченко В.О. Єфімова, Г.М. Постанов. Довідник. В 3-х ч. Ч.2 Харків: ДП Редакція «Мир техніки и технологий», 2005. 486 с.

21. Державний стандарт України ДСТУ 3008-95 «Документація. Звіти в сфері науки і техніки. Структура і правила оформлення».

22. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення», затверджений Постановою Верховної Ради України від 24.02.94. К.: Законодавство України про охорону праці. т.3, 1995. 17 с.

23. Закон України «Про охорону праці», затверджений Постановою

Верховної Ради України від 14.10.02 №269. XII . К.: Законодавство України про охорону праці. т.1, 1995. 250с.

24. Закон України «Про пожежну безпеку», затверджений Постановою Верховної Ради України від 17.12.93 №3747. XII. К.: Законодавство України про охорону праці. т.3, 1995. 12с.

25. Ефимов А. Д., Профессиональная кухня: 100 готовых проектов / А. Д. Ефимов, Т. А. Никуленкова, М. С. Вухолова. М.: Издательский дом «Веди», 2002. 207 с.

26. 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.

27. Іванова О. В., Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник / О. В Іванова Т. В Капліна.. Суми: Університетська книга, 2010. 399 с.

28. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. К.: А.С.К., 2000. 848 с.

29. Карпенко В.Д. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування. Навчальний посібник/ А.Л. Рогова, В.Г. Шкарупа та ін. // К.: НМЦ «Укоопосвіта». 2003.248 с.

30. Карсекин В.И. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания. / Бердичевский В.Х. К.: Вища шк., 1983. 208 с.

31. Каталог торгово-технологического и санитарно-технического оборудования и строительных элементов здания. Харьков: Х ДАТиОП,1999. 43 с.

32. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства. Навчальний посібник. К.: Київ.торг.-екон. ун-т, 2008. 307 с.

33. Методичні рекомендації з виконання архітектурно-будівельного розділу дипломного проекту. Полтава: ПУЕТ, 2017. 18 с.

34. Методичні рекомендації до виконання розділу дипломного проекту «Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях». Полтава: ПУЕТ, 2017. 18 с.

35. НПАОП. 0.03-3.15-86 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень №4088-86, затверджені Мінохорони здоров'я СРСР, 1986
36. НПАОП 55.0-1.02.-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування, затверджені наказом Держнагляд охорони праці України від 25.06.96, №107.
37. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства/ За ред. Н.О.П'ятницької. К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 632 с.
38. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219).
39. Проектування закладів ресторанного господарства: робочий зошит / А.Л. Рогова, Ю.В. Левченко. П.: ПУЕТ, 2017. 57 с.
40. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М.: Экономика, 1983. 720 с.
41. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. К.: А.С.К., 2007. 1248 с.
42. Типовые карты организации труда работников основных цехов предприятий общественного питания в 2-х частях. М.:1988. 74 с.
43. Черевко О. І., Технологічне проектування закладів харчування : Навчальний посібник / О. І. Черевко, Л.М. Крайнюк, Л.О. Красілова та інші.. Харків: Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2005. 295 с.
44. Шкарупа В.Г., Проектування закладів ресторанного господарства з основами САПР . Практикум / В.Г. Шкарупа, О.І. Положишникова, Т.В. Капліна. Полтава, РВВ ПУСКУ, 2008.-90 с.
45. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. Навчальний посібник. К.: Кондор, 2008 506 с.