

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»
Факультет харчових технологій, готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу
Форма навчання денна
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства**

Допускається до захисту

Завідувач кафедри _____ Г.П. Хомич
(підпис, ініціали та прізвище)
« ____ » _____ 2020 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на тему: **РЕСТОРАН НА 90 МІСЦЬ У МІСТІ КРЕМЕНЧУК**

спеціальність **181 «Харчові технології»**

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

виконавець **Кривець Анна Ігорівна**
(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

керівник **к.т.н., доцент, Положишникова Людмила Олександрівна**
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

рецензент **Карпенко Віктор Дмитрович**
(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2020

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

Форма № П-4.05.

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри _____ Г.П.
Хомич

(підпис, ініціали та прізвище)

« _____ » _____ 2019 р.

**ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК
ВИКОНАННЯ ДИПЛОМНОГО ПРОЕКТУ**

Студентка _____ спеціальності **181 «Харчові технології»**
_____ освітня програма **«Харчові технології та інженерія»**
(шифр, назва)
_____ ступеня бакалавра

Прізвище, ім'я, по батькові _____ **Кривець Анна Ігорівна**

Тема _____ **Ресторан на 90 місць у місті Кременчук**

Затверджена наказом ректора № **182-Н** від « **04** » **вересня** 2019 р.

Термін подання студентом дипломного проекту **15.06.2020 р.**

Вихідні дані до дипломного проекту Спроекувати ресторан вірменської кухні. Тема технологічного розділу: «Розробка рецептур страв вірменської кухні». Скласти технологічну картку на розроблену страву. Розробити структурно-технологічну схему закладу. У меню включити страви сучасної вірменської, української та європейської кухонь. Метод обслуговування – офіціантами. Впровадити сучасне технологічне обладнання, додаткові послуги. Забезпечити при плануванні приміщень раціональні схеми організації технологічних процесів. Будівля одноповерхова, відокремлена. Визначити архітектурно-будівельні рішення закладу, будівельно-технічні показники проекту. Розробити заходи з охорони праці.

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 джерел

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

Консультанти розділів проекту

Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата
Архітектурно-будівельний	Володько О.В., к.т.н., доцент	
Охорона праці	Бичков Я.М., к.т.н., доцент	

Календарний графік виконання дипломного проекту

Назва етапів дипломного проекту	Термін виконання	Фактичне виконання
Розділ 1 Технологічний	14.10. - 27.12. 2019 р.	14.10. - 27.12. 2019 р.
Розділ 2 Проектний	03.02. - 30.04. 2020	03.02. - 30.04. 2020
Розділ 3 Організаційний	01.05. -24.05. 2020 р.	01.05. -24.05. 2020 р.
Розділ 4 Архітектурно-будівельний	25.05. - 04.06. 2020 р.	25.05. - 04.06. 2020 р.
Розділ 5 Охорона праці	05.06. - 09.06. 2020 р.	05.06. - 09.06. 2020 р.
Подання дипломного проекту керівнику	10.06. 2020 р.	10.06. 2020 р.
Подання проекту на антиплагіат	12.06.2020 р.	12.06.2020 р.
Подання дипломного проекту на кафедру	16.06. 2020 р.	16.06. 2020 р.
Подання дипломного проекту для зовнішнього рецензування	18.06.2020 р.	18.06.2020 р.

Дата видачі завдання « 01 » жовтня 2019 р.

Студент _____
(підпис)

Керівник _____ к.т.н., доц. Положишникова Л.О.
(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 « _____ » _____ 2020 р.

Секретар ЕК _____
(підпис)

С.В. Львова
(ініціали та прізвище)

ВІДГУК

**керівника дипломного проекту,
виконаного студенткою спеціальності 181 «Харчові технології»
освітня програма «Харчові технології та інженерія»
ступеня бакалавра
Кривець Анною Ігорівною
на тему «Ресторан на 90 місць у місті Кременчук»**

Дипломний проект студентки Кривець А.І. складається із пояснювальної записки та графічної частини. Обсяг та зміст пояснювальної записки відповідає вимогам ПУЕТ до дипломних проектів. Графічна частина виконана на чотирьох окремих листах встановленого формату А-1 з використанням комп'ютерної програми AutoCAD. Її оформлення відповідає сучасним вимогам до проектно-конструкторської документації.

Дипломний проект виконаний самостійно. Виконуючи проект, студентка Кривець А.І. виявила належний рівень теоретичних знань та навичок. Під час виконання дипломного проекту проявила творчі здібності при прийнятті рішення з розробки виробничої програми, проектування складських, виробничих та торговельних приміщень, планування підприємства. Належну увагу приділено новітнім технологіям з розробкою нових рецептур страв вірменської кухні для впровадження у заклади ресторанного господарства. При виконанні дипломного проекту студентка використала знання про сучасний стан ресторанного господарства та ринок сировини і обладнання для підприємств, передбачила використання рекламних засобів.

Виробнича програма підприємства відповідає зазначеному в завданні типу підприємства. Всі розділи проекту виконані відповідно до методичних рекомендацій, у повному обсязі.

До виконання дипломного проекту Кривець А.І. приступила вчасно. Всі розділи проекту виконувались у встановлені терміни.

В цілому дипломний проект залишає враження цілісної та логічно завершеної роботи. При відповідному захисті Кривець Анна Ігорівна заслуговує присвоєння ступеня бакалавра з харчових технологій та інженерії.

Керівник дипломного проекту, доц. _____ Положишникова Л.О.
15.06.2020 р.

ВСТУП

На сьогоднішній день Україна знаходиться на етапі ринкових відносин, що обумовлює утвердження нових вимог до розвитку харчування. Економічні зміни обумовили відродження вітчизняного ресторанного бізнесу в Україні. Складні і неоднозначно сприйняті процеси приватизації зумовили зміну форм власності численних кафе, ресторанів, що відрізнялися обмеженим асортиментом і традиційно ненав'язливим сервісом. Змінюючи власність і власників, ці підприємства поставили на мету забезпечити прибутковість закладів ресторанного сервісу. Між ними розпочалася реальна конкуренція за споживача, готового оплачувати запропоновані кулінарні шедеври і справжній сервіс. А отже, крок за кроком поступово відродився реальний ресторанний ринок в нашій країні, що підкоряється економічним законам попиту та пропозиції, а також конкуренції. Збільшилася кількість ресторанів і інших підприємств ресторанного господарства. Поліпшився їх зовнішній вигляд і асортимент пропонованих споживачеві страв і напоїв. Зовсім іншими стали торговельні зали для обслуговування відвідувачів, докорінно змінився підхід до складання асортименту меню і винних карт ресторанів. Колишні їдальні і кафе, особливо у великих містах, замінили елітарні ресторани, сучасні підприємства швидкого обслуговування з високою культурою і якістю ресторанної продукції.

Галузь ресторанного господарства є специфічною галуззю господарської діяльності. Вона поєднує три функції: виробничу, яка пов'язана з виготовленням кулінарної продукції; реалізацій (обмін товарів на грошові доходи населення) та організації споживання страв і кулінарних виробів у спеціальних приміщеннях - залах. Через ресторанне господарство вирішуються важливі соціально-економічні завдання, пов'язані із забезпеченням повного задоволення попиту населення на продукцію, надання основних і додаткових послуг для економії часу на приготування їжі вдома, збільшенням вільного часу і створенням можливостей для культурного проведення дозвілля населення; раціональним використанням продовольчих,

матеріальних і трудових ресурсів. За останні роки відновлюється робота з індустріалізації галузі – відкриваються цехи, комбінати напівфабрикатів, кулінарні фабрики з метою забезпечення ефективної роботи підприємств ресторанного господарства, впроваджується високопродуктивне обладнання, створюються умови для випуску якісної продукції і забезпечення високої культури обслуговування споживачів.

Перед підприємствами ресторанного господарства у наш час постають наступні завдання:

- удосконалення асортименту продукції, що реалізується;
- підвищення якості продукції та культури обслуговування;
- широке впровадження прогресивних форм і методів обслуговування, підвищення естетики підприємств;
- збільшення випуску продукції власного виробництва у роздрібну торговельну мережу;
- удосконалення матеріально-технічної бази, оснащення підприємств новими видами сучасного обладнання, технікою з метою впровадження ресурсозберігаючих технологій;
- надання населенню широкого переліку додаткових послуг.

Підприємства ресторанного господарства разом з виробництвом продукції, займаються її реалізацією і організацією споживання, тому вони повинні стати місцем, де жителі та гості нашого міста зможуть скуштувати смачні страви, організувати ділову зустріч, відсвяткувати родинне свято або відпочити в колі рідних та друзів. Таким підприємством буде ресторан, що проектується. Працівники закладу повинні створювати всі умови, щоб кожне відвідування закладу запам'яталося і сподобалося відвідувачам смачними стравами, затишком, майже родинним теплом, високою культурою обслуговування, щоб у людини з'явилося бажання знову відвідати це підприємство, смачно і гарно поїсти, добре відпочити, поспілкуватися з рідними та друзями.

Завданням дипломного проекту є проект ресторану на 90 місць у місті

Кременчук. Ресторан - найбільш комфортабельне підприємство ресторанного господарства, в якому організація харчування поєднується з організацією дозвілля споживачів. Ресторан надає широкий асортимент страв, напоїв, кондитерських виробів складного приготування. У меню ресторанів включаються замовні та фірмові страви, страви «від шефа», напої, кондитерські вироби, які відображають особливості національної кухні, тематичну спрямованість підприємства. Деякі страви подаються офіціантами з проведенням завершальних операцій з їх приготування перед споживачами. Надають ресторани і додаткові послуги: проведення майстер-класів з приготування страв в залі ресторану з їх дегустацією, прийом попередніх замовлень на приготування страв для сімейних подій і обслуговування гостей удома, консультація відвідувачів з технології приготування страв і сервірування столу.

Ресторани часто спеціалізуються на виготовленні страв певної кухні. Створення ресторанів, в яких відтворюється культура певних народів, у тому числі й кулінарна, набуло значного поширення. Це ресторани країн Сходу (японські, китайські, тайські), латиноамериканські (мексиканські, бразильські), Європи (французькі, італійські, німецькі), країн СНД (українські, узбецькі) тощо. При їх створенні приділяється увага особливостям національного кулінарного мистецтва, архітектурно-художнього конструювання будівель, приміщень, дизайну, національного посуду тощо. Згідно із маркетинговими дослідженнями найбільшої популярністю користуються саме ресторани. Тема проекту, яка передбачає проект ресторану на 90 місць у місті Кременчук, є доцільною і реальною.

Метою проектування цього типу підприємства є збільшення охоплення населення м. Кременчук послугами підприємств ресторанного господарства, впровадження новітніх технологій і сучасного обладнання, надання населенню як можна більше сервісних та додаткових послуг і в цілому створення сучасного підприємства, яке б відповідало світовим стандартам. Згідно із завданням ресторан буде спеціалізуватися на реалізації страв вірменської кухні з включенням до меню страв української кухні. Ресторан,

що проектується буде мати інтер'єр у сучасному національному стилі і дамо йому назву „Арарат“ за назвою найвищої гори у Вірменії. Ресторани відрізняються кращим інтер'єром, оснащенням, сервіруванням, підвищеним рівнем комфорту та обслуговування у поєднанні з організацією відпочинку, наданням широкого спектру додаткових послуг.

Ресторан, що проектується, буде приватним підприємством ресторанного господарства. Режим роботи підприємства встановлюється власником підприємства за погодженням з виконками районних Рад народних депутатів та з Держадміністрацією з урахуванням надання кращих зручностей для споживачів. Передбачається, що ресторан буде працювати з 11.00 до 23.00 години без перерви та без вихідних днів. Виробничі цехи будуть розпочинати свою роботу на 2 години раніше від відкриття зали. Підприємство буде працювати без вихідних днів, за 7-денним робочим тижнем. Кількість робочих днів на рік буде становити 365.

Обслуговування відвідувачів буде здійснюватися офіціантами під наглядом адміністраторів. Обслуговуючий персонал буде одягнений у спеціальну форму: білі сорочки, чорні брюки, камізельки з армянським орнаментом. Музикальне обслуговування відвідувачів закладу буде здійснюватися музикантами. Відвідувачам ресторану буде наданий високий рівень комфорту за рахунок обладнання його зручними сучасними меблями і створення певного мікроклімату за допомогою кондиціонерів.

Метою дипломного проектування є «Ресторан на 90 місця в місті Кременчук». Під час виконання проекту передбачається виконати наступні завдання:

- впровадити новітні технології;
- спроектувати виробничий процес підприємства на основі структурно-технологічної схеми та визначити структуру підприємства;
- розробити виробничу програму ресторану;
- розрахувати потребу в сировині для забезпечення роботи підприємства;

- розрахувати і підібрати обладнання;
- визначити потребу в робочій силі;
- обчислити площі окремих приміщень і цехів;
- скомпонувати підприємство;
- розробити перелік надання населенню додаткових послуг;
- прийняти інженерно-будівельні та санітарно-технічні рішення;
- розробити заходи з охорони праці.

Етїїоëääıöëääëüıê

РОЗДІЛ 1

ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУР СТРАВ ВІРМЕНСЬКОЇ КУХНІ

Вступ

Кожна країна має особливості національної кухні, і її громадяни мають свої переваги в їжі та інших речах. Вірменська кухня одна з найдавніших кухонь в Азії і найстародавніша в Закавказзі. Це підтверджують вчені, археологічні розкопки яких говорять про те, що вірменській кулінарії більш двох тисяч років — і вона зуміла зберегтися до наших часів. При цьому треба врахувати, що вірменський народ до радянських часів знаходився у вкрай несприятливих умовах, був позбавлений своєї державності, єдності території. Справа в тім, що сформована в VI в. до н. е. Вірменська держава вже у II в. до н. е. розділилася на західну і східну частини і стала залежною спочатку від римлян, персів, візантійців, арабів, а з VII в. н. е. на кілька сторіч піддалося чужоземним завоюванням, у тому числі арабському, монгольському, турецькому й іранському. З XVII до початку XIX в. Вірменія була поділена між Туреччиною та Іраном. У цей період господарство Вірменії занепало, але духовна і матеріальна культура не змінилася, не загинула і вірменська кухня. Навпаки, вірмени внесли свій внесок у кухню турків-сельджуків, так що багато істинно вірменських страв стали пізніше відомі в Європі через турків як нібито страви турецької кухні (наприклад, долма). Більш того, не тільки на території власне Вірменії, але й у численних колоніях, створених в Азії і Європі вірменами, що туди переселилися, тобто далеко на чужині, вірменська кухня, як і інші національні особливості вірменського народу, зберегла свої типові риси. Традиційність вірменської кулінарії проявляється дуже різноманітно — і у використанні стародавньої кухонної техніки, і в технології страв, і в складі харчової сировини, і в збереженні смакової гами, і в типі улюблених страв.

Ознайомлення з особливостями вірменської кухні, основними інгредієнтами вірменських страв та розробка рецептур страв вірменської кухні є метою технологічного розділу проекту.

1.1 Теоретичне обґрунтування проблеми, що розглядається

1.1.1 Особливості і переваги вірменської кухні

Всі традиції вірменської кухні виникли за багато років до нашої ери. У цей час формувався сам вірменський народ. Простота в приготуванні вірменських страв є однією з головних її особливостей. Саме завдяки тому, що для створення будь-якої їжі необхідні самі звичайні продукти і не потрібно ніякого надто незвичайною посуду, вірменські страви дійсно користуються популярністю у всьому світі.

Більшість головних традицій в приготуванні вірменських страв розлетілися по всьому Закавказзі. Але, завдяки тому, що зародилися вони саме у Вірменії, вони є відмінною рисою характеру цієї кухні. Вірменська кухня відрізняється тим, що має величезну кількість різних каш, тут використовують рибу в багатьох її видах. Також вірмени дуже люблять страви з м'яса.

Більшість назв страв, приготовлених в цій країні, непов'язані з тим, з чого вони приготовлені, а більше з посудом, в якому їх робили. Ця традиція, яка є найбільш прийнятною для вірмен, з часом перейшла в Азербайджан і Грузію.

Ще однією відмінною рисою вірменської кухні є універсальність в приготуванні страв: адже більшість страв готується практично ідентично. Каша, яку використовують вірмени, практично скрізь однакова. Справа тільки в якомусь бульйоні або спеціальній добавці.

Обидві дані особливості наочно виражаються, наприклад, під час приготуванні вірменських кондитерських виробів. Так, перед тим, як приготувати тісто для будь-якого пирога, вірмени спочатку роблять начинку. У зв'язку з тим, що у приготуванні страв цієї кухні використовується величезний спектр різного роду продуктів, вірмени ділять весь спосіб приготування на дві частини:

- підготовка продуктів;

- створення самої страви.

Різноманітність всієї техніки підготовки страв яскраво проявляється і в супах: тут може окремо готуватися локшина або каша, а в іншій каструлі буде готуватися сам навар або бульйон. Разом ця страва буде неймовірно смачною, і обидві ці частини будуть доповнювати одна одну.

У порівнянні з іншими кухнями різних країн, вірмени люблять різноманітність у всьому. Вони можуть приготувати одну страву різними способами, використовуючи при цьому величезну кількість абсолютно різних продуктів.

Завдяки цьому, більшість людей з різних країн дуже люблять кухню цієї країни. Вона дійсно є досить смачною і може позмагатися з самими популярними кухнями світу.

1.1.2 Основні інгредієнти вірменських страв

Вірменська кухня — це самостійна пам'ятка країни. Одна з найдавніших у світі, вона і в наші дні зберігає вікові традиції вірменського народу, заслужено рахуючись однією з найбільш самобутніх кулінарних традицій планети. Вірменська кухня — це зелень (багато зелені!), сири, овочі, м'ясо і, звичайно, лаваш. Сотні видів трав, які будь-яка вірменська господиня з рідкісним мистецтвом використовує для приготування страв, в усьому іншому світі просто порохують бур'янами. А тут без них немислимі ні закуска, ні сир, ні м'ясні страви. І при цьому рецептура на перший погляд вкрай проста — продукти піддаються мінімальній обробці, практично не використовуються олії, ну і, звичайно, готові страви супроводжуються величезною кількістю зелені і приправ.

Здавна розвинуте скотарство на вірменських нагір'ях поступово привело до розмаїття культивованих видів свійської худоби й птахів. Вірмени розводили і розводять корів, овець, свиней, індичок, курей, гусей та качок, використовують також дичину. У вірменській кухні можна побачити надзвичайно маловживане в інших кухнях поєднання різних видів м'яса в

одній страві. Приміром, одна з найдавніших страв — арганак — поєднує куряче та оленяче м'ясо, що варять у курячому бульйоні. Звичайно ж, жоден святковий стіл не обходиться без долми — м'ясного фаршу з рисом і пряною зеленню, загорнутих у виноградні листя.

Особливою повагою користуються м'ясні страви — шашлик з великих шматків м'яса «хоровац» («Карс» — готується на мангалі, «Хазанов» — в каструлі), шашлик з яловичини і курдючного сала «ики-бір», м'ясні кульки з відбитого особливим чином і відвареного м'яса — «кюфта», круглі фрикадельки в бульйоні «коколік», знаменита «толма» і її пісний варіант — «пасуц толма», найтонші смужки відвареної яловичини «баскиртат», кашоподібна маса з курячого м'яса і пшениці «Аріса», відварна баранина з горохом і зеленню «бозбаш», «путук», «бастурма», смажене курча з баклажанами і мацюном «борани», м'ясний «суджух», абсолютно неймовірне асорті з ліверу і овочів «тісвжік», «кчуч» з баранини, «пастинери», «Аміче», різні плови — з гранатом («нров плав»), з копченою рибою («плав апхтац дзков») або сухофруктами («чров плав») і т. д. Попередня підготовка м'яса складна і багатоступенева, тому всі вірменські м'ясні страви мають абсолютно унікальний смак.

У вірменській кухні широко використовується риба — форель, чие м'ясо відрізняється ніжним смаком. Як правило, технологія вірменських рибних страв — це припускання, при якому максимально зберігається ніжна консистенція риби. Одна з «самих вірменських» страв — смажена на рожні севанская форель «ішхан хоровац». Також хороші «Кутан», «рибний кчуч» і «ішхан у вині».

Скотарство стало так само джерелом різноманітних молочних виробів — в основному глечикових та бурдючних ропних сирів, а також кисломолочних продуктів, що є похідними мацуна. Споконвіку тут їдять кисломолочний «мацюн» і його розведений холодною водою варіант — «тан». Мацун готують з коров'ячого, овечого молока чи молока буйволиці. Домашні сири, оригінальні страви із сироватки і сколотин та їхньої подальшої переробки, займають значне місце в раціоні вірменів. Із сироватки

з мацуна чи зі сколотин роблять м'який сир жажік з травами і зеленим часником, а так само сухі сколотини — чортан — використовують для тривалого зберігання.

Раннє виникнення землеробства в долинах Вірменії послужило приводом для використання безлічі зернових і бобових культур у вірменській кулінарії. Причому використовуються вони не окремо одне від одного, а в поєднанні. Так, суп зернушка складається з декількох видів бобів і круп. Є також каші, їх варять з попередньо обробленої пшеничної крупи — дзавар, або коркот. Чорег — вірменський великодній солодкий хліб. Зі стародавніх національних страв, що готуються із пшеничного борошна без вироблення тіста, треба відзначити хашіл і асуда, що нагадують борошняні киселі на сколотинах чи виноградному соку.

Вірменської кухні без лаваша просто не існує. Лаваш — тонкий прісний хліб у вигляді довгої і тонкої смуги випеченого тіста, що легко згортається, довжиною коло одного метра. Дотепер лаваш випікають у давніх глиняних пічах циліндричної форми (тонірах), що закопують у землю. Розпалюють їх хмизом чи кізяком. У багатьох районах Вірменії зберігся інший звичай: восени випікати лаваш про запас на 3-4 місяці. Лаваш висушують, складають у стои, вкривають і зберігають. У міру потреби сухий лаваш зволожують водою, залишають на півгодини, покривши тканиною — і він знову стає м'яким. Також постійно на столі хліб овальної або круглої форми «матнакаш» і маленькі бутерброди з сиром «дурум».

Чималу роль у харчуванні вірменів відіграють овочі й фрукти. Як і всюди в Закавказзі, їх вживають сирими, сушеними, квашеними та маринованими; крім цього, вони слугують обов'язковими компонентами в приготуванні супів та других страв. При цьому не тільки овочі, але й фрукти (айва, алича, лимон, гранат, родзинки, курага) широко використовуються в процесі приготування м'яса і риби, що додає їм (особливо рибним стравам) своєрідного смаку. У м'ясні вірменські супи разом з картоплею і цибулею часто додають яблука, айву, курагу, волоські горіхи; у рибні — кизил; у грибні — аличу, чорнослив, родзинки. Винятково овочеві страви у Вірменії

готують рідше. У цьому випадку їхню основу складають баклажани, гарбуз чи бобові (горох, сочевиця, квасоля), до яких додають інші овочеві і фруктові компоненти, прянощі, молоко чи олію. Овочевий набір вірменської кухні звичайний для Закавказзя. Мабуть, уживаніша у Вірменії, ніж у сусідніх країнах, лише бамія. Овочевий раціон доповнюється ще й травами (їх використовується близько трьохсот) і прянощами, з яких улюбленими є чорний перець, кінза, м'ята, естрагон, васильок, чабрець і, звичайно ж, часник та цибуля, а для кондитерських виробів — кориця, кардамон, гвоздика, шафран та ваніль.

Важливе місце на столі займають супи — юшка з яловичого хвоста «поч», суп з мацона «спас», знаменитий суп «Хаш», суп з яловичини з курагою «яйні», курячий суп «тархана», рисовий суп з цибулею «чулумбур Апуре», грибний суп з рисом «сунки Апуре», суп з кураги «анушапур», круп'яні супи «воспнапур» і «хрчік», фруктові супи «анушапур», «чірапур» та ін. До супів зазвичай подаються варене м'ясо, зелень і неодмінний лаваш.

Гарні і місцеві солодощі та кондитерські вироби — традиційний широкий коржик з шарового тіста з начинкою «гата» (Кята), «назук», «югатерт», печиво «ншабліт», «багардж», «Шпот», «шароц», зацукровані абрикоси «Шалах», курага і інжир, домашня халва, начинені різноманітними горіхами персики, солодкий «суджух», численні види печива з горіхами і фруктовими джемами, пиріжки та різноманітні варення.

Популярними напоями вірменів є коньяк, вино, пиво та огхі (міцний заспиртований настій з фруктів). Випивати за столом, навіть без будь-якого приводу святкування, є традиційним для людей.

Коньяк є національним напоєм країни. Коньячне виробництво у Вірменії засновано всього лише трохи більше ста років тому, але за такий незначний термін країна придбала заслужену славу одного з кращих виробників цього напою. Вірменський коньяк виробляють з добірних сортів винограду — «хутра», «Кахетія», «Гарандмак», «Воскеат», «Чилар» і ін., які ростуть в Араратській долині, чий вулканічний ґрунт ідеально підходить для вирощування коньячних сортів винограду. Сьогодні Єреванський коньячний

завод (входить в трест «Перно Рікар») випускає такі знамениті коньяки, як «Ані» (витримка 6 років), «Добірна» (7 років), «Ахтамар», «Ювілейний», «Вірменія», «Двін» (10 років), «Святковий» (15 років), «Васпуракан» (18 років) і «Наїрі» (20 років), а також десятки ексклюзивних сортів, що експортуються в багато країн світу.

З найдавніших часів вірмени вміли робити і хороше вино, але в наші дні його випуск значно скоротився, і вживається воно, в основному, тільки в межах країни. Зате вірменська шовковична горілка, яка випускається як промислово, так і кустарним способом (майже в кожному дворі), вважається цілющим напоєм, що володіє до того ж чудовим смаком.

Пиво, про яке вперше в своїх історичних писаннях згадує грецький історик, що побував в Вірменії, вариться тут уже понад тисячі років. Зазвичай його споживають з тапас та закусками, такими, як горіхи, копчене та в'ялене м'ясо, сир та мариновані горох і морква. При цьому людям досить незвично випивати без їжі.

З безалкогольних напоїв, без сумніву, найбільш відомий «тархун» (зовсім не те, що можна купити в пластиковій пляшці). Також дуже популярні чудові мінеральні води країни і фруктові соки. Кава і чай — на кожному розі і чудової якості. Каву, приготовану за східною рецептурою, подають в маленьких чашечках і вважають завершальним етапом прийняття їжі. Більшість дорослих випивають по 3-4 чашки кави у день.

Типові страви вірменської кухні:

- *Хоровац* (шашлик) — король будь-якого вірменського застілля, традиційних способів готування якого ви можете нарахувати понад два десятки.
- *Кюфта* — ніжні кульки з битого парного м'яса.
- *Толма (долма)* — малесенькі толма, начинені м'ясним фаршем, рисом і пряною зеленню, у молодому виноградному листі, з обов'язковим додаванням яблук, айви, баклажанів та перцю.
- *Пахлава (баклава)* — смачна медова випічка з горіховою начинкою.

- *Алани* — висушені персики, начинені замість кісточок горіховою крихтою із цукровим піском.
- *Суджух* — солодкі сухі ковбаски, готуються за традиційними рецептами, підтримують мандрівників у подорожах.
- *Дошаб* — ароматний сироп з виноградного соку темно-вишневого кольору, що має також лікувальні властивості. З дошаба варять густий борошняний кисіль, в який вмочують ланцюжки нанизаних на нитку часточок волоського горіха, й висушують.

1.2 Об'єкти і методи дослідження

Мета досліджень: розробка рецептур страв вірменської кухні.

Об'єктом досліджень є страви вірменської кухні.

Предмет досліджень: можливість розробки страв вірменської кухні для впровадження у заклади ресторанного господарства.

1.2.1 Визначення об'єктів і методів дослідження

При розробці нових рецептур використовуємо наступні методи досліджень: розрахунковий, експериментальний, органолептичний.

Методи досліджень, що будуть використані в роботі:

1. розрахунковий – розрахунок проекту рецептури;
2. технологічний (експериментальний) – проведення відпрацювання розробленої рецептури, проведення дегустації та визначення органолептичних показників якості одержаних виробів.
3. Органолептичні показники визначаються в такій послідовності: візуальна оцінка зовнішнього вигляду, кольору, визначення запаху, консистенції, смаку.

1.2.2 Схема системних досліджень

Розробимо схему системних досліджень.

Схема системних досліджень, реалізованих у роботі

Назва елемента системи	Характеристика
Об'єкт, як система дослідження	Страви вірменської кухні.
Актуальність проблеми	1. Розширення асортименту страв вірменської кухні у закладах ресторанного господарства 2. Забезпечення високих споживчих властивостей 3. Забезпечення попиту споживачів
Мета дослідження	Розробка нових рецептур страв вірменської кухні
Проблемний елемент системи	Не широкий асортимент страв і виробів вірменської кухні
Алгоритм рішення	- Розробка проекту нових рецептур - Розробка технологічних схем приготування - Визначення основних показників якості розроблених страв
Оптимальне рішення	Використання продуктів рослинного та тваринного походження
Оцінка реалізації прийнятих рішень	- Органолептична оцінка якості розроблених страв та виробів, - Розробка техніко-технологічних карток на нову продукцію

1.3 Розроблення рецептур нових страв вірменської кухні

1.3.1 Аналіз рецептурного складу та технології страви-аналога

Враховуючи найпоширеніші і найтипівіші страви вірменської кухні розробимо рецептуру толми (долми) - малесеньких толмав у виноградному листі. За страву-аналог приймаємо страву «Толма із сочевиці», рецептура № 9.25 збірника [31]. Проаналізуємо рецептурний склад цієї страви і технологію її приготування.

Таблиця 1.2

Аналіз рецептурного складу толми із сочевиці (рецептура № 9.25 [31])

Найменування продукту	Кількість, г		Масова частка у % до маси напівфабрикату	Функціональне призначення
	брутто	нетто		
Листя виноградне свіж	64	60		
Маса ошпареного листя		60	30,0	Основна сировина
Для фаршу:				
Сочевиця	30	63 ¹		Для фаршу
Крупа пшенична	15	38 ²		Для фаршу
Цибуля ріпчаста	29	24/15 ³		Для фаршу
Маргарин столовий	7	7		Для пасерування цибулі
Сливи свіжі	11	10		Для фаршу
Родзинки	10,2	10		Для фаршу
Кінза (зелень)	7	5		Для фаршу
Сіль	2	2		Для фаршу
Перець чорний мелений	0,1	0,1		Для фаршу
Маса фаршу		140	70,0	Фарш
Маса напівфабрикату		200	100,00	
Курага	10	10		Для соусу
Вода	100	100		Для соусу
Олія	5	5		Для соусу
Маса соусу з курагою		100		Соус
Вихід		175/100		

¹ маса вареної сочевиці;

² маса каші розсипчастої;

³ у чисельнику вказана маса нетто, у знаменнику – маса пасерованої цибулі.

З наведеної рецептури страви-аналога бачимо, що в толмі основна сировина – ошпарене листя винограду – складає 30%, а фарш – 70 %.

Технологія приготування:

На ошпарене виноградне листя кладуть готовий фарш, надаючи виробам конусної форми. Толму кладуть в посуд, зверху кладуть дрібно нарізану курагу, заливають водою, додають олію і тушкують до готовності.

Для фаршу: сочевицю замочують 3-4 години у холодній воді і варять до готовності. Додають розсипчасту пшеничну кашу, дрібно нарізану ріпчасту цибулю, свіжі сливи без кісточок, перебрані і промиті родзинки, дрібно нарізану зелень, сіль, перець. Добре перемішують.

Під час подавання поливають соусом з курагою, в якому вона тушкувалася.

Проаналізуємо хід технологічного процесу їх приготування.

Таблиця 1.3

Аналіз технологічного процесу виробництва толми із сочевиці

Етапи технологічного процесу		Технологічна операція	Параметри	Мета, яка досягається
Виноградне листя	Механічне оброблення	Миття	Вручну	Видалення механічних домішок, забруднень, мікробіального обсіменіння, пестицидів і гербіцидів
	Теплове оброблення	Ошпарювання окропом		Пом'якшення листя
Крупа пшенична	Механічне оброблення	Миття		Видалення механічних домішок, мікробіального забруднення, пестицидів і гербіцидів
	Теплове оброблення	Варіння	Співвідношення крупа : вода дорівнює 1:2	Одержання готової розсипчастої каші

Етапи технологічного процесу		Технологічна операція	Параметри	Мета, яка досягається
Сочевиця	Механічне оброблення	Миття		Видалення механічних домішок, мікробіального забруднення, пестицидів і гербіцидів
		Замочування 3-4 години	Холодна вода 18-20 °С	Набухання
	Теплове оброблення	Варіння	Співвідношення сочевиця : вода дорівнює 1:2	Варіння до готовності
Цибуля ріпчаста	Механічне оброблення	Чищення		Видалення неїстівних частин
		Миття	Холодна вода 18-20 °С	Видалення механічних домішок, мікробіального забруднення, пестицидів і гербіцидів
		Нарізання дрібним кубиком	Переріз 2x2 мм	Одержання однакового розміру
	Теплове оброблення	Пасерування	Жиру 10-15% від маси цибулі. Температур а жиру 150-160 °С	Утворення золотистого кольору, певного смаку і аромату
Сливи свіжі	Механічне оброблення	Миття	Холодна вода 18-20 °С	Видалення механічних домішок, мікробіального забруднення, пестицидів і гербіцидів
		Видалення кісточок		Видалення неїстівних частин

Етапи технологічного процесу		Технологічна операція	Параметри	Мета, яка досягається
		Нарізання скибочками		Одержання однакового розміру
Родзинки	Механічне оброблення	Перебирання		Видалення механічних домішок
		Промивання	Холодна вода 18-20 °С	Видалення забруднень, пестицидів і гербіцидів
Зелень петрушки	Механічне оброблення	Перебирання		Видалення механічних домішок
		Миття	Холодна вода 18-20 °С	Видалення забруднень, пестицидів і гербіцидів
		Дрібне нарізання		Одержання однакового розміру
Курага	Механічне оброблення	Миття	Холодна вода 18-20 °С	Видалення механічних домішок, забруднень, пестицидів і гербіцидів
		Дрібне нарізання		Одержання однакового розміру
Приготування напівфабрикатів	Приготування фаршу	З'єднування вареної сочевиці, пасерованої цибулі, каші пшеничної, слив, родзинок, зелені петрушки, солі, перцю і ретельне перемішування	Фаршмішалка	Одержання однорідної маси
	Приготування толми	Укладання фаршу на виноградне листя	Вручну	Приготування напівфабрикатів певної маси і форми

Етапи технологічного процесу		Технологічна операція	Параметри	Мета, яка досягається
		Загортання у вигляді конусів	Вручну	
Приготування готової страви	Теплове оброблення	Укладання в сотейник, додавання кураги, олії і води і тушкування в жарочній шафі	При температурі 250-270 °С	Утворення смакових і ароматичних речовин, розм'якшення, доведення до кулінарної готовності

Приготування толми складається з 4-х етапів:

1. Підготовка сировини: механічне і теплове оброблення продуктів
2. Приготування фаршу
3. Приготування напівфабрикатів
4. Приготування готової страви

1.3.2 Розроблення технологічних карток і технологічних схем виробництва нової кулінарної продукції. Визначення показників якості

Розробимо технологічні картки нових рецептур толми, щоб можна було їх готувати в підприємствах ресторанного господарства. Нами пропонується розробити страви:

толма з м'ясом «Арарат»,

толма з пшоном,

толма з овочами по-угорському,

толма по-болгарському,

толма по-французькому.

Про розробці нових рецептур норми закладки продуктів масою бруто розраховані на стандартну сировину. Норми відходів при холодному і втрат при тепловому оброблення овочів беремо із збірника рецептур [40, табл. 32].

Було проведено відпрацювання розроблених рецептур толми з м'ясом, з пшоном, толми по-угорському, по-болгарському і по-французькому.

На основі відпрацювання і дегустації були визначені органолептичні показники якості страви-аналога і розроблених страв. Результати дегустаційної оцінки страв наведені в табл. 1.4.

Таблиця 1.4

Результати дегустаційної оцінки якості страв

Показники	Страва-аналог Толма із сочевиці	Дослідні зразки				
		Толма з м'ясом	Толма з пшоном	Толма по-угорському	Толма по-болгарському	Толма по-французькому
Зовнішній вигляд	5	5	5	5	5	5
Консистенція	5	5	5	5	5	5
Колір	5	5	5	5	5	5
Смак	5	5	5	5	5	5
Запах	5	5	5	5	5	5
Загальна оцінка	5	5	5	5	5	5

З таблиці 1.4 бачимо, що розроблені страви одержали високу оцінку органолептичних показників при дегустації.

Страву «Толма з м'ясом «Арагат» включено до виробничої програми підприємства, що проектується.

Висновки за розділом 1

Харчування – є основним джерелом надходження в організм людини важливих компонентів для його нормального розвитку та функціонування. Тому основну увагу в ресторанному господарстві приділяють використанню натуральної сировини, яка збагачена корисними компонентами (мінеральні речовини, харчові волокна та вітаміни). Відомо, що даних речовин найбільше міститься в овочах, тому для виконання технологічного розділу за сировину було обрано саме овочі, які відзначаються наявністю в своєму хімічному складі особливо важливих компонентів.

Ознайомившись з особливостями приготування страв вірменської кулінарії та їх асортиментом, нами були розроблені рецептури найбільш поширених страв - толми з пшоном, з овочами по-угорському, по-каталонському, по-болгарському, толма по-французькому. Були розроблені

технологічні картки нових розроблених страв і технологічні схеми їх приготування.

Після відпрацювань рецептури і приготування нових розроблених страв в закладі, де я працюю, було проведено їх органолептичний аналіз за всіма показниками. В результаті даного аналізу страви отримали високі оцінки за органолептичними показниками і можуть бути рекомендованими до впровадження у заклади ресторанного господарства для вживання всіма верствами населення.

Етїїоёääıöёääёüüıé

РОЗДІЛ 2 ПРОЕКТНИЙ

В проектному розділі розробляється структурно-технологічна схема виробничого процесу підприємства, розробляється виробнича програма підприємства, що проектується, розраховується потреба в сировині, визначаються склад і площі складських приміщень для її зберігання, розраховується потреба в механічному, тепловому, холодильному та немеханічному обладнанні для всіх цехів, в робочій силі, обчислюються площі виробничих, торговельних, адміністративно-побутових та технічних приміщень, здійснюється компонування підприємства.

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

Ресторан, що проектується, буде надавати наступні основні послуги:

- послуги харчування;
- послуги з виготовлення кулінарної продукції;
- послуги з реалізації продукції;
- послуги організації обслуговування споживачів (реалізація продукції та організація її споживання);
- інші послуги.

Процес виробництва і обслуговування на підприємстві буде здійснюватися в наступних групах приміщень: торговельна, складська, виробнича, адміністративно-побутова та технічна. Група торговельних приміщень включає: вестибюль з гардеробом і санвузлами для відвідувачів, залу ресторану на 90 місць, бар. До складських приміщень належать приміщення: завантажувальний майданчик, охолоджувальні камери та не охолоджувальні комори. Процес виробництва продукції здійснюється в загальних (овочевому і м'ясо-рибному) та доготівельних (гарячий і холодний) цехах. Група допоміжних приміщень включає: мийну столового та кухонного посуду, сервізну. До групи адміністративно-побутових приміщень належать кабінет директора, бухгалтерія, приміщення зав. виробництвом, гардероби з душовими та санвузол для персоналу. Група

технічних приміщень підприємства включає електрощитову та вентиляційну камеру (на даху).

Структурно-технологічну схему ресторану подаємо на рис. 2.1.

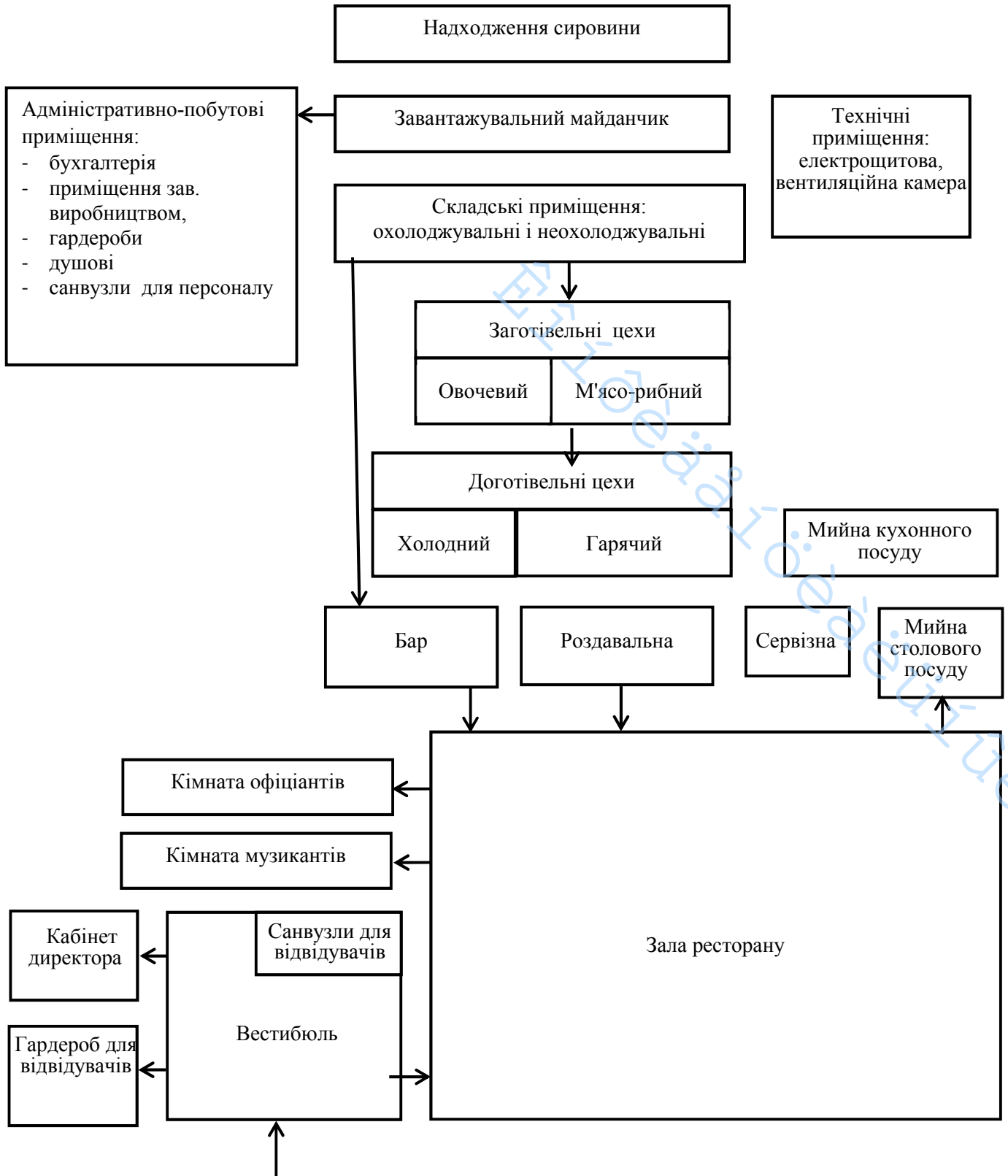


Рис. 2.1 Структурно-технологічна схема ресторану

2.2 Розроблення виробничої програми підприємства

Виробнича програма підприємства – це кількість продукції, що виробляється підприємством за день і реалізується в ресторані. Вона розробляється в такій послідовності:

1. визначається кількість відвідувачів закладу;
2. обчислюється кількість страв, що буде споживатися в підприємстві за день;
3. здійснюється відсотковий розподіл страв за групами і видами;
4. складається меню розрахункового дня.

Визначення кількості відвідувачів

Кількість відвідувачів визначається за середньою оборотністю 1 місця за день за формулою:

$$N = P \cdot \eta \quad (2.1)$$

де N – кількість відвідувачів, осіб;

P - кількість місць в залі;

η - середня обіговість одного місця за день. Для ресторану $\eta = 4$ [39]

Кількість відвідувачів складатиме:

$$N = 90 \cdot 4 = 360 \text{ осіб}$$

Кількість відвідувачів визначається також за графіком завантаження зали з урахуванням режиму роботи підприємства, обіговості 1 місця за годину та приблизного коефіцієнту завантаження зали в різні години роботи підприємства. Середня обіговість місця за одну годину роботи встановлюється відношенням кількості споживачів за 1 годину до кількості місць у залі. Коефіцієнт завантаження зали в різні години роботи визначається на основі вивчення пропускнуої спроможності залів діючих ресторанів, аналогічних до проектного.

Таблиця 2.1

Графік завантаження зали ресторану на 90 місць

Години роботи	Обіговість одного місця за годину, раз	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів, осіб
11.00 – 12.00	1	0,4	36
12.00 – 13.00	1	0,6	54
13.00 – 14.00	1	0,7	63
14.00 – 15.00	1	0,4	36
15.00 – 16.00	1	0,2	18
16.00 – 17.00	1	0,2	18
17.00 – 18.00	0,4	0,1	4
18.00 – 19.00	0,4	0,6	22
19.00 – 20.00	0,4	0,9	32
20.00 – 21.00	0,4	1	36
21.00 – 22.00	0,4	0,7	24
22.00 – 23.00	0,4	0,5	17
Разом			360

Визначення кількості страв

Кількість страв (n), які реалізуються протягом дня, визначаємо за коефіцієнтом споживання страв (m) за формулою:

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

де m – загальний коефіцієнт споживання страв, який складається з коефіцієнтів споживання холодних закусок, супів, других і солодких страв;

$$m = m_{х.з.} + m_c + m_{др.} + m_{сол} \quad (2.3)$$

Згідно з рекомендаціями [36] для ресторану $m = 3,5$,

у тому числі : $m_{х.з.} = 1,3$; $m_{суп} = 0,5$; $m_{др.} = 1,4$; $m_{сол} = 0,3$.

Кількість іншої продукції власного виробництва і покупних товарів знаходимо за нормами споживання на одного відвідувача [36].

Дані розрахунків зводимо до табл. 2.2.

Таблиця 2.2

Кількість страв та іншої продукції власного виробництва і покупних товарів, що будуть споживатися у ресторані

Найменування продукції	Од. вимір.	На 1 особу	На 360 осіб
Страви			
Холодні	порц.	1,3	468
Супи	порц.	0,5	180
Другі	порц.	1,4	504
Солодкі	порц.	0,3	108
Всього	порц.	3,5	1260
Інша продукція власного виробництва і покупні товари			
Гарячі напої	л	0,05	18
у тому числі: чай	л	0,03	10,8
кава	л	0,02	7,2
Холодні напої	л	0,2	72
у тому числі:			
фруктові напої	л	0,05	18
мінеральні води	л	0,08	28,8
натуральні соки	л	0,04	14,4
власного виробництва	л	0,03	10,8
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,3	108
Хліб	кг	0,13	46,8
у тому числі : пшеничний	кг	0,09	32,4
житній	кг	0,04	14,4
Цукерки, печиво	кг	0,02	7,2
Фрукти	кг	0,05	18,0
Міцні алкогольні напої	л	0,05	18,0
Вина	л	0,1	36,0
Пиво	л	0,05	18,0

Відсотковий розподіл страв у межах асортименту

Розподілення страв за групами і видами здійснюємо на основі співвідношення страв в однотипних діючих підприємствах та рекомендацій [44].

Таблиця 2.3

Відсоткове розподілення страв за групами і видами

Назва страв	%	Кількість
<u>Холодні</u>		<u>468</u>
Рибні	25	117
Овочеві	40	187
М'ясні	25	117
Яєчні, молочні продукти	10	47
<u>Супи</u>		<u>180</u>
Заправлені	80	144
м'ясні	60	86
рибні	40	58
Прозорі	20	36
<u>Другі</u>		<u>504</u>
Рибні	20	101
М'ясні	65	328
Овочеві	5	25
Круп'яні, борошняні	10	50
<u>Солодкі</u>		<u>108</u>
Холодні		108

Складання меню розрахункового дня і виробничої програми підприємства

Складемо меню розрахункового дня на осінній період, яке містить всі види страв, що реалізуються в ресторані у певному відсотковому співвідношенні. Меню складаємо на основі збірників рецептур страв та кулінарних виробів [25, 31, 38, 40, 41] у відповідності з асортиментним мінімумом страв, закусок, напоїв для даного типу підприємства [39], з урахуванням особливостей смаків, контингенту, що обслуговується. На основі попередніх розрахунків розробимо виробничу програму підприємства.

Таблиця 2.4

Виробнича програма ресторану вірменської кухні на 90 місць

Номер рецептури	Назва страв	Вихід порції, г	Кількість порцій
	Фірмові страви		
Фірм.	Салат „Вірменія” у профітролях	100/42	70
Фірм.	Стейк „Арарат” з соусом барбекю	250/30	80
Фірм.	Котлети фаршировані сиром по-кременчуцькому	165/10	80
Фірм.	Толма з м’ясом «Арарат»	175/100	25
	Холодні страви та закуски		
44 [40]	Лосось солений з лимоном	75/14	25
504 [40]	Форель варена під майонезом	125/35	25
150 [40]	Асорті рибне	185	50
43/41/1114[40]	Ікра червона в кошичках	15/5/20	17
9.1 [31]	Шпинат з оцтом і часником	100	20
9.2 [31]	Салат із червоної квасолі	150	20
61 [40]	Салат з помідорів з солодким перцем	100	30
1.12 [31]	Салат овочевий Асорті	100	27
9.6 [31]	Схторац (баклажани з часниковою начинкою)	200	20
159 [40]	Асорті м’ясне з овочами	75/50/20	30
155 [40]	Язик під майонезом з овочами	75/75	27
1.68 [31]	Завиванець ялтинський з овочами	100/100	30
1.73 [31]	Рулєт делікатесний із курей	100/100	30
1.86 [31]	Закуска із сиру	100	20
1.90 [31]/ 1114 [40]	Закуска гостра з яєць в кошичках	120	27
	Супи		
9.11 [31]/ 1107 [40]	Кололик (бульйон з м’ясними кульками) з грінками	400/50/10 0	36
296 [40]	Юшка з судака	400	58
189/190 [40]	Борщ український з м’ясом та пампушками з часником	400/50/ 100/30	46
9.8 [31]	Суп „Єреванський” з бараниною	400/50	40
	Другі страви		
9.31[31]/ 855 [40]	Ішхан припущений (форель припущена) з печерицями, соус біле вино	125/75/75	41

Номер рецептури	Назва страв	Вихід порції, г	Кількість порцій
1.237 [31]	Короп фарширований з маслом	100/10	30
[25] /868 [40]	Шніцель із судака з грибами, соус грибний	125/100	30
9.35 [31]	Вирізка на рожні	330	30
1.257 [31]	Битки київські з маслом	125/10	30
[38]/ 864 [40]	Шніцель запечений з помідорами, соус сметанний з томатом	120/100	20
9.39 [31]	Козани хорова (шашлик на сковороді)	240	30
9.53 [31]	Борани із курчат з баклажанами	335	20
9.40 [31]	Баранячі ковбаски	100/150/5	20
1.300/1.366 [31]	Печінка по-козацькому з соусом цибулевим	140/50	18
9.23 [31]	Баклажани, фаршировані горіхами	300	25
1.231 [31]	Кільця сирні	140/22	25
	Гарніри		
[38]	Овочі гриль з соусом песто	150/30	100
1.361 [31]	Картопля фрі з капустою цвітною вареною	100/50	100
1.360 [31]	Картопляне пюре, капуста тушкована, квасоля стручкова консервована	50/50/50	75
759 [40]	Картопляне пюре, буряк корейський, морква корейська, горошок консервований	100/20/20/ 10	74
	Солодкі страви		
[38]	Морозиво „Екзотика” з полуницею, шоколадом, сиропом	100/20/10/ 20	68
922 [40]	Чорнослив зі збитими вершками	100	20
1.418 [31]	Білосніжка і сім гномів	150	20
912 [40]	Банани	150	40
912 [40]	Апельсини	150	40
912 [40]	Ківі	150	40
	Гарячі напої		
1010 [40]	Чай чорний з лимоном та цукром	200/22,5/9	34
1010 [40]	Чай зелений	200	20
1014 [40]	Кава «Американо»	100/15	50
1015 [40]	Кава з коньяком та лимоном	100/15/7	22
	Здобні хлібобулочні і кондитерські вироби		
покупні	Тістечко бісквітне „Вечірній дзвін”	54	30
покупні	Тістечко заварне „Спокуса”	42	30
покупні	Тістечко пісочно-желейне „Ніжність”	50	30

Номер рецептури	Назва страв	Вихід порції, г	Кількість порцій
покупні	Тістечко пісочно-сирне „Ласунка”	48	18
покупні	Цукерки шоколадні „Жерміналь”	100	20
покупні	Цукерки в коробках „Святковий вечір”, кор	300	5
покупні	Шоколад „Millennium”	100	15
покупні	Хліб пшеничний	50	648
покупні	Хліб житній	50	288
	Холодні напої		
покупні	Спрайт	200	45
покупні	Живчик	200	45
покупні	Вода мінеральна „Миргородська”	200	72
покупні	Вода мінеральна „Оболонь”	200	72
покупні	Сік апельсиновий	200	20
покупні	Сік персиковий	200	12
покупні	Сік яблучний	200	20
покупні	Сік виноградний	200	20
[40]	Фреш яблучний	200	27
[40]	Фреш апельсиновий	200	27
покупні	Пиво „Оболонь” пляшкове	500	18
покупні	Пиво „Балтика” пляшкове	500	18
	Вино-горілчані напої		
покупні	Вино біле сухе „Іджеван”, л	100	80
покупні	Вино червоне сухе „Гварні”, л	100	60
покупні	Вино напівсолодке „Вернашен”, л	100	50
покупні	Вино міцне „Лернашен”, л	100	40
покупні	Вино десертне „Воквад”, л	100	30
покупні	Шампанське „Артемівське”, л	100	50
покупні	Шампанське „Одеса”, л	100	50
покупні	Горілка „Хортиця”, л	100	30
покупні	Горілка „Шустов”, л	100	30
покупні	Горілка „Цельсій”, л	100	30
покупні	Горілка „Неміров”, л	100	30
покупні	Коньяк „Егвард”, л	100	30
покупні	Коньяк „Арарат”, л	100	30

РОЗДІЛ 3

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

Під час виконання організаційного розділу проекту наведена організація виробництва на підприємстві, зазначена організація роботи складського господарства, овочевого, м'ясо-рибного, гарячого та холодного цехів, організація роботи працівників підприємства, організація реалізації готової продукції та організація її споживання і обслуговування відвідувачів. Розроблений перелік додаткових послуг.

З метою привабливості закладу передбачені внутрішні та зовнішні рекламні засоби, наведений приклад тексту для рекламної інформації по радіо.

РОЗДІЛ 4
АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

Таблиця 4.1

Характеристика архітектурно-будівельних рішень

Основні дані	Характеристика
Місто, район розміщення об'єкту проектування	39600 вул. Воїнів інтернаціоналістів, мікрорайон Молодіжний, м. Кременчук
Кліматичні умови району будівництва	<p>Клімат району помірно-континентальний. За архітектурно-будівельним кліматичним районуванням території України (ДСТУ-Н Б В.1.1-27:2010 „Будівельна кліматологія” [13]) Полтавська область належить до південно-західного району.</p> <p>Середня кількість опадів на рік 550-700 мм.</p> <p>Температура повітря:</p> <ul style="list-style-type: none"> - середньорічна 7,8 °С - середня літня від 18 до 20 °С - середня зимова від -5 до - 8 °С. <p>Територія належить до несейсмічної зони – 5 балів.</p> <p>Глибина сезонного промерзання ґрунту 0,9 -1,1 м.</p> <p>Переважаючий напрямок вітру: взимку і влітку – західний.</p>
Опис земельної ділянки підприємства	<p>Земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.</p> <p>Будівлі та споруди, що підлягають зносу, відсутні.</p> <p>Характер рельєфу місця будівництва – спокійний, з незначним ухилом на північний захід. Ґрунт на ділянці забудови – глинисто-піщаний.</p>
Організація транспортних під'їздів до підприємства	<p>Від земельної ділянки:</p> <ul style="list-style-type: none"> - до центру м. Кременчук – 8 км; - до зупинки автотранспорту – 200 м. <p>Транспортні комунікації шириною проїжджої частини 6 м.</p> <p>Основний підхід до закладу шириною 6 м; пішохідні доріжки шириною 3 м.</p>
Площа земельної ділянки	0,33 га (68 м x 48 м)

Основні дані	Характеристика
Площа забудови	531,36 м ²
Площа доріг та тротуарів	1461,08 м ²
Площа озеленення земельної ділянки	1271,56 м ²
Площа майданчика для відвідувачів	258,40 м ²
Ландшафт території та малі архітектурні форми на ділянці	<p>Будівля, що проектується, буде розташована в житловому масиві, в районі новобудов.</p> <p>Головний фасад орієнтований на південь, де розташована вул. Воїнів інтернаціоналістів і до якої примикає майданчик для відпочинку відвідувачів ресторану (поз. 2). Тут знаходиться місце для паркування автомобілів (поз. 3).</p> <p>Із заходу ділянка межує з житловим будинком (поз. 6), від якого відокремлена рядовим насадженням дерев.</p> <p>У північній частини ділянки розташоване господарське подвір'я, огорожене металевою сітчастою огорожею, має асфальтове покриття (поз.4). Розміри господарського подвір'я (26,5 х 12,0 м) є достатніми для розвороту транспорту. На відстані 25 м від будівлі буде розташований забетонований майданчик для сміттєзбірників (поз. 5).</p> <p>Зі східної сторони ділянки розташований тупиковий в'їзд на господарське подвір'я, шириною 6 м.</p> <p>Навколо будинку запроектоване вимощення шириною 1 м з асфальтобетону для відведення атмосферних опадів від фундаменту будинку.</p> <p>Територія ділянки, яка не має твердого покриття, вкрита трав'яними газонами</p> <p>Для озеленення ділянки використані місцеві породи дерев і кущів.</p> <p>Передбачається влаштування малих архітектурних форм на майданчику для відвідувачів (декоративний фонтан, вуличні меблі, фотозона).</p>
Генеральний план території ділянки	Генеральний план ділянки підприємства (див. лист 4) передбачає функціональне зонування території. Територія підприємства має зону для відвідувачів, розташовану з

Основні дані	Характеристика
	<p>південної сторони будівлі ресторану, та господарську зону з північної сторони. Господарська зона містить у собі рампу для розвантажування продуктів та сировини, майданчик для розвороту автомобілів, забетонований майданчик для сміттєзбірників. Ділянка від сусідніх споруд відокремлена рядовим насадженням дерев та кущів.</p> <p>При розробці генплану були враховані:</p> <ul style="list-style-type: none"> - існуюча планувальна структура району новобудов мікрорайону Молодіжний міста Кременчука; - план забудови по вул. Воїнів інтернаціоналістів; - існуючі норми проектування.
Об'ємно-планувальна характеристика підприємства	
Композиційно-планувальна схема підприємства	Фронтальна, приміщення для відвідувачів розташовані в осях 1-5, А-В, а складські, виробничі, допоміжні та побутові приміщення розташовані в осях 1-5, В-Г.
Характер будівлі	Одноповерхова без підвалу.
Форма та розміри будівлі на плані	План будівлі має форму прямокутника, розміри: довжина будівлі – 24 м, ширина – 21 м.
Горизонтальні та вертикальні зв'язки на підприємстві	<p>Горизонтальні зв'язки – коридори шириною 1,2, 1,5 м та 2,14 м; вертикальні зв'язки – сходи, пандус для осіб з обмеженими можливостями.</p> <p>Горизонтальне транспортування сировини, інвентарю, посуду та страв відбувається за допомогою вантажного візка ТГ-100 та візків для офіціантів ВО-1.</p>
Кількість поверхів	1 поверх.
Висота поверху	3 м.
Характеристики конструкцій та матеріалів підприємства	
Конструктивна схема будівлі	Неповний каркас (із зовнішніми несучими стінами та залізобетонними колонами).
Фундаменти (конструкції, матеріали, глибина закладання)	Під несучі стіни – стрічкові монолітні залізобетонні (глибина закладання фундаментів – 1,5 м), під колони – стовпчасті «стаканного» типу.
Стіни (матеріал, товщина)	З пустотілої теплоефективної цегли товщиною 510 мм.
Колони (матеріал, переріз, сітка колон)	Матеріал – залізобетон. Розміри перерізу – 400 мм x 400 мм. Сітка колон – 6 x 9 та 6 x 6 м.

Основні дані	Характеристика
Перегородки (матеріал, товщина)	Цегляні товщиною 120 мм.
Конструкція покриття	Покриття – зі збірних залізобетонних плит з круглими пустотами. Розміри плит покриття 1,5 м х 6,0 м. Конструкція покриття включає несучі елементи (плити) та огорожувальні елементи – водоізоляційний килим; 3 шари руберойду на бітумній мастиці; утеплювач, покладений на пароізоляцію з вирівнюючим шаром цементного розчину.
Вікна (матеріал, розміри)	Вікна - склопакети двокамерні з ПВХ-профільною системою за ДСТУ Б.В.2.7.-130:2007: В1 (15х18) – 21 шт.; В2 (12х18) – 2 шт. та В3 (10х18) – 1 шт.
Двері (матеріал, розміри)	Зовнішні – скляні (використовується загартоване скло товщиною 19 мм): Д-1(15х24); дерев'яні Д-2(15х24), Д-3 (10х24). Внутрішні – в залі скляні Д-4(15х21) та дерев'яні: Д-5 (10х21); Д-6 (8х21); та вологостійкі: Д-7 (7х21) і Д-8 (10х21).
Система водовідведення з даху	Внутрішня, в дощову каналізацію.
Основні технічні показники проекту	
Площа забудови ($S_{заб.}$)	531,36 м ²
Загальна площа ($S_{заг.}$)	464,02 м ²
Робоча площа ($S_{роб.}$)	402,72 м ²
Будівельний об'єм ($V_{буд.}$)	1912,90 м ³
Планувальний показник (K_1)	0,87
Об'ємний показник (K_2)	4,75

Зовнішнє і внутрішнє опорядження будівлі підприємства

Перелік основних даних	Характеристика		
Зовнішнє опорядження будівлі			
Характер архітектурних елементів будівлі, будівельні матеріали	Архітектурні елементи фасаду виконані у стилі мінімалізм. Для стін будівлі використана декоративна штукатурка Cerezit з наступним фарбуванням водоемульсійною фарбою для зовнішніх робіт жовтого кольору. Цоколь опоряджений бутовим камінням. Вхідні двері до ресторану – з армованого скла.		
Елементи візуальної інформації на фасаді	Над головним входом до ресторану розміщується кольорова світлова вивіска із об’ємних літер: «Ресторан ”Арарат“»		
Внутрішнє опорядження будівлі підприємства			
Приміщення	Підлога	Стіни	Стеля
Вестибюль, гардероб для відвідувачів	Keram-plitka Marmor GRiS	Декоративні гіпсові 3D-панелі	Підвісна касетна, плити АМФ
Зала ресторану, бар	Keram-plitka Marmor GRiS	Декоративні гіпсові 3D-панелі	Підвісна рейкова фірми «Грильятто»
Овочевий, м'ясо-рибний, гарячий, холодний цехи	Керамічна плитка	Керамічна плитка	Вапняна побілка
Мийні столового та кухонного посуду, сервізна	Керамічна плитка	Керамічна плитка	Вапняна побілка
Коридор, завантажувальний майданчик, роздавальна	Керамічна плитка	Клейова побілка	Клейова побілка
Комора овочів, сухих продуктів і напоїв, інвентарю, посуду, білизни	Керамічна плитка	Клейова побілка	Клейова побілка
Кабінет директора, бухгалтерія	Ламінат	Рідкі шпалери	Підвісна касетна плити «Рокфон»
Приміщення зав.	Лінолеум	Шпалери	Клейова побілка

Перелік основних даних	Характеристика		
виробництвом			
Кімнати офіціантів, музикантів, гардероби персоналу	Лінолеум	Шпалери	Акрилове фарбування
Санвузли, душові	Керамічна плитка	Керамічна плитка	Вапняна побілка
Електрощитова	Цементно-бетонна	Вапняна побілка	Вапняна побілка

Таблиця 4.3

Загальна характеристика інженерних систем

Перелік основних даних	Основні характеристики
Система опалення	<p>Система опалення централізована:</p> <p>а) за видом теплоносія – водяна з примусовою циркуляцією;</p> <p>б) за способом подачі і відведення теплоносія – однотрубна;</p> <p>в) за розташуванням трубопроводів – з нижнім розведенням;</p> <p>г) за напрямком руху води в магістральному і зворотному трубопроводах – тупикова;</p> <p>д) тип опалювальних приладів – радіатори біметалічні сталіні штамповані Fondital Alustal з високим показником теплоефективності і тепловіддачі.</p> <p>Система опалення буде змонтована з пластикових труб. Для видалення з системи опалення повітря, яке перешкоджає нормальній роботі опалювальної системи, на магістральному трубопроводі влаштовуються повітрязбірники. Основні параметри системи відповідають вимогам ДБН В.2.5-67:2013 „Опалення, вентиляція, кондиціонування“ [8].</p>
Система вентиляції	<p>На підприємстві для видалення надлишкової вологи, тепла та вуглекислого газу, а також інших шкідливих виділень, що будуть надходити у повітря приміщень, передбачається устрій витяжної механічної системи вентиляції для складських, виробничих та побутових приміщень закладу.</p> <p>Повітропроводи прийняті прямокутної форми, метало-</p>

Перелік основних даних	Основні характеристики
	<p>пластикові, виготовлені з листового жорсткого спіненого пластика з обох сторін покритого шарами алюмінію.</p> <p>З метою видалення шкідливих надходжень до торговельних та адміністративних приміщень запроектована система кондиціонування повітря.</p>
Система водопостачання	<p>Система водопостачання ресторану “Арарат”, що проектується, - централізована від напірного водопроводу міської мережі міста Кременчук. Запроектована єдина водопровідна мережа, що задовольняє господарські, виробничі та протипожежні потреби. Внутрішня водопровідна мережа включає в себе ввід водопроводу, який здійснюється через комору сухих продуктів і напоїв (поз. 21), водомірний вузол з лічильниками, водопровідну мережу будівлі з водорозбірною арматурою.</p> <p>У будівлі ресторану буде запроектована водопровідна мережа з нижнім розведенням, горизонтальними розподільними трубопроводами та тупиковим розведенням. Мережа внутрішнього водопроводу прокладаються відкрито з кріпленням труб до стін, колон з нахилом 0,002 - 0,005 у бік вводу.</p> <p>Внутрішня водопровідна мережа буде змонтована з поліетиленових труб.</p> <p>Гаряче водопостачання підприємства централізоване від котельні району, що забезпечує гарячою водою сусідні житлові будинки.</p>
Система каналізації	<p>Підприємство буде обладнане внутрішньою виробничою, господарсько-фекальною та дощовою каналізацією. До першої надходять стічні води від мийних ванн, раковин, трапів виробничих приміщень. До другої надходять води від унітазів, умивальників, душових. Всі системи поєднуються із зовнішньою мережею каналізації за допомогою самостійних випусків.</p> <p>Системи виробничої і господарсько-фекальної каналізації складається з приймачів стічних вод, відвідних труб, стояків з витяжними трубами і випусків.</p>

Перелік основних даних	Основні характеристики
	<p>Внутрішню каналізаційну мережу передбачається виконати з пластикових труб ПВХ марки Ostendorf діаметром 100 мм.</p> <p>Для періодичного очищення внутрішньої каналізаційної мережі у будинку передбачений устрій прочисток та ревізій. В овочевому, м'ясо-рибному, гарячому та холодному цехах, мийних столового і кухонного посуду, сервізній, барі для видалення води, що потрапляє на підлогу, передбачені трапи діаметром 50-100 мм.</p> <p>Сміттєвидалення з підприємства передбачене шляхом вивезення твердих побутових відходів спеціалізованим автотранспортом.</p>

Висновки за розділом 4

В розділі охарактеризовані архітектурно-будівельні рішення при виборі земельної ділянки для будівництва ресторану на 90 місць, зазначено кліматичні умови району будівництва, організацію транспортних під'їздів, наведені основні технічні показники генплану, охарактеризовано ландшафт території. Для будівництва ресторану, що проектується, вибрана ділянка в районі новобудов мікрорайону Молодіжний міста Кременчука, по вул. Воїнів інтернаціоналістів.

Охарактеризовано об'ємно-компонувальні рішення підприємства, конструкції та матеріали для будівництва. За кресленням (лист 4) визначені основні технічні показники генплану і будівлі, та проекту в цілому. Охарактеризоване зовнішнє і внутрішнє опорядження будівлі та прийняті інженерні системи опалення, вентиляції, водопостачання, каналізації.

РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ

Вступ

При проектуванні ресторану вірменської кухні "Арарат", підборі обладнання, компонуванні приміщень враховувались вимоги з охорони праці. Відповідальність за вирішення задач з охорони праці, створення здорових і безпечних умов праці покладається на директора підприємства. Адміністрація закладу повинна впроваджувати сучасні засоби охорони праці, попереджати виробничий травматизм, забезпечувати створення належних санітарно-гігієнічних умов, які запобігають виникненню професійних захворювань. Закон України "Про охорону праці", затверджений Постановою Верховної Ради України від 21.11.02 №229-IV, охороняє трудові права громадян. Тривалість праці на підприємстві становить 40 годин на тиждень, а щорічна відпустка всім робітникам і службовцям встановлена не менше 24 робочих днів.

5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд

При проектуванні підприємства враховані всі вимоги безпеки згідно з вимогами ДБН Б.2.2-12:2018. Планування та забудова території [10]: площа земельної ділянки відповідає встановленим нормам, передбачена зона головного входу для відвідувачів і зона господарського подвір'я для сміттязбірників, яка віддалена від будинку ресторану на відстань 25 м. Заасфальтований майданчик з контейнерами для сміття влаштовано з того боку ділянки, в якому напрямку менше дують вітри. Найчастіше в м. Кременчук влітку і взимку дують західні вітри, тому сміттєзбірники розташовуються зі східного боку будівлі. Господарське подвір'я розміром 26,5 м x 12 м має рампу, майданчик для розвороту автотранспорту, ширина під'їзного шляху - 6 м.

З метою сприяння створення певного мікроклімату в приміщеннях і на робочих місцях підбір і компонування обладнання, облаштування приміщень при проектуванні ресторану здійснювались згідно з вимогами

ДБН В.2.2-25:2009 [6]. Згідно з вимогами технологічного процесу передбачені складські, виробничі, торговельні, адміністративно-побутові та технічні приміщення, які розміщені групами. До групи торговельних приміщень ресторану належать вестибюль з гардеробом і санвузлами для відвідувачів, зала ресторану, бар. До групи виробничих приміщень належать овочевий, м'ясо-рибний, гарячий і холодний, цехи, а також допоміжні приміщення: мийна столового посуду, сервізна та мийна кухонного посуду. До групи складських приміщень належать дві збірно-розбірні холодильні камери для зберігання м'ясо-рибних та молочно-жирових продуктів, фруктів, зелені, комори овочів, сухих продуктів і напоїв, інвентарю, посуду, білизни та завантажувальний майданчик. До групи адміністративно-побутових приміщень належать кабінет директора, бухгалтерія, приміщення зав. виробництвом, кімнати офіціантів і музикантів, гардероби з душовими і санвузол для персоналу. З технічних приміщень в ресторані є електрощитова та вентиляційна камера (на даху). Зв'язок між окремими функціонально-планувальними групами приміщень здійснюється виробничим коридором, шириною 1,5 та 2,14 м і побутовим коридором шириною 1,2 м.

В ресторані "Арарат" передбачені входи до зали через вестибюль для відвідувачів, вхід через завантажувальну до складських та побутових приміщень і окремий вхід до електрощитової. Планування всіх приміщень підприємства дозволяє раціонально організувати пересування сировини, напівфабрикатів, готової продукції, посуду, відвідувачів і персоналу, уникаючи перетину технологічних потоків. Розташування приміщень при їх компонуванні здійснювалося згідно з вимогами стандартів. Всі технологічні процеси оброблення сировини та приготування страв і кулінарних виробів організовані на підприємстві відповідно до ДСТУ 12.2.061:2009 [11], норм оснащення торгово-технологічним, холодильним обладнанням та відповідно до санітарних правил і норм для підприємств ресторанного господарства. Певний мікроклімат в приміщеннях (нормативна температура, вологість і чистота повітря) підтримуються за допомогою систем опалення, вентиляції і правильної організації виробничого процесу. Опалення приміщень передбачено згідно з ДБН В.2.5-67:2013 [8]. У кожне виробниче і побутове приміщення підведена гаряча та холодна вода згідно з вимогами ДБН В.2.5-64:2012 [7]. Проектом передбачена природна вентиляція виробничих приміщень за рахунок перепаду

тиску повітря всередині і ззовні приміщень, яке викликане діями вітру, а також перепадом температури зовнішнього та внутрішнього повітря; природна вентиляція здійснюється через вікна і кватирки. Крім того, на підприємстві також передбачена витяжна вентиляція, яка спроектована згідно з ДСН 3.3.6.042-99 „Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень” [11].

З метою запобігання травматизму на підприємстві передбачене штучне освітлення всіх приміщень згідно з вимогами ДБН В.2.5-28-2006 [4], яке забезпечує постійність освітлення робочого місця; рівномірність розподілення яскравості освітлення; відсутність осліплювальної дії (правильний вибір забарвлення робочої поверхні, стін, стелі); виключення різких тіней на поверхнях, що освітлюються.

При проектуванні виробничих приміщень підбиралося сучасне обладнання, враховувалися процеси виробництва, які дозволяють забезпечити здоров'я та безпечні умови праці на підприємстві. Ресторан ”Арагат“, що проектується, буде забезпечений сертифікованим обладнанням відповідно до норм оснащення підприємств ресторанного господарства. Прийняте до встановлення в закладі обладнання виготовлене з антикорозійних матеріалів, а його конструкція забезпечує можливість легкого розбирання для санітарного оброблення відповідно до НПАОП 40.1-1.01-97. Правила безпечної експлуатації електроустановок [16]. На підприємстві використовується окреме обладнання для сирих та готових продуктів. Так, є окремих універсальний привід з комплектами змінних механізмів в м'ясо-рибному цеху для сирих продуктів і універсальна кухонна машина у гарячому цеху та слайсер і кухонний комбайн для готових продуктів в холодному цеху. Вибране для встановлення обладнання - сучасне, зручне в експлуатації, безпечне, безшумне.

Під час компоновки приміщень та розташування в них обладнання особлива увага зверталась на розташування обладнання, яке б забезпечило потоковість виробничого процесу, вільний доступ для технологічного і технічного обслуговування та можливість використання засобів малої механізації, дотримання нормативної відстані між обладнанням.

Таблиця 5.1

Дані для розташування обладнання при його компоновці

Відстань між окремими одиницями обладнання при їх розташуванні	Відстань, м
Між робочим фронтом плити і робочим столом	1,2 - 1,5

Відстань поміж окремими одиницями обладнання при їх розташуванні	Відстань, м
Між двома лініями немеханічного обладнання при двобічному розташуванні робочих місць	1,3
Між лініями немеханічного обладнання при одnobічному розташуванні робочих місць	1,0
Між окремими одиницями механічного обладнання	0,7
Між машиною і стіною	0,4
Між стіною і немеханічним обладнанням	0,1
Від мийних ванн і раковин до столів	0,1
Від мийних ванн і раковин до механічного і холодильного обладнання	0,3
Між посудомийною машиною і стіною (з боку обслуговування)	1,0
Ширина основного проходу в залі	1,5
Ширина допоміжних проходів в залі	1,2 - 1,0
Ширина проходу в залі для підходу до окремого місця	0,6

Всі рухомі частини машин і обладнання, що викликають небезпеку травмування, закриті суцільними або сітчастими огороженнями. З'ємні, відкидні та розсувні огороження робочих органів, а також дверцята, що відкриваються, кришки в цих огорожах або корпусах обладнання мають пристрої блокування, що забезпечують припинення роботи обладнання при зніманні або відкриванні огорожень.

5.2. Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт

Виконання вантажно-розвантажувальних робіт, переміщення вантажів і експлуатація підйомно-транспортного обладнання будуть проводитися у відповідності до вимог НПАОП 0.00-1.75-15 [2].

Безпека праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт у проектованому підприємстві забезпечена облаштуванням вантажно-розвантажувального майданчика для маневрування машин при під'їзді до рампи; облаштуванням рампи висотою 0,6 м та шириною 3 м, а також завантажувального майданчика шириною 3,48 м, що дозволяє розташувати на ньому збірно-розбірні холодильні камери та вільно просуватися вантажному

візку ТГ-100 з вантажем.

Вантажно-розвантажувальні роботи виконуються згідно із затвердженою власником підприємства технологією. Перед початком роботи кожне місце вантажу повинно бути старанно оглянуте. При виявленні найменших пошкоджень тари (наявність виступаючих цвяхів, металевої оббивки ящиків, надломів, сколювань та інше) необхідно прийняти заходи, які виключають можливість травм і забезпечують безпеку робіт.

Складування вантажів у місцях їх зберігання залежно від виду, упаковки і габаритних розмірів повинно проводитися у штабеля з використанням підтоварників, а також на стелажах. Висота штабеля на підтоварнику при ручному укладанні не буде перевищувати 1,5 м.

Шляхи проходження транспортних засобів з вантажем до місць його зберігання і переробки, що включають проходи і проїзди, дверні отвори, повинні мати тверде рівне покриття і достатнє природне та штучне освітлення. Ширина проїздів у складських приміщеннях проектується не менше 1,5 м, щоб забезпечити застосування візків.

5.3. Вимоги електробезпеки

Електрообладнання, що буде встановленим на підприємстві буде відповідати вимогам Правил будови електроустановок, Правил технічної експлуатації електроустановок споживачів і Правил техніки безпеки під час експлуатації електроустановок споживачів. Роботи з ремонту обладнання і механізмів будуть проводитися тільки після повного відключення від мережі електроживлення з обов'язковим вивішуванням на місцях відключення попереджувальних плакатів. Основними заходами для попередження електротравматизму на підприємстві є:

- забезпечення недоступності струмопровідних частин обладнання для випадкового доторкання;
- підведення електроенергії до технологічного обладнання кабелем у трубі необхідного діаметру під поверхнею підлоги;
- устаткування силових ліній рубильниками розриву для термінового відключення обладнання, які розміщуються у легкодоступних місцях;
- встановлення пускорегулюючої апаратури у вологих, запилених

приміщеннях з середовищем, шкідливо діючим на контакти, відповідно до умов навколишнього середовища;

- занулення (заземлення) електрообладнання;
- живлення ручних світильників у приміщеннях з підвищеною небезпекою напругою, яка не перевищує 36 В.

5.4. Протипожежні заходи

Улаштування будівлі і приміщень ресторану, що проектується, відповідають вимогам Правил пожежної безпеки в Україні. Підприємство буде мати I ступінь вогнестійкості будівлі згідно з ДБН В.1.1-7-2016 "Пожежна безпека об'єктів будівництва"[1]. Конструкції стін, перегородок, підлоги, перекриття, стелі, даху будуть відповідати нормам протипожежної безпеки згідно з ДБН В.1.1-7-2016 [1]. На підприємстві передбачаються окремі входи і виходи для відвідувачів і персоналу. Доступ відвідувачів до виходу для персоналу буде забезпечений в разі необхідності евакуації їх із зали. Відстань від найбільш віддаленого робочого місця до найближчого евакуаційного виходу з приміщення, безпосередньо назовні не перевищує показників, приведених у ДБН В.1.1-7-2016 [1].

Згідно з вимогами пожежної безпеки у проектованому підприємстві двері на шляхах евакуації відчиняються у напрямку виходу із будівлі; на шляхах евакуації немає розсувних, обертових або підйомних дверей і турнікетів; шляхи евакуації не будуть захищені тарою, обладнанням, готовою продукцією, інвентарем тощо.

Приміщення підприємства будуть обладнані пожежною сигналізацією відповідно до ДБН В.1.1-7-2016. Кількість автоматичних пожежних оповіщувачів визначена необхідністю виявлення загорань по всій контрольованій площі приміщень (зон). Будівля ресторану "Арабат", що проектується, за ступенем вогнестійкості будівлі належить до II категорії, за рівнем пожежної небезпеки – до категорії Г, тобто підприємство має виробництво з негорючими речовинами і матеріалами, але знаходиться у гарячому стані (гарячий цех). Для гасіння пожежі у початковій стадії використовуються переносні пінні та вуглекислотні вогнегасники. Вогнегасники пінні (марки ВП-5) застосовуються для гасіння горіння

твердих речовин. Для гасіння пожеж, пов'язаних з горінням електроустановок і приладів, які знаходяться під напругою, використовуються вуглекислотні вогнегасники марки ВВ-5. Оснащення підприємств ресторанного господарства первинними засобами пожежегасіння буде проводитися згідно з НАПБ А.01.001-2014 Правилами пожежної безпеки в Україні [17], за яким норми засобів пожежегасіння складають: для приміщення площею 100 м² – один вогнегасник; для виробничих приміщень і гардеробних – по 1 на кожне приміщення; для адміністративних приміщень при коридорній системі – 1 вогнегасник на кожні 20 пог. м довжини коридору. Вогнегасники будуть встановлені в місцях найбільшого знаходження людей: в гарячому цеху – 1 вогнегасник ВВ-5, в залі – 2 вогнегасника ВП-5, в овочевому, м'ясо-рибному, холодному цехах, у вестибюлі та на завантажувальному майданчику – по 1 вогнегаснику ВП-5.

При проектуванні підприємств ресторанного господарства передбачаються шляхи безпечної евакуації людей у випадку виникнення пожежі. Для цього передбачено 2 виходи для відвідувачів із зали (через вестибюль та через виробничі приміщення). Двері на шляхах евакуації відчиняються у бік виходу із цехів і у бік виходу із будинку (див. додаток Е. Схема евакуації).

Висновки за розділом 5

При проектуванні ресторану вірменської кухні «Арарат» на 90 місць враховувались вимоги з охорони праці. Вибір та компонування обладнання, облаштування приміщень здійснювались з метою сприяння створення певного мікроклімату у приміщеннях і на робочих місцях. При технологічних розрахунках максимально підбиралися нова техніка, методи і процеси виробництва, які дозволяють в сучасних умовах забезпечити здоров'я та безпечні умови праці. Ресторан буде забезпечений сертифікованим обладнанням відповідно до норм оснащення підприємств ресторанного господарства. Особлива увага буде звертатися на розташування обладнання, що забезпечить потоковість виробничого процесу і вільний доступ для тех-

нічного і технологічного обслуговування та використання засобів малої механізації, дотримання нормативної відстані між обладнанням. Влаштування приміщень і будівлі в цілому відповідає вимогам Правил пожежної безпеки в Україні. Конструкція стін, перегородок, підлоги, перекриття стелі, даху відповідають нормам протипожежної безпеки.

В розділі висвітлені питання щодо дотримання вимог до облаштування території, будівель і споруд, безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт, електробезпеки та протипожежної безпеки. Підібрані вогнегасники, розроблена схема евакуації людей у випадку виникнення пожежі.

ЕІІІОЕААІІОЕАЕІІІЕ

ВИСНОВКИ

Під час виконання дипломного проекту була дана характеристика типу підприємств ресторанного господарства – ресторан. Розкриті основні завдання, що стоять перед закладами ресторанного господарства у наш час щодо удосконалення асортименту продукції, підвищення її якості, оснащення підприємств новими видами сучасного обладнання, підвищення якості і культури обслуговування, розширення переліку додаткових послуг, що надаються населенню. Обґрунтована актуальність та практична значущість теми проекту: «Ресторан на 90 місць у місті Кременчук». Визначена мета дипломного проекту і основні завдання, які передбачаються вирішити у процесі його виконання. Згідно із завданням спроектовано ресторан вірменської кухні.

У технологічному розділі були проведені дослідження і розроблені нові рецептури страв вірменської кухні для впровадження їх у заклади ресторанного господарства. Під час виконання роботи були зазначені особливості і переваги вірменської кухні, наведена основні інгредієнти вірменських страв. Були визначені мета, об'єкти та методи досліджень, сформульована схема системних досліджень.

По аналогії до страви-аналога (рецептура № 9.25 [31] «Толма із сочевиці» нами були розроблені нові рецептури та технологічні картки виробництва страв за рахунок додавання різних рослинних добавок: толма з м'ясом «Арарат», толма з пшоном, толма з овочами по-угорському, толма по-болгарському, толма по-французькому. Додавання рослинних добавок сприяє збагаченню страв біологічно активними речовинами (харчовими волокнами, вітамінами, мінеральними та іншими речовинами). Створення нових видів кулінарної продукції з добавками природного походження, які посилюють захисні функції організму людини, є важливим в умовах порушеного екологічного середовища

Вживання розроблених страв не тільки сприятливо вплине на здоров'я людей, але й за своїми смаковими якостями забезпечить самі високі

запроси людей. Нові страви за органолептичними показниками одержали позитивні оцінки при дегустації і рекомендуються для впровадження в підприємства ресторанного господарства для харчування всіх груп населення.

Страву «Толма з м'ясом "Арарат"» включено до виробничої програми ресторану, що проектується.

Під час виконання проектного розділу спроектований виробничий процес підприємства на основі структурно-технологічної схеми. Розроблена виробнича програма ресторану на 90 місць, обчислена потреба в сировині, розраховане та підібране обладнання, визначена потреба в робітниках, визначені площі приміщень підприємства, виконано його компонування з урахуванням вимог технології, охорони праці, техніки безпеки та виробничої санітарії. Розроблене об'ємно-планувальне і конструктивне рішення підприємства, в якому окремими групами спроектовані складські, виробничі, торговельні, адміністративно-побутові та технічні приміщення. Торговельні приміщення орієнтовані на південь, а складські та виробничі - на північ.

Ресторану, що проектується, дамо назву «Арарат». Заклад буде працювати з 11.00 до 23.00 години без перерви та вихідних днів. В підприємстві запроваджено обслуговування відвідувачів офіціантами. До послуг відвідувачів ресторану є бар, розташований у суміжному із залом ресторану приміщенні і в якому реалізується покупна продукція.

В організаційному розділі проекту наведена організація виробництва на підприємстві, зазначена організація роботи складського господарства, цехів, працівників підприємства, організація реалізації готової продукції та організація її споживання і організація обслуговування відвідувачів. Розроблений перелік додаткових послуг. З метою привабливості закладу передбачені внутрішні та зовнішні рекламні засоби, наведений приклад тексту для рекламної інформації по радіо

В архітектурно-будівельному розділі прийняті рішення щодо вибору земельної ділянки для будівництва ресторану, зазначено кліматичні умови району будівництва, організацію транспортних під'їздів та охарактеризовано

ландшафт території, прийняті об'ємно-компонувальні рішення підприємства, конструкції та матеріали для будівництва, визначені матеріали і характер зовнішнього та внутрішнього опорядження будинку. Були прийняті рішення щодо інженерного забезпечення будинку (опалення, вентиляції, водопостачання, каналізація).

При проектуванні ресторану вірменської кухні на 90 місць облаштування території, будівель і споруд, вибір та компоновання обладнання, облаштування приміщень здійснювались згідно з вимогами охорони праці. Максимально підбиралися нова техніка, методи і процеси виробництва, які дозволяють в сучасних умовах забезпечити здоров'я та безпечні умови праці. Влаштування приміщень і будівлі в цілому, конструкція стін, перегородок, підлоги, стелі, даху відповідають нормам протипожежної безпеки. Висвітлені питання щодо дотримання вимог до облаштування території, будівель і споруд, безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт, електробезпеки та протипожежні заходи. Підібрані вогнегасники, розроблена схема евакуації людей у випадку виникнення пожежі.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН В.1.1-7-2016. Пожежна безпека об'єктів будівництва. [Чинний від 2017-06-01]. Київ, 2016. 44 с.
2. НПАОП 0.00-1.75-15 Правила охорони праці під час вантажно-розвантажувальних робіт.
3. ДБН В.2.2-17:2006. Будинки і споруди. Доступність будинків і споруд для маломобільних груп населення. [Чинний від 2007-05-01]. К.: Держбуд України, 2007. 21 с.
4. ДБН В.2.5-28-2006. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення. К.: Мінрегіонбуд України, 2006. 15 с.
5. ДБН В.2.2.-9:2009. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди. Основні положення. [Чинний від 2010-07-01]. К.: Мінрегіонбуд України, 2009. 49 с.
6. ДБН В.2.2-25:2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). [Чинний від 2010-09-01]. К.: Мінрегіонбуд України, 2010. 83 с.
7. ДБН В.2.5-64:2012. Внутрішній водопровід та каналізація. [Чинний від 2013-03-01]. К.: Мінрегіон України, 2013. 105 с.
8. ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування. [Чинний від 2014-01-01]. – К.: Мінрегіон України, 2013. 141 с.
9. ДБН В.1.1-12:2014. Будівництво в сейсмічних районах України. [Чинний від 2014-10-01]. К.: Мінрегіон України, 2014. 118 с.
10. ДБН Б.2.2.-12:2018. Планування та забудова території. [Чинний від 2018-09-01]. К.: Мінрегіон України, 2018. 118 с.
11. ДСН 3.3.6.042-99. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень, затверджено постановою Головного державного санітарного лікаря України від 01 грудня 1999 року № 42.
12. ДСТУ 12.2.061:2009. Система стандартів безпеки труда. Обладнання виробниче. Загальні вимоги безпеки до робочих місць.
13. ДСТУ-Н Б В.1.1-27:2010. Будівельна кліматологія. [Чинний від 01.11.2011]. К.: Укрархбудінформ, 2011. 123 с.
14. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. К.: Держспоживстандарт України, 2004. 12 с.

15. НПАОП 55.0-1.02-96. Правила охорони праці для підприємств громадського харчування, затверджені наказом Держнаглядохоронпраці України від 25.06.96, №107.

16. НПАОП 40.1-1.01-97. Правила безпечної експлуатації електроустановок споживачів, затверджені наказом Держнаглядохоронпраці України 9.01.98, № 4.

17. НАПБ А.01.001-2014. Правила пожежної безпеки в Україні, затверджені наказом Міністерства внутрішніх справ України від 30 грудня 2014 року № 1417.

18. Архіпов В.В. , Іванникова Т.В., Архіпова А.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. К.: Фірма "ІНКОС", 2007. 382 с.

19. Архіпов В. В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посібн. К.: ЦУЛ, 2012. 342 с.

20. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: навч. посібн. К.: ЦУЛ, 2012. 280 с.

21. Бичков Я.М., Смірнова В.Г. Методичні рекомендації до виконання розділу дипломного проекту "Охорона праці" для студ. спец. 181 «Харчові технології» освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра. Полтава: ПУЕТ, 2018. 18 с.

22. Види та порядок проведення інструктажів з охорони праці URL: <http://goo.gl/ncjtJu>. (дата звернення 25.09.2018).

23. Володько О.В. Методичні рекомендації з виконання архітектурно-будівельного розділу випускової бакалаврської роботи для студ. спец. 181 «Харчові технології» освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра. Полтава: ПУЕТ, 2018. 23 с.

24. Гольдман Н. Л. Рекламная деятельность: Планирование, технологии, организация. М.: Гелиопринт, 2008, 400 с.

25. Готцев А.А. Горячие блюда. Новейший сборник рецептов для предприятий общественного питания. menushop.ru, 2011.

26. Дейниченко Г.В. , Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. Ч.1. Харків: ДП Редакція «Мир Техники и Технологий», 2002. 256 с.: іл.

27. Дейниченко Г.В. , Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. Ч.2. Харків: ДП Редакція «Мир Техники и Технологий», 2003. 380 с.: іл.

28. Дейниченко Г.В., Єфімова В.О., Постнов Г.М. Обладнання підприємств харчування: Довідник. Ч.3. Харків: ДП Редакція «Мир Техники и Технологий», 2005. 486 с.: іл.

29. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.В, Артеменко В.М. Основи фізіології харчування. Харків „Торнадо”, 2004. 410 с.

30. Ефимов А. Д., Никуленкова Т.А., Вухолова М.С. Профессиональная кухня: 100 готовых проектов. М.: Издательский дом «Веди», 2012. 207 с.

31. 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.

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

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

34. Карпенко В.Д. , Рогова А.Л., Шкарупа В.Г. та ін. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: навч. посібн. К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2003. 248 с.

35. Карсекін В.І., Бердичевский В.Х. Основи проектування та інтер'єр підприємств громадського харчування: Навч. посібн. К.:Вища шк., 2003. 208 с.

36. Матюхин З.П. Основы питания, гигиены и физиологии. М.: Просвещение, 2009, 423 с.

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

38. Перша кулінарна книга /Ектор Хіменес Браво. К.: Самміт-Книга, 2017. 304 с.

39. Рогова А.Л., Левченко Ю.В. Проектування закладів ресторанного господарства: робочий зошит для студ. спец. 181 «Харчові технології»

освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра. Полтава: ПУЕТ, 2018. 57 с.

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

41. Сборник технологичных карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства. / Сост. А.М. Беляева. К.: А.С.К., 2007. 1248 с.

42. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания: Учеб. пособие. Мн.: Новое знание, 2002. 799 с.: ил.

43. Химический состав пищевых продуктов / Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. Под ред. А.А.Покровского. М.: Пищ. пром-сть, 1976. 230 с.

44. Хомич Г.П., Рогова А.Л., Левченко Ю.В. Навч. посібн. щодо виконання кваліфікаційної роботи (дипломного проекту) для студ. спец. 181 «Харчові технології» освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра. Полтава: ПУЕТ, 2018. 45 с.

45. Черевко О.І. , Крайнюк Л.М., Красілова Л.О. та ін. Технологічне проектування закладів харчування: Навч посібн. Харків: Харківський державний університет харчування та торгівлі, 2005. 295 с.

46. Технологія страв вірменської кухні URL: <http://all-armenia.com/armyanskaya-kuhnya/> (дата звернення 14.02.2020).