

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. ХОМИЧ

(підпис)

« ____ » _____ 2024 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: «Проект кафе на 72 місця у місті Люботин Харківської області»

зі спеціальності 181 Харчові технології

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

ступеня бакалавр

Виконавець роботи Купіна Валерія Євгенівна
(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Науковий керівник к. т. н. Геречук Аліна Михайлівна
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Рецензент Миронов Денис Анатолійович
(прізвище, ім'я, по батькові)

Полтава 2024

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Затверджую

Завідувач кафедри

Г. ХОМИЧ

(підпис)

«_____» _____ 2023 р.

ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

на тему: «Проект кафе на 72 місця у місті Люботин Харківської області»

зі спеціальності 181 Харчові технології

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

ступеня бакалавр

Прізвище, ім'я, по батькові Купіна Валерія Євгенівна

Затверджена наказом ректора № 175-Н від «20» вересня 2023 р.

Термін подання студентом кваліфікаційної роботи 16.01. 2024 р.

Вихідні дані до кваліфікаційної роботи Розробити техніко-економічне обґрунтування. Визначити концепцію закладу. Скласти меню з урахуванням новітніх тенденцій у ресторанному господарстві. Розробити технологію гарячих страв з риби підвищеної поживної цінності. Впровадити сучасне технологічне обладнання. Розробити питання організації виробництва, обслуговування, рекламної діяльності. Забезпечити при плануванні приміщень раціональні схеми організації технологічних процесів. Будівля відокремлена, одноповерхова. Визначити архітектурно-будівельні рішення закладу, будівельно-технічні показники проекту.

Зміст розрахунково-пояснювальної записки Вступ. Розділ 1. Техніко-економічне обґрунтування проекту будівництва або розширення існуючого підприємства. Розділ 2. Організаційно-технологічна частина. Розділ 3. Розрахунок та підбір технологічного обладнання. Розділ 4. Інженерна частина. Розділ 5. Охорона праці та навколишнього природного середовища. Висновки. Список використаних інформаційних джерел.

Перелік графічного матеріалу Технологічна схема приготування страви – 1 лист. План підприємства з розташуванням технологічного обладнання – 1 лист. Архітектурно-будівельні рішення – 1 лист. Рекламне забезпечення – 1 лист.

Консультанти розділів кваліфікаційної роботи

Розділ	Ініціал, Прізвище, консультанта	Підпис, дата
Інженерна частина	О. Володько	
Охорона праці та навколишнього природного середовища	Н. Молчанова	

Календарний графік виконання кваліфікаційної роботи

Зміст роботи	Термін виконання	Фактичне виконання
Розділ 1. Техніко-економічне обґрунтування проекту будівництва або розширення існуючого підприємства	22.09. - 29.09. 2023 р.	22.09. - 29.09. 2023 р.
Розділ 2. Організаційно-технологічна частина	30.09. - 08.10. 2023 р.	30.09. - 08.10. 2023 р.
Розділ 3. Розрахунок та підбір технологічного обладнання	09.10. - 19.11. 2023р.	09.10. - 19.11. 2023р.
Розділ 4. Інженерна частина	20.11. - 10.12. 2023 р.	20.11. - 10.12. 2023 р.
Розділ 5. Охорона праці та навколишнього природного середовища	11.12. - 24.12. 2023 р.	11.12. - 24.12. 2023 р.
Подання кваліфікаційної роботи на антиплагіат	8.01. 2024 р.	8.01. 2024 р.
Подання кваліфікаційної роботи керівнику	11.01.2024 р.	11.01.2024 р.
Подання кваліфікаційної роботи на кафедрі	14.01. 2024 р.	14.01. 2024 р.
Подання кваліфікаційної роботи для зовнішнього рецензування	16.01. 2024 р.	16.01. 2024 р.

Дата видачі завдання «20» вересня 2023 р.

Здобувач вищої освіти _____ **В. КУПІНА**

(підпис)

(ініціал, прізвище)

Керівник _____ **А. ГЕРЕДЧУК**

(підпис)

(ініціал, прізвище)

Результати захисту кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота оцінена на _____

(балів, оцінка за національною шкалою, оцінка за ЄКТС)

Протокол засідання ЕК № _____ від « _____ » _____ 2024 р.

Секретар ЕК _____

(підпис)

В. ГОНЧАРЕНКО

(ініціал, прізвище)

Зміст

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ БУДІВНИЦТВА.....	9
1.1 Маркетингові дослідження.....	9
1.2 Розроблення концепції закладу ресторанного господарства.....	14
1.3 Обґрунтування технічної можливості будівництва	16
1.4 Визначення джерел постачання	17
Висновки за розділом 1.....	19
РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА.....	20
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми.....	20
2.2 Новітні технології других гарячих страв з риби.....	20
2.2.1 Поживна цінність, кулінарні властивості і показники якості риби	20
2.2.2 Харчова цінність сайди.....	26
2.2.3 Харчова цінність борошна з сорго	27
2.2.4 Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	28
2.3 Розроблення виробничої програми підприємства.....	32
2.4 Організація виробництва та обслуговування.....	35
Висновки за розділом 2.....	40
РОЗДІЛ 3 РОЗРАХУНОК ТА ПІДБІР ОБЛАДНАННЯ.....	41
3.1 Проектування складського господарства.....	41

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА		
Зм	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	Розрахунково- пояснювальна записка		
Розробив		Купіна В. Є.					
Керівник		Гередчук А.М					
Консульт.							
Н.контр.							
Зав. каф.		Хомич Г. П.			Літ.	Лист	Листів
						5	
					гр. ХТІ 6 – 51		

3.2	Проектування виробничих цехів. Розрахунок і підбір технологічного обладнання.....	51
3.2.1	Розрахунок загальнозаготівельного цеху.....	51
3.2.2	Розрахунок доготівельного цеху.....	57
3.3	Проектування торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	62
3.4	Об'ємно-планувальне і конструктивне рішення підприємства.....	67
	Висновки за розділом 3.....	69
	РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНА ЧАСТИНА.....	70
	Висновки до розділу 4.....	77
	РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ ТА НАВКОЛИШНЬОГО ПРИРОДНОГО	
	СЕРЕДОВИЩА.....	78
5.1	Безпека праці та промислова санітарія.....	78
5.2	Пожежна безпека.....	82
5.3	Охорона навколишнього середовища.....	84
5.4	Безпека в надзвичайних ситуаціях.....	85
	Висновки за розділом 5.....	86
	ВИСНОВКИ.....	87
	СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ.....	89
	ДОДАТКИ.....	93

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						6
<i>Змн.</i>	<i>Арк.</i>	<i>№ докум.</i>	<i>Підпис</i>	<i>Дата</i>		

ВСТУП

Ресторанний бізнес незалежно від умов існування працює, забезпечує потреби споживачів, забезпечує робочими місцями працівників, створює додану вартість та надає податкові надходження до бюджету. Крім того, сучасні підприємства ресторанного господарства можуть тісно взаємодіяти з різними галузевими комплексами: торгово-збутовими, туристично-екскурсійними, рекреаційними, культурно-розважальними та комплексами соціального захисту населення. Для власників бізнесу головною метою є його прибутковість. У ресторанному господарстві успішно працюють тільки ті підприємства, які вносять зміни в організацію своєї діяльності, вдосконалюють продукцію, її якість і харчову цінність, рівень обслуговування, ведуть боротьбу за залучення нових і утримання постійних споживачів, шукають найбільш перспективні сегменти і намагаються задовольнити потреби споживачів, які постійно зростають.

Проте найбільшим негативним фактором для діяльності ресторанних закладів стала повномасштабна війна. Це призвело до закриття або руйнування численних закладів на сході, півдні і центрі України. Суттєвих втрат зазнав і ресторанний бізнес Харківщини, де була велика кількість підприємств, сконцентрована значна кількість населення, був більший товарооборот і відповідно більші прибутки. Цілком закономірно, що бізнес закривають і, за можливості, релокують у більш безпечні місця. Тож багато компаній, в тому числі і ресторанного бізнесу, були змушені переїхати та відновити діяльність на заході країни. За даними Інституту стратегічних досліджень, на кінець 25 листопада 2022 року перемістилися у безпечні регіони 772 підприємства. Завдяки релокації збережено понад 35 тисяч робочих місць, а на релокованих підприємствах знайшли роботу ще понад 7 тисяч осіб.

Але більша частина населення Харківщини продовжує працювати, відновлювати підприємства і надавати послуги. Ресторатори сьогодні із впевненістю заявляють, що більшість із закладів ресторанного господарства витримають удар, навіть попри безпрецедентність кризи, змінюються та

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						7
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

підлаштовуються під обставини задля забезпечення нормального функціонування закладу і персоналу.

Враховуючи необхідність відбудови та розвитку інфраструктури, метою даної роботи було визначено проектування кафе «Limoncello» на 72 місця у місті Люботин Харківської області. Заклад буде мати формат арт-кафе.

Арт-кафе – заклад незвичайний. Тут особлива увага приділяється інтер'єру закладу та розважальній програмі. Найчастіше в арт-кафе збирається неординарна публіка, наукова та культурна еліта, творчі люди такі, як музиканти, художники, артисти. Арт-кафе часто стають стартовим майданчиком для виступу початківців музичних колективів, поетів та письменників. Тут проводять виставки місцевих художників та митців.

Дизайн таких закладів завжди неординарний та оригінальний. Приблизно шістдесят відсотків відвідувачів арт-кафе стають їх постійними клієнтами. Цільова аудиторія закладів такого формату є найбільш платоспроможною та активною. Такі кафе не тільки розважають, а й поєднують людей за інтересами, надають їм можливість поспілкуватися з однодумцями та добре провести час.

При виконанні роботи вирішувалися завдання: проаналізувати маркетингове середовище та існуючі заклади ресторанного господарства в місті Люботин; змодельовати концепцію закладу та визначити цільову аудиторію; розробити виробничу програму кафе, спроектувати виробничі та складські приміщення та підібрати обладнання; розрахувати кількість персоналу та передбачити додаткові послуги; розробити архітектурно-будівельний план кафе та заходи з охорони праці персоналу.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						8
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 1
ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ
БУДІВНИЦТВА

1.1 Маркетингові дослідження

Люботинська міська територіальна громада (МТГ) – це територія Слобожанщини, яка має свою історію, високий рівень розвитку, органічний простір щедрої природи та динамічну спрямованість громади до кращого майбутнього. Це одночасно і середовище функціонування, і спосіб комфортного життя, і можливості культурного, духовного, фізичного розвитку, як окремої особистості, так і спільноти в цілому.

Люботинська МТГ розташована у 24 км на Захід від обласного центру міста Харкова і займає площу 110,74 км², що складає 0,35 % площі земель Харківської області. Територія громади розташована в лісостеповій зоні і входить в озеленену зону міста Харкова. Рясні виходи джерел води забезпечили надійні умови для створення штучних водоймищ. На території громади більше, ніж 30 ставків. Вони розташовані в долинах невеликих річок Мерефа і Люботинка, а також у балках.

Люботин – центр МТГ, одне з найстаріших міст Слобожанщини, якому у 2023 році виповнюється 373 роки, і який Постановою Кабінету Міністрів України від 26 липня 2001 р. № 878 внесено до Списку історичних населених місць України.

Територія міста зберігає велику кількість пам'яток як національного, так і місцевого значення: 505 курганів скіфських часів, святі пам'ятки архітектури: Вознесенський храм (в минулому Святої Парасковії), Миколаївську церкву (1843 р.), ландшафтний парк площею 30 га (поч. ХІХ ст.), селища городища та курганні могильники та багато інших.

Сьогодні місто Люботин — місто обласного значення в Харківській області, займає площу 3113 га. Історія Люботина бере свій початок у 1650 році, коли козаками-втікачами із Правобережної України на річці Люботинці було

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						9
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

засновано слободу Люботин, яка згодом перетворилась у сотенне містечко Харківського козачого полку. У 70-ті роки ХІХ століття М. І. Святополк-Мирським закладено парк, який на цей час є національною ландшафтною пам'яткою. Каскад штучних ставків у ньому з Першого по Сьомий – один з перших проєктів штучних ставків у Харківській губернії. Паркову зону площею 40 десятин назвали «Парк Швейцарія». Палацово-парковий комплекс у Люботині вважався на початку ХХ століття одним з найвеличніших на Слобожанщині. Садиба Святополк-Мирських у Люботині збереглася і до наших днів.

На території м. Люботин на державному обліку перебуває 516 пам'яток історичної культурної спадщини, з них 505 – пам'яток археології та 11 – пам'яток історичної культурної спадщини. Природно-географічне положення забезпечує місту значні можливості для розвитку туризму, зеленого туризму, активного відпочинку та відпочинку. До рекреаційних ресурсів природної території м. Люботин відносяться безліч ставків, серед яких найбільш перспективними щодо використання для оздоровлення населення є ставки: № 1, № 6, Гиївка, Чкалівка та «Живе джерело».

Для створення сприятливого клімату для інвестицій в місті Люботині діє стратегічний план розвитку територіальної громади, згідно якого бачення міста в майбутньому: Люботин – екологічно чистий регіон, де можна комфортно жити, працювати і відпочивати.

Місто має зручні транспортні розв'язки. У північній частині територіальної громади з заходу на схід проходить автомобільна дорога державного значення Київ – Харків. Майже навпіл територію розділяє залізниця Київ – Харків. Люботин – залізничний вузол Південної залізниці. Це все сприяє створення зручних логістичних маршрутів для забезпечення товарами нового спроектованого закладу.

На території Люботинської міської громади зареєстровано 424 підприємства, організації та установи, 1175 фізичних осіб – підприємців, 243 об'єкти торгівлі, ресторанного господарства та побуту. Трудові ресурси

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						10
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 2

ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

При проектуванні кафе «Limoncello» було передбачено цехову структуру. Виробничий процес відбувається в цехах: загальнозаготівельний і доготівельний цех. Розраховуємо складські приміщення, адміністративні, побутові, технічні, торгівельні приміщення, враховуючи нормативні вимоги. Схему підприємства подано у вигляді графічного зображення (додаток А).

2.2 Новітні технології других гарячих страв з риби

2.2.1 Поживна цінність, кулінарні властивості і показники якості риби

Дари моря - це настільки цінний продукт у раціоні харчування, що включати їх у щоденне меню рекомендують лікарі-дієтологи. Морепродукти та риба цілком можуть замінити м'ясо птиці та тварин, і при цьому перевершують його за кількістю корисних для організму речовин та легкістю їх засвоєння.

Риби – парафілетична група водних хребетних тварин, зазвичай холоднокровних (точніше екзотермних) із вкритим лусками тілом та зябрами, наявними протягом всього життя. Активно рухаються за допомогою плавців (часто видозмінених) або руху всього тіла. Риби поширені як у морських, так і в прісноводних середовищах, від глибоких океанічних западин до гірських струмків. Риби мають велике значення для всіх водних екосистем як складова частина харчових ланцюгів та велике економічне значення для людини через споживання їх у їжу. Люди як виловлюють диких риб, так і розводять їх у створених з цією метою господарствах.

За будовою скелета розрізняють рибу з кістковим і хрящовим скелетами. За характером покриву шкіри рибу з кістковим скелетом поділяють на рибу з

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						20
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

лускою (лускати), без луски і з кістковими лусками-«жучками». До лускатих риб належать судак, лящ, лин, сріблястий хек, окунь та ін.; до риби без луски - минь, вугор, сом. Риби родини осетрових вкриті кістковими «жучками» (шипамі). За розмірами рибу поділяють на дрібну (до 200 г), середню (1 - 1,5 кг) і велику (понад 1,5 кг)

За часом вилову рибу поділяють на весняну, літньо-осінню, весняно-літню, літню, зимову. За вмістом жиру або по угодваності - худі (вміст жиру 0,4-1,9%), мало жирні (2-3%), середньо-жирні (3-5%), жирні (12-30%). Риба поділяється на велику кількість видів, але найбільш використовуваними в харчуванні людини є осетрові, лососеві, оселедцеві, коропові, окуневі, тріскові. Вміст білка в рибі досягає 23 %.

Рибу відносять до так званих «харчових продуктів здоров'я», оскільки вона легко засвоюється організмом людини. Так, наприклад, на засвоєння яловичини потрібно 5 годин, а страви з відварної риби – 2–3 год. Риба і морепродукти є джерелом ненасичених жирних кислот, які покращують обмін речовин, сприяють виведенню зайвого холестерину. Мінеральний склад м'яса риб, особливо морських, включає багатий склад макро- і мікроелементів (кальцій, фтор, залізо, йод, мідь, цинк).

Споживання рибної продукції позитивно впливає на діяльність багатьох систем організму: серцево-судинну, нирки, функції мозку, травлення. Додавати до раціону рекомендується не один, а різні сорти риби, а також морепродукти, які доповнюватимуть один одного. Якщо хоча б на якийсь час повністю перейти на рибне меню, в якому цей продукт буде постійно, дуже швидко можна помітити, як зміцнюються м'язи, заспокоюються нерви, покращується стан шкіри, волосся і нігтів. Звичайно, продукт потрібно вживати у різних видах та формах — останній пункт нескладно виконати, адже рецептів приготування риби існують тисячі.

Перша вимога до будь-якого рибного продукту при виборі – його абсолютна свіжість та якість риби. Недостатньо свіжа риба може спричинити серйозне захворювання. Приступаючи до приготування рибної страви, кулінар

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						21
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 3

РОЗРАХУНОК ТА ПІДБІР ОБЛАДНАННЯ

3.1 Проектування складського господарства

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

$$Q=(q \cdot n)/1000 \text{ кг,}$$

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

n – кількість страв з сировини цього виду.

Розрахунок сировини проводиться на підставі складеного меню і збірників рецептур. Загальну кількість сировини певного виду, необхідної для реалізації виробничої програми, розраховуємо за формулою:

$$Q_{\text{заг.}} = Q_1 + Q_2 + \dots + Q_n = \sum \left(\frac{q \cdot n}{1000} \right), \text{ кг;}$$

де: Q_1, Q_2, Q_n - кількість сировини певного виду для приготування окремих страв, кг.

Кількість сировини розраховуємо з використанням табличного редактору Excel (Додаток Г).

Загальну кількість продуктів, що підлягають зберіганню, визначаємо за формулою:

$$Q_{\text{заг.}} = Q_{\text{д}} \cdot t,$$

де t – термін зберігання, днів .

Терміни зберігання визначаються з урахуванням періодичності завезення сировини і санітарних правил для продуктів, що швидко псуються. Розрахунок кількості сировини для зберігання зводимо в табл. 3.1.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						41
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Таблиця 3.1 - Розрахунок кількості продуктів для зберігання

Сировина	Загальна кількість, кг	Терміни зберігання, діб	Кількість для зберігання, кг
Багет	2,800	1	2,80
Вершки	4,395	2	8,79
Зелень петрушки	1,050	2	2,10
Ковбаса Часникова	3,600	2	7,20
Кріп	1,170	2	2,34
М'ята	0,500	2	1,00
Молоко	17,140	2	34,28
Свинина (лопатка)	11,900	2	23,80
Свинина (ребра)	2,400	2	66,08
Філе куряче	5,800	2	11,60
Шпинат	0,400	2	0,80
Язик яловичий	8,800	2	17,60
Апельсин	13,850	3	41,55
Баклажан	10,500	3	31,50
Бекон	1,750	3	5,25
Кефір	3,100	3	9,30
Ківі	6,650	3	19,95
Ковбаса сирокочена	3,600	3	10,80
Лимон	0,550	3	1,65
Лосось слабосолений	2,400	3	7,20
Майонез	7,600	3	22,80
Масло вершкове	1,395	3	4,19
Морозиво	3,000	3	9,00
Огірки свіжі	4,800	3	14,40
Перець болгарський	7,800	3	23,40
Печериці свіжі	9,000	3	27,00

Перелік основних даних	Характеристики
	Будівлі та споруди, що підлягають зносу – відсутні. Характер рельєфу місця будівництва – спокійний, з уклоном на північний схід. Грунт на ділянці забудови – чорноземи.
Організація транспортних під'їздів до підприємства	Від земельної ділянки до: - центра міста – 3,3 км, - до 1-го ставу та зони відпочинку місцян – 600 м; - до Люботинської гімназії № 1 – 450 м; - до Залізничної станції «Люботин» та вокзалу – 1,1 км. Транспортні комунікації шириною проїжджої частини 12 м. Основний підхід до закладу шириною 10 м.
Площа земельної ділянки	0,21 га
Площа забудови	390 м ²
Площа доріг та тротурів	520 м ²
Площа озеленення	1040 м ²
Ланшафт території та малі архітектурні форми на ділянці	<p>Територія ділянки підприємства розташована на лівому березі річки Люботинка.</p> <p>Огородження території – металева секційна огорожа зі зварної сітки та елементами декоративної ковки висотою 1,6 м. Під'їзди до території підприємства та господарського майданчика, автостоянка для автомобілів – з асфальтобетону. Пішохідні доріжки та майданчик для відпочинку вимощені тротуарною плиткою.</p> <p>Навколо території закладу є значна кількість дерев</p>

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						71
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

- виробнича група - призначена для переробки продуктів, сировини та випуску готової продукції; до складу виробничої групи входять основні (заготівельні та доготівельні) цех та допоміжні (мийні столового і кухонного посуду);

- торгова група - призначена для реалізації готової продукції та організації її споживання (торговий зал кафе, вестибюль з гардеробом та санвузлами);

- адміністративно-побутова група - призначена для створення нормальних умов праці та відпочинку працівників кафе (кабінет директора, бухгалтерія, гардероб персоналу з душами та санвузлами).

Всі групи приміщень кафе логічно пов'язані між собою, розміщені по ходу технологічного процесу.

Прибирання приміщень для підтримки належної чистоти здійснюватимуть вологим способом. Усі приміщення підприємств мають бути чистими, для чого їх кожен день старанно прибиратимуть: підмітатимуть вологим способом і митимуть підлоги, видалятимуть пил, протиратимуть меблі, підвіконня, митимуть і дезінфікуватимуть раковини та унітази. У загальнозаготівельному цеху підлогу митимуть не рідше двох разів за зміну гарячою водою з додаванням 1- 2% р-ну кальцинованої соди чи інших мийних засобів, а наприкінці зміни – 1% розчином хлорного вапна. Стіни кожного дня протиратимуть розчином кальцинованої соди.

Кожного тижня, з використанням мийних засобів, митимуть стіни, освітлювальні прилади, чиститимуть скло від пилу та ін. Вхідні двері митимуть у міру забруднення, але не рідше одного разу на 10 днів, внутрішньо цехові – кожного дня за допомогою мийних засобів, особливо старанно митимуть ручки та нижні частини дверей. Прибирання складських приміщень проводитиметься щодня. Двічі на тиждень полиці, ларьки, стелажі, не зайняті продуктами, промиватимуть гарячою водою. Раз на місяць підприємство закриватиметься на санітарний день із генеральним прибиранням, дезінфекцією і дератизацією приміщень.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						79
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Розроблено комплекс заходів з охорони праці персоналу кафе, передбачено зручні умови праці та дотримання санітарних вимог. Визначено вимоги електробезпеки та пожежної безпеки, розроблено план евакуації із приміщень закладу у разі виникнення надзвичайних ситуацій.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						88
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Гузар У. Є., Левчук А. В. Аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни. *Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління*. 2023. № (9). <https://doi.org/10.54929/2786-5738-2023-9-12-01>.
2. Рутинський М. Й., Зайченко В. В., Кушнірук Г. В. Розвиток формату «Fine dining» у ресторанному бізнесі України. Інновації та технології в сфері послуг і харчування. 2023. № 1 (7). С. 10–14.
3. Стратегія розвитку Люботинської міської територіальної громади Харківського району Харківської області до 2027 року. URL: http://lubotin-rada.gov.ua/files/docs/2022/6217_Strategichniy_plan_rozvitku_Lyubotinskoi_miskoi_te.pdf (дата звернення: 05.10.2023).
4. Fast Casual. *Портал Ласун* : веб-сайт. URL: <https://lasoon.net/ukr/kyiv/encyclopedia/fast-casual/> (дата звернення: 19.10.2023).
5. Завадинська О. Ю. Пошук нових шляхів комунікації з клієнтами як один із ключових напрямів роботи для ресторанного бізнесу. *Підприємництво і торгівля*. 2018. Вип. 22. С. 115-119. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Torg_2018_22_20 (дата звернення 21.10.2023).
6. Красовська О.Ю., Карпова Н.А., Троян І.Г. Маркетингові дослідження як інструмент розробки концепції нового підприємства ресторанного бізнесу. *Ефективна економіка*. 2014. № 5. URL: <http://www.economy.nauka.com.ua/?op=1&z=3085> (дата звернення 21.10.2023).
7. Особливості мексиканської кухні : веб-сайт. URL: <https://asiafoods.com.ua/ua/a407694-osoblivosti-meksikanskoyi-kuhni.html> (дата звернення: 19.09.2023). – Назва з екрана.
8. Аналіз технології приготування страв та кулінарних виробів з борошна : веб-сайт. URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core-/bitstreams/4b1a3a57-85d2-4daf-9c07-fe91840bce78/content> (дата звернення: 16.10.2023).

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						89
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

9. Ринок хлібобулочних виробів. URL:
<https://koloro.ua/ua/blog/issledovaniya/analiz-rynka-chlebobulochnych-izdelii-ukrainy-v-2016-godu.html> / (дата звернення: 16.06.2020).

10. Струнін В. В., Філоненко Т. М. Вітчизняний ринок хлібобулочних виробів: сучасний стан та перспективи розвитку. *Ефективна економіка*. 2014. № 12. С.

11. Хлібобулочні вироби: навчально-методичний посібник / за ред. Н. І. Мазурак. Коломия: Коломийський індустріально-педагогічний технікум, 2019. 64 с.

12. Технологія продуктів харчування функціонального призначення монографія / А. А. Мазаракі та ін.; за ред. М. І. Пересічного. 2-ге вид., переробл. та допов. Київ, 2012. 1116 с.

13. Технології хлібобулочних виробів із продуктами переробки зародків пшениці : монографія / С. Г. Олійник та ін. Харків : ХДУХТ, 2014. 108 с.

14. Сімакова О. О., Никифоров Р. П. Розробка новітніх технологій виробів з борошна с заданими властивостями : монографія. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2018. 146 с.

15. Substantiating the use of germinated legume flour enriched with iodine and selenium in the production of cooked-smoked sausages. Y. Biletska, G. Djukareva, T. Ryzhkova et al. *Eastern-European Journal of Enterprise Technologies*. 2020. № 3/11 (105). P. 46-54.

16. Михонік Л. А., Грищенко А. М. Використання рисового борошна в технології безглютенового хліба. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2017. Т. 23, № 2. С. 241-246.

17. Дробот В. І., Грищенко А. М., Михонік Л. А. Особливості технологічного процесу виготовлення безбілкового хліба. *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. 2010. № 6 (67). С. 20–22.

18. Мексиканская тортилья: веб-сайт. URL:
<http://www.breadbranch.com/publ/view/204.html> (дата звернення: 17.06.2020).

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						90
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		