

ЗАТВЕРДЖЕНО

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

Форма № П-4.04.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**
Навчально-науковий інститут
харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Форма навчання заочна
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Допускається до захисту

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

«_____» _____ 2021 р.

ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

Ресторан на 92 місця в місті Ізюм Харківської області

Спеціальність 181 Харчові технології

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

ступеня бакалавр

Виконавець Міщенко Дмитро Андрійович
(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник к.т.н, доцент Чоні Інна Володимирівна
(науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Рецензент _____
(прізвище, ім'я, по батькові)

ПОЛТАВА 2021

ВСТУП

Сучасний ресторанний бізнес, як ніколи раніше, пропонує широку номенклатуру послуг споживачам продукції та послуг ресторанного господарства. Але в ресторанній справі немає меж досконалості, тому й з'являються нові їх види : послуги сомельє, гастрономічні шоу; урочисті презентації страв; бармен-шоу; рибалка та кулінарне приготування у присутності гостя; караоке; кімнати для паління; знижки постійним клієнтам; виїзний кейтерінг з організацією дозвілля та широким спектром різноманітних.

У процесі виконання проекту передбачається виконати наступні завдання:

- визначення чисельності відвідувачів ресторану швидкого обслуговування;
- об'ємно-планувальне рішення будівлі підприємства;
- підбір санітарно-інженерних комунікацій будівлі;
- розробка заходів із охорони праці на підприємстві.

РОЗДІЛ 1

ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

1.1 Теоретичне обґрунтування розширення асортименту страв, смажених у клярі

Страви, смажені у тісті кляр, користуються великим попитом серед споживачів. Вони відрізняються високими органолептичними якостями та високою калорійністю за рахунок значної кількості жиру, яка поглинається продуктом у процесі смаження у фритюрі. Харчова і поживна цінність страв визначається видом продуктів, що використовуються для смаження у тісті.

Основним і незмінним для всіх рецептур компонентом страв, смажених у тісті кляр є борошно. У борошні зберігаються всі речовини, які є в зерні (білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини, вітаміни, ферменти), але кількість і співвідношення їх дещо інші. Це залежить від сорту борошна. Чим вище сорт, тим більше в ньому крохмалю, але менше цукрів, білків, вітамінів, ферментів, жирів, мінеральних речовин, оскільки вони містяться в оболонках зерна і в зародку, які при одержанні борошна вищих сортів видаляються. Борошно вищих сортів має більшу енергетичну цінність, краще засвоюється.

Тісто кляр є універсальним як для других, так і солодких страв. Але технологія приготування тіста і рецептурний склад для солодких та других страв має деякі відмінності.

Сир належить до продуктів, які містять в своєму складі найбільшу кількість вітамінів : ретинол, рибофлавін, токоферол і ціанокобаламін. Всі складові компоненти даного молочного продукту засвоюються в організмі на 97 – 99 %.

Сири є висококалорійними продуктами, що визначається значним вмістом жиру і білків. Залежно від сорту сиру його калорійність знаходиться в межах 2500-4000 ккал.

Висновки до розділу 1

Досліджено асортимент страв, приготованих у клярі, визначено особливості їх технології. Обрано страву-аналог, проведено його аналіз та обрано продукти, які передбачається використати для розробки нових страв. Розроблені новітні технології приготування страв, смажених у клярі. Складено технологічні картки та технологічні схеми приготування страв.

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТНИЙ

Виробничу програму підприємства складаємо на підставі денної чисельності відвідувачів.

Графік завантаження зали ресторану наводимо у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Графік завантаження підприємства

Години роботи	Коефіцієнт обіговості місця за 1 годину	Коефіцієнт завантаження	Кількість споживачів, ос.
10 ⁰⁰ – 11 ⁰⁰	1,5	0,4	55
11 ⁰⁰ – 12 ⁰⁰	1,5	0,5	69
12 ⁰⁰ – 13 ⁰⁰	1,5	0,9	124
13 ⁰⁰ – 14 ⁰⁰	1,5	1	138
14 ⁰⁰ – 15 ⁰⁰	1,5	1	138
15 ⁰⁰ – 16 ⁰⁰	1	1	92
16 ⁰⁰ – 17 ⁰⁰	1	1	92
17 ⁰⁰ – 18 ⁰⁰	1	0,9	82
18 ⁰⁰ – 19 ⁰⁰	1	0,8	74
19 ⁰⁰ – 20 ⁰⁰	1	0,6	55
20 ⁰⁰ – 21 ⁰⁰	1	0,4	37
Всього			956

Таблиця 2.2

Розрахунок кількості страв та іншої продукції

Назва страв	Одиниця виміру	Кількість	
		на 1 споживача	на 956 ос.
Холодні закуски	стр.	0,5	478
Супи	стр.	0,2	191
Другі страви	стр.	0,7	669
Солодкі страви	стр.	0,1	96
Всього	стр.	1,5	1434
Гарячі напої	л	0,1	95,6
Холодні напої	л	0,07	66,92
Борошняні кондитерські вироби	шт.	0,3	287
Хлібобулочні вироби	кг	0,075	71,7

Складаємо виробничу програму ресторану, наводимо у таблиці дод. В.

2.3 Розрахунок сировини і складських приміщень

Розрахунок виконуємо за планом-меню розрахункового дня. Денну кількість сировини і продуктів певного виду визначаємо за формулою: Кількість сировини певного виду розраховуємо за формулою:

$$Q = \frac{g \cdot n}{1000}; \text{кг}, \quad (2.7)$$

де Q — кількість сировини даного виду, кг;

g — норма сировини на одну страву, г;

n — кількість страв із сировини даного виду згідно з виробничою програмою, порцій, виробів.

Дані розрахунку продуктів, необхідних для виконання виробничої програми підприємства, зводимо у додаток Г.

Загальну кількість продуктів, що зберігаються в складських приміщеннях з урахуванням термінів зберігання розраховуємо за формулою:

$$Q_{\text{заг.скл.}} = Q_{\text{заг}} \cdot t, \quad (2.8)$$

де t — термін зберігання, доба.

Результати розрахунків зводимо у таблицю дод. Д.

Відповідно до кількості і асортименту сировини, що зберігатиметься, виділяємо на підприємстві наступні складські приміщення:

- комора овочів;
- комора сухих продуктів і напоїв.

Для зберігання продуктів з охолодженням (м'яса, риби, птиці, гастрономії, молочно-жирових продуктів, фруктів і зелені — оскільки їх кількість незначна) доцільно підібрати холодильні шафи.

Розрахунок площі комори овочів. Розрахунок включає підбір тари та визначення її кількості. Розрахунок площі, яку займає тара з продуктами виконуємо за формулою:

$$S_{\text{т}} = n_{\text{осн}} \cdot a \cdot b; \text{м}^2, \quad (2.9)$$

де a, b — відповідно ширина та довжина тари, м;

$n_{\text{осн}}$ — кількість тари у висоту (висота складування— не більше 1,5м), шт.

Визначення площі, яку займають овочі у тарі, зводимо у таблицю 2.3.

Об'ємно-планувальне і конструктивне рішення

Будівля поділяється на такі функціональні групи приміщень:

- складська;
- виробнича;
- торговельна;
- адміністративно-побутова;
- технічна.

Складська група включає приміщення для встановлення холодильних ша), неохолоджувальні комори (сухих продуктів, овочів, напоїв) та завантажувальну. Виробничі приміщення – м'ясо-рибний, овочевий, холодний та гарячий запроектовані в східній частині будівлі. Торговельна група складається із вестибюлю, де запроектовані гардероб і вбиральні для відвідувачів та ресторан швидкого обслуговування на 92 місця.

Розміри будівлі на плані – 24,0м x 18,0м.

Висновки до розділу 2

Розроблено виробничу програму ресторану. Обґрунтована структура закладу, визначені функціональні групи приміщень. Визначені площі приміщень піцерії. Підібрано технологічне обладнання, обчислена робоча сила.

Визначено корисну та загальну площі піцерії та об'ємно-планувальні характеристики будинку

РОЗДІЛ 3

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

На підприємстві всі виробничі працівники є матеріально відповідальними особами і несуть відповідальність за збереження продуктів, сировини та матеріально-технічних цінностей.

При відпусканні страв у зали завідуючий виробництвом виконує бракераж страв, результати якого заносяться до бракеражного журналу.

У ресторані застосовується метод самообслуговування. Безпосередній контакт працівників з відвідувачами відбувається на роздавальні, тому важливо чітко організувати роботу торговельного персоналу.

Внутрішня реклама розрахована безпосередньо на відвідувачів підприємства.

Для збільшення чисельності відвідувачів застосовуються і інші види реклами: друковані листівки-запрошення, розміщення рекламних об'яв у місцевій газеті, а також реклама на радіо та телебаченні. При цьому текст реклами має бути високохудожнім, живим, а інформація, яку він несе, - конкретною, цікавою і корисною для споживача.

Для забезпечення виконання цих принципів персонал ресторан проходить детальну підготовку перед тим як бути допущеним до роботи, періодично здійснюється контроль за роботою та удосконаленням навичок його роботи.

Висновки до розділу 3

Обрані форми та методи обслуговування споживачів.

Висвітлені питання надання додаткових послуг, застосування рекламних засобів.

РОЗДІЛ 4

АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

4.1 Архітектурно-будівельні рішення об'єкту проектування

Таблиця 4.1

Характеристика архітектурно-будівельних рішень	
Перелік основних даних та вимог	Основні дані та вимоги
Генеральний план території ділянки	- вимоги щодо розміщення функціональних зон ділянки; - повторюваність напрямків вітрів.
Основні архітектурно-планувальні характеристики підприємства	
Горизонтальні та вертикальні зв'язки в засобі розміщення	Горизонтальні зв'язки – коридори шириною 1,4 і 1,3 м; вертикальні зв'язки – сходи, пандус для осіб з обмеженими фізичними можливостями.
Кількість поверхів	1 поверх
Характеристика конструкцій та матеріалів підприємства	
Стіни (матеріал, товщина)	Зовнішні – цегляні (510 мм), внутрішні – цегляні (380 мм)
Конструкція перекриття	Залізобетонні панелі з круглими пустотами. Товщина перекриття – 0,3 м.
Конструкція покриття	Покриття: збірні залізобетонні плити розмірами 1,5 м х 6 м. Конструкція покриття: водоізоляційний килим; 3 шари руберойду, пароізоляція, утеплювач, шар цементного розчину.

Таблиця 4.2

Зовнішнє та внутрішнє опорядження будівлі підприємства			
Приміщення	Підлога	Стіни	Стеля
Складські	Керамічна плитка	Клейова побілка	Акрилове фарбування
Технічні	Цементно-бетонна	Акрилове фарбування	Акрилове фарбування

Висновки до розділу 4

Сформульовані основні дані та вимоги щодо архітектурно-планувального рішення підприємства; конструкцій та матеріалів; дизайнерського рішення та елементів реклами; зовнішнього та внутрішнього опорядження ресторану; функціонування інженерного обладнання.

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

У процесі розроблення об'ємно-планувального рішення особлива увага приділялась схемі протікання технологічного процесу, забезпеченню природним освітленням виробничих, торгових та допоміжних приміщень.

У північній частині будівлі запроектована група виробничих приміщень, яка включає: овочевий, м'ясо-рибний, гарячий та холодний цехи. Всі приміщення даної групи розміщені у послідовності, що відповідає ходу технологічного процесу, мають зручний зв'язок одне з одним, складською групою, а холодний та гарячий цехи – із залом ресторану.

Для гасіння пожеж у початковому ступені використовують порошкові вогнегасники ОП 5. Кількість вогнегасників приймаємо з розрахунку 1 вогнегасник на 100 м² площі, але по одному у кожному виробничому приміщенні. У даному підприємстві приймаємо 5 вогнегасників (компоновочна площа будинку 465 м²). Порошкові вогнегасники встановлюємо в доготівельних цехах й у електрощитовій (по одному). Інші знаходяться в коридорах, залі. Для забезпечення оперативного гасіння пожежі на підприємстві передбачені внутрішнє і зовнішнє протипожежне водопостачання. Мережа зовнішнього пожежогасіння організована від централізованої міської мережі. Для внутрішнього гасіння пожеж передбачена загальна мережа водопостачання, яка задовольняє як виробничі і господарські, так і протипожежні потреби.

Висновки до розділу 5

Обґрунтовані санітарні вимоги до приміщень підприємства. Розроблені протипожежні заходи, розроблений план евакуації з будівлі підприємства. Розроблені заходи з безпечної організації торговельно-виробничого процесу в

ресторані. Дотримані вимоги щодо розташування підприємства на ділянці та забезпечення відповідності санітарним вимогам.