

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 спеціалізованої закускової на 66 місць у місті Харків»

зі спеціальності 181 Харчові технології

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

ступеня бакалавр

Виконавець роботи Лазебник Єлизавета Андріївна  
(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 спеціалізованої закускової на 66 місць у місті Харків»

зі спеціальності 181 Харчові технології

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

ступеня бакалавр

Прізвище, ім'я, по батькові Лазебник Єлизавета Андріївна

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 борошняних кулінарних страв 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 \_\_\_\_\_

Є. ЛАЗЕБНИК

(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 \_\_\_\_\_

В. ГОНЧАРЕНКО

(підпис)

(ініціал, прізвище)

## Зміст

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ БУДІВНИЦТВА.....	9
1.1 Маркетингові дослідження.....	9
1.2 Розроблення концепції діяльності ЗРГ.....	19
1.3 Обґрунтування технічної можливості будівництва .....	18
1.4 Визначення джерел постачання .....	22
Висновки за розділом 1.....	23
РОЗДІЛ 2 ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНА ЧАСТИНА.....	24
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми.....	24
2.2 Новітні технології борошняних кулінарних страв.....	24
2.2.1 Аналіз асортименту та загальна характеристика борошняних кулінарних страв.....	24
2.2.2 Харчова цінність спельти... ..	28
2.2.3 Харчова цінність батату.....	30
2.2.4 Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	31
2.3 Розроблення виробничої програми підприємства.....	35
2.4 Організація виробництва та обслуговування.....	38
Висновки за розділом 2.....	41
РОЗДІЛ 3 РОЗРАХУНОК ТА ПІДБІР ОБЛАДНАННЯ.....	42
3.1 Проектування складського господарства.....	42
3.2 Проектування виробничих цехів. Розрахунок і підбір технологічного обладнання.....	52

					<b>КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА</b>			
Зм	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата	<b>Розрахунково- пояснювальна записка</b>	Літ.	Лист	Листів
Розробив		Лазебник Є.А.					<b>5</b>	
Керівник		Геречук А.М				<b>гр. ХТІ 6 – 51</b>		
Консульт.								
Н.контр.								
Зав. каф.		Хомич Г. П.						

3.2.1 Розрахунок загальнозаготівельного цеху.....	52
3.2.2 Розрахунок доготівельного цеху.....	57
3.2.3 Розрахунок борошняного цеху.....	63
3.3 Проектування торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	69
3.4 Об'ємно-планувальне і конструктивне рішення підприємства.....	73
Висновки до розділу 3.....	75
РОЗДІЛ 4 ІНЖЕНЕРНА ЧАСТИНА.....	76
Висновки до розділу 4.....	83
РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ ТА НАВКОЛИШНЬОГО ПРИРОДНОГО СЕРЕДОВИЩА.....	85
5.1 Безпека праці та промислова санітарія.....	85
5.2 Пожежна безпека.....	88
5.3 Охорона навколишнього середовища.....	90
5.4 Безпека в надзвичайних ситуаціях.....	91
Висновки за розділом 5.....	92
ВИСНОВКИ.....	93
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ.....	95
ДОДАТКИ.....	99

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		6

## ВСТУП

У сучасних умовах воєнного стану в Україні більшість закладів готельно-ресторанного бізнесу постала перед новими викликами. Заледве оговтавшись після складних пандемічних років та переходу на нові форми обслуговування, що стосувалися вимог організації роботи із дотриманням протиепідеміологічних норм, заклади ресторанного бізнесу зіштовхнулися зі складними обставинами військового часу – проблеми логістики та блекауту, необхідність забезпечення безпечних умов для працівників і гостей, комендантська година, тяжкі економічні наслідки для населення та зниження купівельної спроможності, зміни соціально-економічного середовища через міграцію ВПО та виїзд людей закордон, проблеми волонтерства, тощо. Тож керівництво повинно було приймати часто нестандартні управлінські рішення, генерувати нові оригінальні ідеї з метою стабілізації функціонування власних закладів.

За даними Журналу Forbes Ukraine [1], ресторанна галузь України зазнала серйозних втрат через війну. Одні заклади зруйновані вщент, інші потребують сотень тисяч доларів на ремонт. Від військових дій постраждали приблизно 1000 закладів харчування, додає Forbes засновниця компанії «Ресторанний консалтинг» Ольга Насонова. З 24 лютого приміщення багатьох закладів перетворилися на повноцінні волонтерські центри, які забезпечують міста гарячою їжею.

Проте вагомою проблемою є функціонування ресторанних закладів саме на прифронтових територіях, які перебувають під постійними обстрілами і небезпекою. Таким багатостраждальним є місто Харків, яке постійно потерпає від обстрілів, але продовжує жити. В місті Харків, яке є одним з найбільших міст в Україні, і до сих пір залишаються мільйони жителів, в тому числі дітей. Тому важливо, щоб усі підприємства і громадські заклади продовжували працювати. Зокрема і ресторани заклади повинні надавати свої важливі послуги в цей час, створюючи максимально безпечні умови.

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

Окремим питанням є відновлення інфраструктури Харкова в післявоєнний період. Оскільки значна кількість закладів постраждала непоправно, важливим на сьогодні є створення нових проєктів ресторанних закладів за сучасними стандартами якості, ефективності і безпеки, щоб в подальшому мати змогу впровадити їх в життя.

Тому метою кваліфікаційної роботи було проєктування спеціалізованої закускової на 66 місць у місті Харків. Об'єктом дослідження була закускова, яка спеціалізується на виготовленні широкого асортименту млинців з різноманітними начинками. Проєкт млинцевої має особливу актуальність, адже в воєнний та післявоєнний період попит матимуть заклади з низькою вартістю продукції, високорентабельні і ті що не потребують суттєвих капіталовкладень.

Для досягнення поставленої мети вирішувалися наступні завдання:

- провести маркетингові дослідження регіону будівництва нового закладу;
- розробити концепцію млинцевої;
- підібрати ефективні види та засоби реклами закладу. підібрати виробничу програму млинцевої з привабливим асортиментом страв та кулінарної продукції;
- розробити оригінальну рецептуру млинців для впровадження в якості фірмової страви;
- провести розрахунок кількості обладнання для раціональної організації виробничого процесу;
- забезпечити раціональні схеми організації виробничої діяльності;
- провести аналіз місця будівництва та розробити архітектурно-будівельний план підприємства;
- розробити заходи з охорони праці та правила техніки безпеки в процесі виробничої діяльності.

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

**РОЗДІЛ 1**  
**ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ**  
**БУДІВНИЦТВА**

**1.1.Маркетингові дослідження**

Харківщина має давню і славу історію, це потужне науково-інноваційне, культурне, промислове й освітнє ядро Слобожанщини, яке відіграє значну роль у розвитку України. Громада вважає місцією Харківщини бути лідером у країні на шляху створення конкурентоспроможної економіки, яка забезпечує мешканцям високий європейський рівень добробуту та комфортне оточуюче середовище.

Місто Харків - адміністративний центр історико-географічної області України, за якою закріпилася назва «Слобожанщина». Засновниками міста були українські козаки й селяни, що втекли від національно-релігійного та соціального гніту польських панів з Придніпровської і Західної України, особливо в період визвольної боротьби українського народу під проводом Б. Хмельницького. Українські переселенці почали обживати незаселені території, які ще на початку XVI ст. номінально входили до складу Московської держави. Цей край іменувався «Диким полем», тому що був спустошений після монголо-татарських набігів.

Існує кілька версій про виникнення назви «Харків». Деякі історики вважають, що Харків - трансформована назва від Шарукань, половецької столиці, яка була на цих землях, інші пов'язують назву з ім'ям ватажка перших українських переселенців в середині XVII ст. Харка (Харитона). Більшість же фахівців вважають, що свою назву місто отримало від річки Харків. Назва це вперше згадується в «Книзі Великому Кресленню», укладеній 1627 р., і досі залишається гідронімічною загадкою.

Історія міста Харкова налічує три з половиною сторіччя. Вона сповнена прекрасних і трагічних подій. Місто прийняли до Міжнародної Ліги історичних міст. Його розвиток був і буде залишатися одним з ключових моментів у житті

					<b>КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА</b>	Арк. 9
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		



цілої держави - незалежної України. Спочатку Харків був центром Харківського козацького полку. У XVIII ст. Харків був освітнім центром. На початку XIX ст. Харків уже розвивається не тільки як торговий, але і як промисловий центр. До 1897 р. в місті налічується понад 70 підприємств: млинів, салотопок, гуралень і чинбарських заводів. На початок XX ст. Харків стає промисловим, науковим і культурним центром з величезним потенціалом.

Харків є другим за кількістю мешканців містом України, населення його становить 1 млн 450 тис. чол. Разом із прилеглими містами та районами утворює Харківську агломерацію з людністю понад 2 млн осіб. Площа сучасного Харкова перевищує 350 кв. км. Територія міста - це горбиста рівнина з долинами, ярами та ін. Клімат - помірно-континентальний: середньорічна температура повітря +6,90.

Сьогодні Харків – великий науковий, культурний, промисловий і транспортний осередок України. Тут діють 60 науково-дослідних інститутів, 41 вищий навчальний заклад, серед яких ХНУ імені В. Н. Каразіна, який входить до найкращих 500 ВНЗ світу та НТУ «ХПІ», який входить до найкращих 1000, а також 8 музеїв, міська картинна галерея, 7 державних театрів і кілька десятків недержавних, 80 бібліотек.

Харківська міська рада підтримує дружні зв'язки із 34 містами в 23 країнах світу, які базуються на підписаних угодах про побратимство та співробітництво Харків, як перше місто в Україні, нагороджене усіма почесними нагородами Ради Європи, включаючи Приз Європи, на теперішній час віцеголовуюче в Асоціації міст – володарів Призу Європи. З метою популяризації загальноєвропейських цінностей та ідеї Призу Європи серед міст України функціонує Постійне представництво Асоціації міст – володарів Призу Європи в Україні з офісом у місті Харкові.

У ході широкомасштабного російського вторгнення 2022 року Харків зазнав масових бомбардувань. 6 березня 2022 року Указом Президента України з метою відзначення подвигу, масового героїзму та стійкості громадян, виявлених у захисті своїх міст під час відсічі збройної агресії Російської

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

26–35 років, оскільки саме споживачі цієї категорії найчастіше користуються послугами ресторанного господарства: практично щодня відвідують ЗРГ 43,2 % споживачів, а 46,3 % – відвідують 2-3 рази на тиждень [8].

Більша частина молоді у віці до 25 років відвідує ЗРГ 2-3 рази на місяць, та лише 18,3% – 2-3 рази на тиждень [8]. Це пов'язано здебільшого з обмеженням їх платоспроможності, оскільки більшість даної вікової категорії – це студенти та молодь, що тільки починає працювати. Також слід ураховувати те, що найбільш активними відвідувачами є саме чоловіки, оскільки за результатами дослідження більшість з них відвідує ЗРГ 1-2 рази на тиждень, а більшість жінок – 1-2 рази на місяць.

За результатами опитування, 16 % споживачів віддають перевагу ресторанам з визначеною стилізацією (за мотивами фільмів, книг, казок), на другому місці – кафе, їх відмітили 12 % опитаних, а от 9 % респондентів віддають перевагу вишуканим ресторанам та барам [8]. Надання переваги стилізованим закладам свідчить про те, що все більшу роль дедалі відіграватиме концепція закладу, стандартні кафе та ресторани все менше будуть приваблювати споживачів, що вимагає від рестораторів оригінальних рішень та активних маркетингових дій.

Необхідно зауважити, що в теперішній час зросла роль ЗРГ, концепція яких пропонує якісне харчування за доступною ціною. Цій вимозі у більшій мірі відповідає такий тип закладу, як демократичне кафе-ресторан (Fast casual), концепція якого полягає у сполученні гарного сервісу і демократичних цін. Також відмічається підвищення цікавості до моноформатних закладів – галушкова, пиріжкова, пельменна, варенична, млинцева, тощо. Це пояснюється доступною вартістю, швидкістю обслуговування і смачними і натуральними продуктами [9].

Тож підсумовуючи вищенаведене можна сказати, що проектування млинцевої з смачною і якісною продукцією, з колоритним дизайном і хорошим рівнем обслуговування є обґрунтованим.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		15

Млинцеву планується розташувати в густонаселеному житловому масиві на вул. Грозненська, 45, що знаходиться в Основ'янському районі Харкова.



Рисунок 1.2 – Ділянка забудови млинцевої

Безпосередньо поруч з закусною знаходяться:

- Харківська загальноосвітня школа I-III ступенів №53 – 450 м;
- Освітній заклад «Oxford Family» - 450 м;
- Дошкільний навчальний заклад (ясла-садок) №420 – 500 м;
- Центр дитячої та юнацької творчості №7 – 350 м;
- Житлово-будівельний кооператив «Аеліта-2» - 300 м.

Вважаємо, що місце для млинцевої обрано вдало, оскільки млинці – це улюблена їжа для дітей, а в поєднанні з натуральними і різноманітними солоними і солодкими начинками це стає прекрасним перекусом для дітей під час навчання. Заклад зможуть відвідувати дітки садочка та школи, що розташовані поруч. Також це буде прекрасним варіантом відпочинку з сім'єю.

Для дослідження конкурентного середовища, було проведено моніторинг закладів ресторанного господарства у поблизу району будівництва (табл. 1.1)

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

Таблиця 1.1 - Загальнодоступна мережа закладів ресторанного господарства

Тип закладу, назва	Підпорядкування	Потужність, місць	Режим роботи, год.	Рівень націнки, %	Характеристика продукції та послуг
Піцерія «Буфет»	приватне	40	08.00 - 21.00	300	Піца, фаст-фуд
Шашлична	приватне	20	10.00- 23.00	300	Мангальне меню, хачапурі
Кафе «Corall»	приватне	55	7.00 – 23.00	300	Змішана кухня
Кафе швидкого харчування «Food Court Vilka»	приватне	60	10.00 - 22.00	300	Українська кухня, комплексні обіди

Як свідчить дослідження, у даному районі відсутні заклади з концепцією млинцевої. Більшість існуючих закладів спрямовані на сімейний відпочинок, або швидке харчування. Тож передбачається, що закусочна буде користуватися попитом. У таблиці 1.2. наведено переваги і недоліки закладів ресторанного господарства.

Таблиця 1.2 - Переваги і недоліки конкурентів

Тип закладу, назва	Переваги	Недоліки
Піцерія «Буфет»	Широкий асортимент страв, доставка	Застарілий інтер'єр, низький рівень обслуговування
Шашлична	Шашличне меню на вогні,	Мала кількість місць, відсутність додаткових послуг

Млинцева «У Пані Мані» - це витончений і сучасний заклад, у якому ви знайдете спокій, затишок, розраду і підтримку, заряд позитиву і енергії, смачні і неймовірно красиві страви. Наша головна родзинка - млинці готуються за багаторічним родинним рецептом, тож смакують вони усім!

Млинці - основний продукт нашого меню. У нас можна буде спробувати млинці з грибами і м'ясом, з бужениною, з капустою і яйцем, з шинкою, з беконом, з червоною ікрою та сьомгою, зі згущеним молоком та карамелізованим бананом і багато інших. А також у нас ви знайдете світові бестселери млинцевого мистецтва – «Креп Сюзетт», «Данське дитятко» з полницею та збитими вершками, млинцевий рулет, млинці кольорові (рис. 1.3).



Рисунок 1.3 – Оформлення млинців у спроектованому закладі

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

Сучасний дизайн в зелено-лавандових кольорах, багато квітів і світла, натуральні матеріали - ненав'язливо підкреслює спрямованість нашої концепції. Багато простору, великі світильники та дизайнерська оздоба на стінах дозволить створити приємну атмосферу.

Режим роботи млинцевої передбачаємо з 9.00 до 20.00 год.

### 1.3 Обґрунтування технічної можливості будівництва

Млинцеву «У Пані Мані» планується розташувати у спальному масиві, за адресою вул. Грозненська, 45, в Основ'янському районі Харкова. Визначена земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені вимогами законодавства. Будівлі та споруди, що підлягають зносу – відсутні. Характер рельєфу місця будівництва – рівний. Ростуть листяні дерева та кущі. Ґрунти на ділянці забудови – чорноземи сірі опідзолені.

Інженерні комунікації (водопровід, тепло- та електропостачання) знаходяться на відстані 30 м від ділянки будівництва. Система опалення закусочної автономна: за видом теплоносія - водяна з примусовою циркуляцією. Для з'єднання всіх елементів системи опалення використовуються пластикові труби.

Мережа холодного водопостачання закусочної – централізована від напірного водопроводу міської мережі та забезпечується Комунальним підприємством "Харківводоканал". Обробка води здійснюється до вимог ДСанПіН 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною». Гаряче водопостачання забезпечується встановленням у закладі бойлерів та нагрівачів.

Каналізація млинцевої «У Пані Мані» - за способом збору та видалення забруднень – самопливна, яка складається з приймачів стічних вод, відвідних труб, стояків з витяжними трубами і випусками. За характеристикою стічних вод – господарсько-побутова, виробнича та дощова.

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

- Гречана локшина (із гречаного борошна), має коричневий колір. Ідеально поєднується з продуктами птиці, риби, м'яса та овочів;
  - Рисова локшина (із рисового борошна), більш характерна для Азії, готується найчастіше з соєвим соусом. Вона відмінно гармонує з овочами та м'ясом курки;
  - Яечна локшина (з додаванням яєць ), має апетитний насичений колір. Вона поєднується практично з усіма інгредієнтами: м'ясом, птицею, морепродуктами й овочами;
  - Локшина із пшеничного борошна поєднується з будь-якими наповненнями;
  - Цільнозернова локшина житньо-пшенична (з двох видів цільнозернового борошна);
  - Локшина рамен (локшина швидкого приготування з пшениці);
  - Локшина фунчоза (з рисового або бобового борошна);
  - Локшина удон (з пшеничного борошна з додаванням крохмалю), характерний сірувато-кремовий колір. Готова страва нагадує м'які та еластичні спагетті;
  - Локшина соба (з гречаного борошна і зеленого чаю), ідеально поєднується з продуктами з птиці, риби, м'яса та овочів;
  - Локшина харусаме (скляна локшина (або прозора) з крохмалю), для приготування використовується спеціальне бобове борошно. Вона відрізняється надзвичайною тонкістю, легкістю і приголомшеним смаком. Найкраще поєднується з таким доповненням, як курка або солодкі соуси;
  - Локшина швидкого приготування (з крохмалем, розпушувачем і згущувачем);
  - Локшина Шіратакі (локшина з бульб рослини коньяку).
- Цікавим варіантом локшини є Бешбармак - традиційна м'ясна гаряча страва багатьох тюркських народів. Це локшина у формі тонких ромбів, зварених у бульйоні і подається з м'ясом.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						25
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Таблиця 3.1 - Розрахунок кількості продуктів для зберігання

Сировина	Загальна кількість, кг	Терміни зберігання, діб	Кількість для зберігання, кг
Апельсин	44,500	2	89,00
Банани	5,200	3	15,60
Батат	1,500	7	10,50
Борошно пшеничне	38,232	7	267,62
Борошно спельтове	2,250	7	15,75
Ванільний цукор	0,517	7	3,62
Вершки	5,915	3	17,75
Горох заморожений	1,575	5	7,88
Дріжджі сухі	0,058	5	0,29
Капуста пекінська свіжа	2,800	2	5,60
Коньяк	0,640	7	4,48
Лосось	1,800	2	3,60
Лосось слабосолений	4,320	2	8,64
Майонез	1,645	3	4,94
Малина	3,490	2	6,98
Масло вершкове	4,084	3	12,25
Мед	1,035	7	7,25
Молоко питне	39,909	2	79,82
Морозиво	1,080	7	7,56
Мята	1,500	2	3,00
Огірок	5,310	2	10,62
Олія соняшникова	4,454	7	31,18
Печериці	9,050	3	27,15
Печінка яловича	5,000	2	10,00

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

Арк.

43



**РОЗДІЛ 4**  
**ІНЖЕНЕРНА ЧАСТИНА**

Таблиця 4.1 - Характеристика архітектурно-будівельних рішень млинцевої «У Пані Мані»

Перелік основних даних	Характеристики
Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування	
Місто, с.м.т, район розміщення об'єкту проектування	Місто Харків, вул. Грозненська, 45
Кліматичні умови району будівництва	Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована в І-му (північно-західному) кліматичному районі. Клімат району – помірно континентальний. Середня кількість опадів за рік – 520 мм. Температура повітря: - середньорічна + 8,7 °С; - абсолютний мінімум – 35,6 °С; - абсолютний максимум + 39,8 °С. Територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів. Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 1,0 м. Переважаючий напрямок вітру: з жовтня до квітня - переважають вітри західного напрямку, з травня по серпень – північно-західного напрямку.
Опис земельної ділянки підприємства	Земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств ресторанного господарства.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк. 76
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Перелік основних даних	Характеристики
	Будівлі та споруди, що підлягають зносу – відсутні. Характер рельєфу місця будівництва – спокійний, з уклоном на схід. Грунт на ділянці забудови – чорноземи сірі.
Організація транспортних під'їздів до підприємства	Від земельної ділянки неподалік розташовані: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Харківська загальноосвітня школа I-III ступенів № 53 – 450 м;</li> <li>• Освітній заклад «Oxford Family» - 450 м;</li> <li>• Дошкільний навчальний заклад (ясла-садок) №420 – 500 м;</li> <li>• Центр дитячої та юнацької творчості №7 – 350 м;</li> <li>• Житлово-будівельний кооператив «Аеліта-2» - 300 м.</li> </ul> Транспортні комунікації шириною проїжджої частини 6 м. Основний підхід до закладу шириною 8 м.
Площа земельної ділянки	0,19 га
Площа забудови	458 м <sup>2</sup>
Площа доріг та тротурів	317 м <sup>2</sup>
Площа озеленення	1120 м <sup>2</sup>
Ланшафт території та малі архітектурні форми ділянці	Територія ділянки підприємства розташована на лівому березі пересихаючої річки Сухий Жихор в Основ'янському районі Харкова. Огородження території – металева секційна огорожа зі зварної сітки 1,5 м. Під'їзди до території підприємства та господарського майданчика, автостоянка для автомобілів – з асфальтобетону. Пішохідні доріжки та майданчик для відпочинку вимощені тротуарною плиткою.

Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

Арк.

77

атмосферного тиску тощо. Забезпечене природне освітлення (бічне) та штучне. В холодну пору року підприємство має опалення.

Передбачено внутрішнє оздоблення приміщень закладу, яке сприяє підтриманню оптимального мікроклімату і дотриманню санітарного режиму на підприємстві, а також відповідає естетичним вимогам. Стіни виробничих приміщень на 1,7 м оздоблені кахлями, які легко миються і дезінфікуються.

Стелі оштукатурені, пофарбовані водоемульсійною синтетичною фарбою. Фарбування здійснюється в міру необхідності, але не рідше одного разу на рік. Стіни і стеля складських приміщень оштукатурені і побілені.

Передбачена вентиляція та кондиціонування повітря. Вентиляція закладу забезпечується припливно-витяжними вентсистемами в поєднанні з місцевими витяжними пристроями на кухні. Витяжна вентиляційна система кухні ізолюється від вентиляції торговельного залу. Крім кухні, ізолюваною витяжною системою забезпечено: зал для відвідувачів, мийні посуду, адміністративні приміщення, туалети, душові.

Гаряча та холодна вода підведена до всіх мийних ванн і раковин з установкою змішувачів, а там, де це необхідно, до технологічного устаткування. Заклад обладнаний системами охоронної та протипожежної сигналізації. Водопостачання підприємства проводиться з централізованої мережі водопроводу. У всіх виробничих цехах, мийних відділеннях, розвантажувальній обладнано трапи зі схилом підлоги в їхній бік.

Ширина основних проходів всередині цехів та дільниць становить 1,5 м. Матеріали покриття підлоги підібрані довговічні, безпилкові, нетоксичні, придатні для вологого прибирання і дезінфекції – керамічна плитка.

Вцілому, виробничі приміщення млинцевої «У Пані Мані» мають раціональне розташування і взаємозв'язок із складськими приміщеннями та торговим залом. Вони розташовані за ходом технологічного процесу та виключають перетинання основних технологічних потоків: сировини, напівфабрикатів, готових страв, посуду, відвідувачів. Обладнання та інвентар відповідають встановленим законодавством України вимогам.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		86

складено графік праці, передбачено зручні ергономічні умови праці згідно з положеннями санітарних вимог та законів про охорону праці.

Проаналізовано особливості ландшафту земельної ділянки, що передбачена для забудови, розраховано площу під будівництво, спроектовано генеральний план забудови, запропоновано варіанти опорядження території підприємства, озеленення. Підібрано сучасні та екологічні матеріали для внутрішнього оздоблення закладу. Запропоновано ефективну рекламу, також визначено перелік додаткових послуг, які будуть впроваджені у закладі.

Розроблено комплекс заходів з охорони праці персоналу. Визначено правила та норми електробезпеки та пожежної безпеки, розроблено план евакуації із приміщень закладу.

Вцілому, у роботі розроблено і продумано основні аспекти діяльності млинцевої таким чином, щоб утримувати конкуренцію з поміж інших закладів міста.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						94
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Ракети замість відвідувачів: веб-сайт. URL: <https://forbes.ua/money/raketi-zamist-vidviduvachiv-viyna-poshkodila-ponad-1000-restoraniv> (дата звернення: 03.10.2023).
2. Харків: Історичний нарис. Від козачого поселення - до великого промислового, культурного і наукового центру : веб-сайт. URL: <https://www.city.kharkiv.ua/uk/o-xarkove/istoriya/istoricheskij-ocherk.html> (дата звернення: 03.10.2023).
3. Харчова промисловість Харкова: веб-сайт. URL: <https://ppr.kharkov.ua/ua/food-industry> (дата звернення: 03.10.2023).
4. Про виробництво харчових продуктів, напоїв та тютюнових виробів у Харківській області: веб-сайт. URL: <https://kharkivoda.gov.ua/dokumenty/117/9046> (дата звернення: 03.10.2023).
5. Підприємства ресторанного господарства: веб-сайт. URL: <https://ppr.kharkov.ua/ua/predpriyatiya-restorannogo-hozyaystva> (дата звернення: 03.10.2023).
6. Селютін С. В. Аналіз тенденцій розвитку роздрібної торгівлі в Харківській області. *Управління розвитком* : зб. наук. робіт. Харк. нац. екон. ун-т. Харків : ХНЕУ. 2010. № 5 (81). С. 54-55.
7. Селютін С. В. Стратегічне управління підприємствами ресторанного господарства: автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності); наук. кер. Л. М. Яцун; Харківський держ. ун-т харч. та торг.. Харків, 2019. 27 с.
8. Фіногєєва С. Аналіз стану мережі закладів ресторанного господарства міста Харкова. *Вісник студентського наукового товариства «ВАТРА» Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ*. Вінниця: Редакційно-видавничий. 2021. № 127. С. 149-155.
9. Горбань В.Г., Анісімов Г.Г. Цільові орієнтири розвитку ресторанного господарства м. Харкова. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2019. Вип. 1(29). С. 207-219.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						95
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

10. Мендела І.Я. Реклама в ресторанному бізнесі. Актуальні проблеми розвитку сфери гостинності: перспективи та виклики: матеріали міжнародної наукової конференції 4-5 травня 2023 р. Ужгород, 2023. С.152-154.

11. Алавердян Л., Юдічева О., Романенко О. Борошно зі спельти: визначення та обґрунтування тенденцій розвитку ринку, оцінка якості. *Товарознавчий вісник*, 2019. № 1(12), С. 6-17. <https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2019-12-01>.

12. Твердохліб О. В. Спельта і полба в органічному землеробстві. *Посібник українського хлібороба*. 2013. С. 154–155.

13. Васильченко А. Спельта: новий напрямок у виробництві пшениць. *Агроном*. 2016. - Режим доступу: <https://agronom.com.ua/spelta-novyj-napryamok-u-vyrobnytstvi-pshenyts/>.

14. Дослідження хімічного складу сортів батату, які вирощують в Україні. В. Г. Юкало, О. Є. Мельнічук, В. Р. Сельський. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія : Технічні науки*. 2014. № 1. С. 68-72. Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvpuettn\\_2014\\_1\\_9](http://nbuv.gov.ua/UJRN/nvpuettn_2014_1_9)

15. Асортимент та технологія приготування борошняних страв: веб-сайт. URL: <https://studfile.net/preview/8108793/page:5/> (дата звернення: 03.06.2021).

16. Визначення основних шляхів удосконалення рецептурного складу та виробництва млинців класичних: веб-сайт. URL: <http://refleader.ru/jgeqasqasbew.html> (дата звернення: 03.10.2023).

17. Панкейк: веб-сайт. URL: <https://ru.wikipedia.org/wiki/Панкейк> (дата звернення: 03.10.2023).

18. Технологія приготування виробів з млинцевого тіста: веб-сайт. URL: <https://naurok.com.ua/konspekt-uroku-z-tehnologiy-kuharska-sprava-tehnologiya-prigotuvannya-virobiv-z-mlincevogo-tista-86952.html> (дата звернення: 03.10.2023).

19. Користь і шкода батату. Хімічний склад, корисні властивості, калорійність: веб-сайт. URL: <https://poradum.com.ua/recepty-culinary/21582->

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		96