

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»

18 липня 2019 року № 88-Н

Форма № П-4.04.

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ

Навчально-науковий інститут денної освіти

Форма навчання денна

Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

Допускається до захисту

Завідувач кафедри

Г. ХОМИЧ

(підпис)

«___» _____ 2023 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: «Проект спеціалізованої закускової на 56 місць у місті
Гадяч Полтавської області»

зі спеціальності 181 Харчові технології

освітня програма «Ресторанні технології»

(шифр та назва)

ступеня бакалавр

Виконавець роботи Гребінченко Юлія Юріївна

(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник к.т.н. Геречук Аліна Михайлівна

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

(підпис, дата)

Рецензент Бичков Ярослав Михайлович

(прізвище, ім'я, по батькові)

Полтава 2023

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. ХОМИЧ

(підпис)

«___» _____ 2023 р.

**ЗАВДАННЯ ТА КАЛЕНДАРНИЙ ГРАФІК
ВИКОНАННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ**

**на тему: «Проект спеціалізованої закусочної на 56 місць у місті
Гадяч Полтавської області»**

зі спеціальності 181 Харчові технології

освітня програма «Ресторанні технології»
(шифр та назва)

ступеня бакалавр

Прізвище, ім'я, по батькові Гребінченко Юлія Юріївна

Затверджена наказом ректора № 53-Н від «14» лютого 2023 р.

Термін подання студентом кваліфікаційної роботи 12.06. 2023 р.

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

Зміст розрахунково-пояснювальної записки Вступ. Розділ 1. Техніко-економічне обґрунтування. Розділ 2 Проектно-технологічний. Розділ 3. Організаційний. Розділ 4. Архітектурно-будівельний. Розділ 5 Охорона праці. Висновки. Список використаних інформаційних джерел

Перелік графічного матеріалу Технологічна схема приготування виробу – 1 лист. План підприємства з розташуванням технологічного обладнання –

1 лист. Архітектурно-будівельні рішення – 1 лист. Рекламне забезпечення – 1 лист.

Консультанти розділів кваліфікаційної роботи

Розділ	Ініціал. Прізвище консультанта	Підпис, дата
Архітектурно-будівельний	О. Володько	
Охорона праці	Н. Молчанова	

Календарний графік виконання кваліфікаційної роботи

Зміст роботи	Термін виконання	Фактичне виконання
Розділ 1. Техніко-економічне обґрунтування	17.02. – 05.03. 2023 р.	17.02. – 05.03. 2023 р.
Розділ. 2 Проектно-технологічний	06.03. – 02.04. 2023 р.	06.03. – 02.04. 2023 р.
Розділ 3. Організаційний	03.04. - 16.04. 2023 р.	03.04. - 16.04. 2023 р.
Розділ 4. Архітектурно-будівельний	17.04. - 14.05. 2023 р.	17.04. - 14.05. 2023 р.
Розділ 5 Охорона праці	15.04. - 31.05. 2023 р.	15.04. - 31.05. 2023 р.
Подання кваліфікаційної роботи на антиплагіат	01.06. 2023 р.	01.06. 2023 р.
Подання кваліфікаційної роботи керівнику	06.06.2023 р.	06.06.2023 р.
Подання кваліфікаційної роботи у на кафедру	12.06. 2023 р.	12.06. 2023 р.
Подання кваліфікаційної роботи для зовнішнього рецензування	14.06.2023 р.	14.06.2023 р.

Дата видачі завдання «17» лютого 2023 р.

Здобувач вищої освіти _____

(підпис)

Керівник _____ А. ГЕРЕДЧУК

(підпис)

(ініціал, прізвище)

Результати захисту кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота оцінена на _____
(балів, оцінка за національною шкалою, оцінка за ЄКТС)

Протокол засідання ЕК № _____ від «_____» _____ 2023 р.

Секретар ЕК _____
(підпис)

В. ГОНЧАРЕНКО
(ініціал, прізвище)

ВІДГУК

керівника кваліфікаційної роботи, виконаної студенткою
Гребінченко Юлією Юріівною
ступеня бакалавр
на тему «Проект спеціалізованої закусочної на 56 місць у місті Гадяч
Полтавської області»

Кваліфікаційна робота студентки **Гребінченко Ю. Ю.** складається із пояснювальної записки та графічної частини. За обсягом та змістом пояснювальна записка цілком відповідає вимогам «Положення про кваліфікаційну роботу» ПУЕТ. Графічна частина виконана на чотирьох листах формату А-3 з використанням комп'ютерних технологій згідно сучасних вимог до проектно-конструкторської документації.

Під час виконання роботи студентка показала належний рівень теоретичних знань та вміння аналізувати інформацію з різних джерел для вирішення поставлених завдань. Проявила наполегливість та творчі здібності при обґрунтуванні концепції закладу, розробці екстер'єру будівлі, підборі сучасних та креативних елементів внутрішнього опорядження закладу. В ході роботи продемонструвала навички раціонального планування виробничих та торговельних приміщень підприємства, складання виробничої програми, підбору обладнання та розрахунку кількості персоналу.

У роботі проведено аналіз традиційного та інноваційного асортименту борошняних кулінарних страв; наведено характеристики поживної цінності борошна амаранта, як перспективного рослинного збагачувача; розроблено рецептуру панкейків «Насолода», що відзначалися відмінними смаковими властивостями.

Гребінченко Юлія Юріівна відповідально та наполегливо відносилася до виконання всіх видів робіт. Кваліфікаційна робота виконана самостійно. Всі розділи виконані відповідно до методичних рекомендацій, в повному обсязі, мають логічні зв'язки і виконувались у встановлені терміни.

В цілому кваліфікаційна робота **Гребінченко Ю. Ю.** виконана на належному науково-технічному рівні, в повній мірі відповідає вимогам щодо випускових кваліфікаційних робіт, тому може бути допущена до захисту і заслуговує позитивної оцінки.

Керівник кваліфікаційної роботи, доц., к.т.н.
08.06.2023

А. ГЕРЕДЧУК

Зміст

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ.....	9
1.1 Маркетингові дослідження.....	9
1.2 Розроблення концепції закладу ресторанного господарства.....	11
1.3 Обґрунтування технічної можливості будівництва	12
1.4 Визначення джерел постачання	13
Висновок до розділу 1.....	13
РОЗДІЛ 2 ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	14
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми.....	14
2.2 Новітні технології борошняних страв підвищеної поживної цінності	14
2.2.1 Харчова цінність та асортимент борошняних страв.....	14
2.2.2 Технологія та асортимент панкейків.....	17
2.2.3 Характеристика та хімічний склад амарантового борошна.....	18
2.2.4 Розроблення рецептури і технології нової продукції.....	21
2.2.5 Визначення показників якості розробленої продукції.....	23
2.3 Розроблення виробничої програми підприємства.....	24
2.4 Проектування складського господарства.....	29
2.5 Проектування виробничих приміщень.....	42
2.5.1 Розрахунок заготівельного цеху.....	42
2.5.2 Розрахунок доготівельного цеху.....	47
2.5.3 Розрахунок борошняного цеху.....	52
2.6 Проектування торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	54
2.7 Об'ємно-планувальні і конструктивні рішення підприємства.....	58

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА		
Зм	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Розробив		Гребінченко Ю.Ю.			Розрахунково- пояснювальна записка	Літ.	Лист
Керівник		Гердчук А.М					Листів
Консульт.						гр. ХТІ РТ 6 – 41	
Н.контр.							
Зав. каф.		Хомич Г. П.					

Висновки до розділу 2.....	60
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	61
3.1 Організація виробництва.....	61
3.2 Організація обслуговування.....	65
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	66
Висновки до розділу 3.....	67
РОЗДІЛ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	68
Висновки до розділу 4.....	74
РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	76
5.1 Вимоги до облаштування території,будівель і споруд.....	76
5.2 Вимоги безпеки праці при виконанні вантажно-розвантажувальних робіт..	77
5.3 Вимоги електробезпеки.....	78
5.4 Протипожежні заходи.....	79
5.5 Заходи безпеки щодо Covid-19.....	80
5.6 Заходи безпеки в воєнний час.....	82
Висновки до розділу 5.....	82
ВИСНОВКИ.....	83
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ.....	85
ДОДАТКИ.....	87

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

ВСТУП

Не зважаючи на різні економічні умови в Україні і світі, мережа закладів ресторанного господарства продовжує активно розвиватися. Останнім часом з'являються підприємства з різними формами, зокрема бари різної спеціалізації, молодіжні ресторани, тематичні заклади, арт-кафе, нічні клуби тощо. Чисельність таких закладів з кожним роком збільшується, що призводить до зростання конкуренції між ними. Для залучення споживачів та утримання постійного контингенту заклади використовують новітні технології, сучасне обладнання та постійно підвищують якість продукції і послуг.

Щоб заклад ресторанного господарства мав успіх, потрібно приділити особливу увагу багатьом аспектам ще до його відкриття. Тому на етапі проектування слід проаналізувати ринок ресторанної індустрії у даному регіоні і вибрати вдале розташування; визначити перспективну споживчу аудиторію, її зацікавленість у продукції певного виду; розробити конкурентноспроможну виробничу програму, для виконання якої передбачається використання сучасного обладнання; змодельовати спектр основних та додаткових послуг.

На сьогодні досить популярними є вузькоспеціалізовані закусочні із сучасним дизайном та креативною концепцією. Тому метою роботи є проектування спеціалізованої закусочною на 56 місць в місті Гадяч Полтавської області.

Об'єктом дослідження є млинцева — закусочна, яка спеціалізується на виготовленні широкого асортименту млинців і млинчиків, в тому числі з різноманітними солодкими і солоними начинками.

Для досягнення поставленої мети вирішувалися наступні завдання:

- підібрати виробничу програму млинцевої з привабливим асортиментом страв та кулінарної продукції;
- розробити оригінальну рецептуру млинців для впровадження в якості фірмової страви;
- забезпечити раціональні схеми організації виробничої діяльності;

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

- розробити заходи з охорони праці та правила техніки безпеки в процесі виробничої діяльності;
- провести аналіз місця будівництва та розробити архітектурно-будівельний план підприємства;
- підібрати ефективні види та засоби реклами закладу.

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

РОЗДІЛ 1

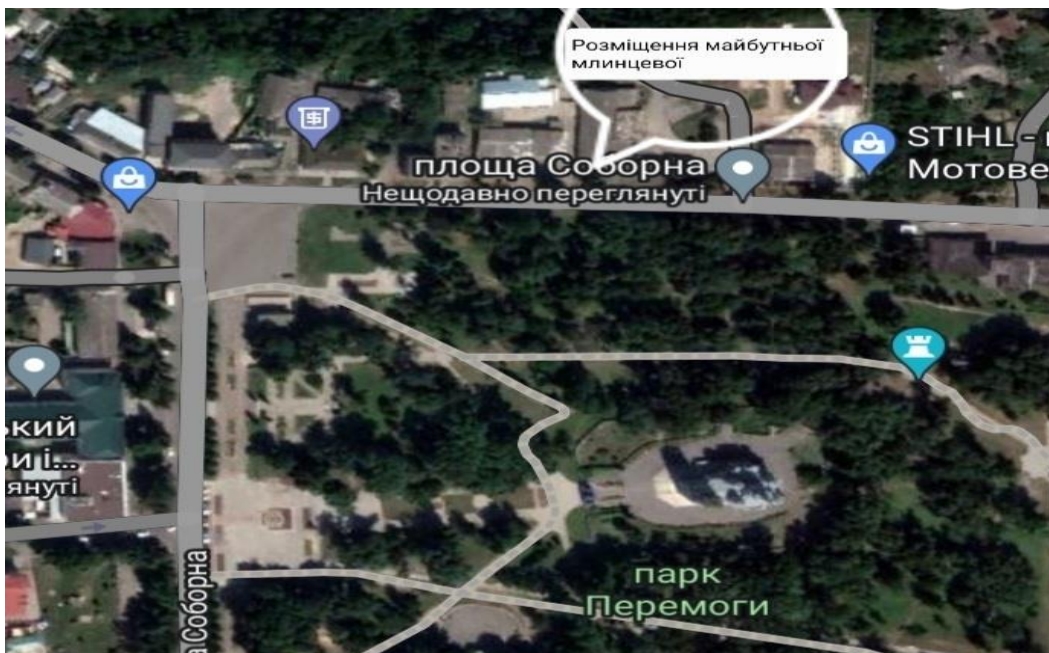
ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ

1.1 Маркетингові дослідження

Запроектований заклад ресторанного обслуговування має назву: «Затишок» та планується розташувати в центральній частині міста Гадяч Полтавської області, по вулиці площа Соборна 47.

Гадяч — найпівнічніше місто та районний центр Полтавської області, місто обласного значення. Площа територіальної громади становить: 204,5 кв. км. Розташоване на правому берзі річки Псел, де в неї впадає річка Грунь. Околиці Гадяча — заповідна зона (ландшафтний регіональний парк), що розкинулася на 12 тисячах гектарів і включає ліси, вікові дерева, луки басейну Псла. Гадяч розташований за 116 кілометрів на північний захід від Полтави.

Тут переважає абсолютна висота 150 м над рівнем моря. Місце розташування закладу у центрі міста, у житловому масиві, поруч заходиться центральний парк Перемоги, фахових коледж культури і мистецтв ім. І.П. Котляревського та історико-краєзнавчий музей. На карті можна переглянути розташування (рисунок 1.1).



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

Висновок до розділу 1

У розділі було досліджено заклади ресторанного господарства регіону та виявлено, що існуючі заклади не є прямими конкурентами для майбутньої млинцевої, оскільки асортимент страв, інтер'єр та цінова політика вірізняється суттєво. Розроблено концепцію та систему сировинного забезпечення.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						14
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

Несприятлива політико-економічна ситуація в Україні за останні роки призвела до скорочення кількості підприємств ресторанної сфери, проте, вони завжди користуються попитом і при правильній організації є досить високорентабельними.

Млинцева — це заклад ресторанного господарства, що спеціалізується на виготовленні та подальшій реалізації продукції млинцевої групи.

При проектуванні млинцевої, як і для будь-якого закладу ресторанного господарства, існують певні вимоги. Тому проаналізувавши їх було розроблено структурно-технологічну схему з раціональною організацією виробничого процесу та забезпеченням технологічних зв'язків, експлуатаційних зручностей, з дотриманням технологічних, будівельних та санітарних вимог. Додаток(А)

2.2 Новітні технології борошняних страв підвищеної поживної цінності

2.2.1 Харчова цінність та асортимент борошняних страв

Борошняні страви та кулінарні вироби мають — високу калорійність, приємний зовнішній вигляд, яскраво виражені смакові властивості та високу харчову цінність, що обумовлено вмістом: вуглеводів (від 32 до 57%), білків, та оскільки, білки борошна є неповноцінними, то вони засвоюються на 75-89%, жирів, вітамінів групи В, РР, і мінеральних речовин. Задяки тому, що до складу борошняних виробів входять різноманітні види фаршів, харчова цінність значно підвищується.

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

Робочу площу будівлі визначаємо з урахуванням площ коридорів за формулою:

$$S_{\text{роб}} = S_{\text{к}} \cdot k_1, \text{м}^2, \quad (2.47)$$

де: k_1 – коефіцієнт, що враховує коридори.

$$S_{\text{роб}} = 283,92 \cdot 1,15 = 326,50 \text{м}^2. \quad (2.48)$$

Загальну площу будівлі визначаємо з урахуванням площі конструктивних елементів будівлі (стіни, сходи) за формулою :

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} \cdot k_2, \text{м}^2; \quad (2.49)$$

де: k_2 – коефіцієнт збільшення площі.

$$S_{\text{заг}} = 326,50 \cdot 1,1 = 359,15 \text{ м}^2. \quad (2.50)$$

Довжину будівлі розраховуємо за формулою:

$$L_{\text{буд}} = \frac{S_{\text{п}}}{H_{\text{буд}}}, \text{м}; \quad (2.51)$$

де: $H_{\text{буд}}$ – ширина будівлі, м

Ширину можуть приймати $H_{\text{буд}} = 12 \text{ м}, 18 \text{ м}, 24 \text{ м}.$

Приймаємо ширину будівлі — 18 м.

$$L = 359,15 / 18 = 19,95 \text{ м}. \quad (2.52)$$

Приймаємо одноповерхову будівлю розміром 20 x 18 м.

Прийнята сітка колон 6 x 6 і 6 x 3 м.

Висновки до розділу 2

Спроектоване підприємство на 56 місць буде мати режим роботи з 10 до 21 години сім днів на тиждень. На підприємстві буде часткове обслуговування офіціантами протягом робочого дня.

Розроблена виробнича програма закладу на основі якої розраховані

~~виробничі приміщення та підібрано технологічне обладнання.~~

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						62
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						63
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 3

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1 Організація виробництва

Загальна характеристика підприємства.

Млинцева — це заклад ресторанного господарства, що спеціалізується на виготовленні та подальшій реалізації продукції млинцевої групи. Основними продуктами, які пропонуються в даному закладі, є млинці та млинчики.

Млинцева «Затишок» розташований в центральній частині міста Гадяч по вулиці площа Соборна 47.

Аналіз виробничих доготівельних цехів.

Як відомо, правильне розміщення виробничих цехів, раціональна організація робочих місць забезпечують підвищення продуктивності праці, дозволяють економічно використовувати сировину, скорочувати відходи при первинній обробці продуктів і покращують якість виготовлюваних виробів.

На сучасному підприємстві громадського харчування приготування їжі організовується з використанням сучасного вискоєфективного обладнання та апаратів, функціональних засобів.

На даному підприємстві висота виробничих приміщень стає 3.2 метра, стіни обкладені плиткою на висоту 1.5 метра, у цехах передбачена водонепроникна підлога зі нахилом для стікання води, використовується як природне так і штучне освітлення (люмінесцентні лампи денного освітлення). Цехи окрім вентиляції обладнані автоматичними установками для кондиціонування повітря, що забезпечує не тільки потрібну температуру, але і вологість повітря, створює комфортний мікроклімат.

Гаряча і холодна вода підведена до ванн, раковин і плит. Каналізація забезпечує швидке видалення відходів і стічних вод, всі труби сховані у підлозі та настилах.

Робоче місце — це виробнича ділянка цеху, пристосованого для виконання виробничих операцій, обладнана необхідним устаткуванням та

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						64
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Інтер'єр зали млинцевої створений у стилі класики, форма зали прямокутної форми. Зал виконаний у теплій пісочній гамі. Меблі виконані із дерева створюють ефект реальності і затишку. Влітку пропонуємо відпочинок за столиком на затишній терасі.

Пропонується ввести форму офіціантів, щоб створити позитивний образ для відвідувачів. У млинцевій офіціанти будуть одягнені у білі сорочки,поверх яких, фартухи сірого кольору.

Висновки до розділу 3

Для того, щоб заклад мав успіх, персонал повинен прагнути до задоволення потреб споживачів. Вибір стилю та дизайну закладу, часто має більш вагоме значення, ніж вибір кухні. Адже, заходячи в новий заклад, відвідувачі в першу чергу звертають увагу на дизайн інтер'єру і лише потім- кухню. У млинцевій передбачено обслуговування офіціантами часткове, що дасть змогу забезпечити високий рівень задоволеності гостя, але при цьому не затрачати додатковий час.

Найпоширенішими засобами реклами є використання мережі інтернет та сучасної техніки. Це дає можливість оперативно надавати інформацію великій аудиторії споживачів. Дані технології дають можливість повідомляти клієнтів про акції, транслювати майстер-класи та інші заходи підприємства. Це надає широкі перспективи взаємодії закладу та клієнтів онлайн.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						70
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 4

АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

Таблиця 4.1 — Характеристика архітектурно - будівельних рішень

Перелік основних даних	Характеристики
Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування	
Місто розміщення об'єкту проектування	Площа Соборна, 47, м. Гадяч, Полтавська область
Кліматичні умови району будівництва	Відповідно до кліматичного районування територія ділянки розташована в І-му (північно-західному) кліматичному районі Клімат району – помірно-континентальний. Середня кількість опадів за рік – 500 мм. Температура повітря: середньорічна +6,5°C; абсолютний мінімум –34,1°C; абсолютний максимум +39,5°C. В плані сейсмічної характеристики територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 1,3м. Переважаючі вітри – західні північно-західні.
Опис земельної ділянки підприємства	Земельна ділянка підприємства розташована у центральній частині міста Гадяч. Ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств харчової промисловості. Будівлі та споруди, що підлягають зносу – відсутні. Характер рельєфу місця будівництва — спокійний, з незначним нахилом на південний захід. Ґрунт на ділянці забудови – глинисто-піщаний.

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

	прочистки. Система сміттєвидалення на підприємстві передбачена шляхом вивезення твердих побутових відходів спеціалізованим автотранспортом.
--	--

Висновки до розділу 4

В архітектурно-будівельному розділі сформульовані дані та вимоги до планувального, архітектурного-будівельного та інженерного рішень підприємства, його основних параметрів з урахуванням технологічних та містобудівних вимог. Зокрема, наведені основні дані та характеристики щодо: архітектурно-планувального рішення підприємства, дана характеристика земельної ділянки, яка відведена для закладу. Надано характеристику конструкцій підприємства та представлені матеріали, які використовуються при будівництві закладу.

Визначено основні технічні показники проєкту та внутрішнє опорядження будівлі. Наведено нові сучасні способи оздоблення інтер'єру для створення конкурентоспроможного та сучасного закладу ресторанного господарства.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						78
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд

При проектуванні підприємств слід покікуватися про надійність, міцність, довговічність функціонування будівлі, що буде безпечною для життя та здоров'я його відвідувачів та персоналу. Проект повинен відповідати тим вимогам, що встановлені відповідно до території, зберігання та реалізації продукції, приміщень приймання та до умов праці персоналу на підприємстві.

Обираючи майданчик для будівництва підприємства, враховували: аерокліматичну характеристику та рельєф місцевості. Слід зазначити, що при виборі місця розміщення підприємства необхідно врахувати вплив вже існуючих джерел викидів та створюваного ними тла забруднення.

На земельній ділянці проектом було передбачено чітке зонування, з виділенням:

- зони для відпочинку з майданчиком для сезонного розміщення додаткових столиків на відкритому повітрі;
- виробничі зони, в які входять господарський двір з під'їзними шляхами для вантажних автомобілів, розвантажувальний майданчик, що примикає до групи складських приміщень, сміттєзбірник, майданчик відпочинку для персоналу;
- стоянка для індивідуального транспорту.

Вирішуючи питання зонування слід звернути увагу на переважаючі напрями вітру, а також на рельєф. Як правило, виробничу зону розташовують з підвітряного боку відносно підсобної та інших зон. Окремі будівлі та споруди розміщують на майданчику таким чином, щоб у місцях організованого повітрозабору системами вентиляції (кондиціонування повітря) вміст шкідливих речовин у зовнішньому повітрі не перевищував 30 % ГДК для повітря робочої зони виробництв.

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

дотриманням дистанції між клієнтами. Меню розміщуються для безконтактного ознайомлення біля входу або місця прийняття замовлення. Дозволяється користуватись одноразовим посудом з картону або паперу.

Прибори та додатки до напоїв (цукор, мішалки, трубочки тощо) мають бути в індивідуальній упаковці. Краще забезпечити можливість безготівкового (безконтактного) розрахунку.

5.6 Заходи безпеки в воєнний час

У спроектованій млинцевій передбачено укриття – підвальне приміщення, яке є спорудою подвійного призначення з відповідними захисними властивостями (згідно Державних будівельних норм ДБН В.2.2-5-97 «Будинки та споруди. Захисні споруди цивільного захисту (зі змінами)»). Були обладнані сходи зі східного боку будівлі. В мирний підвал використовуватиметься для господарчих потреб.

Укриття має систему водопостачання та водовідведення, там є можливість зберігати продукти харчування. Передбачено автономне аварійне електропостачання за допомогою міні-електростанцій. Для перебування людей передбачено лави та стільці.

Для захисту населення від біологічних засобів та бойових отруйних речовин, укриття укомплектоване засобами індивідуального захисту: респіратори, ватно-марлеві пов'язки. Також передбачено аптечки першої медичної допомоги.

Під час повітряної тривоги заклад діє відповідно до місцевих норм і правил, а також керується рекомендаціями ДСНС України. Проте, якщо працівники почули гудки сирен, вони оголошують відвідувачам про небезпеку та рекомендують пройти в укриття.

Висновок до розділу 5

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						85
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Створення безпечних умов праці на підприємстві є одним із головних пріоритетів. При проектуванні даного підприємства дотримані всі вимоги охорони праці, вимоги з пожежної безпеки, правила організації праці. Розроблено план евакуації.

ВИСНОВКИ

Для підтримки конкурентоздатності та попиту серед споживачів заклад ресторанного господарства повинен постійно працювати над удосконаленням своєї діяльності. Особливо важливе значення відіграють інноваційні технології та оригінальні проекти, які привертають увагу клієнтів та підвищують рівень задоволеності споживачів.

У кваліфікаційній роботі запропоновано проєкт спеціалізованої закусочної — млинцевої «Затишок», будівництво якої заплановане у місті Гадяч Полтавської області за адресою вулиця площа Соборна, 47. Оскільки млинці і млинчики є популярним варіантом сніданку, нами передбачено режим роботи млинцевої з 10:00 до 21:00, що дасть змогу споживачам отримати швидкий та поживний сніданок. Прогнозована кількість відвідувачів за день становить 560 осіб, яких будуть обслуговувати офіціанти.

Було розроблено виробничу програму закладу, яка включає оригінальні рецептури млинців, панкейків та млинчмків. Також розроблено рецептуру фірмової страви — панкейки «Насолода», які за рахунок додавання амарантового борошна мають підвищену поживну цінність.

На основі виробничої програми підприємства змодельовано структурно-виробничу схему та розраховано площі складських, виробничих адміністративно-побутових та допоміжних приміщень. Обґрунтовано кількість та типи механічного, теплового та холодильного устаткування для здійснення технологічного процесу, розраховано оптимальну кількість працівників, складено графік роботи для персоналу, передбачено зручні умови згідно санітарних вимог.

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

У архітектурно-будівельному розділі проаналізовано особливості ландшафту земельної ділянки, розраховано площу під будівництво, спроектований генеральний план забудови. Підібрано сучасні екологічні будівельні матеріали для внутрішнього оздоблення закладу.

Розроблено комплекс заходів з охорони праці персоналу. Визначено основні правила та норми електробезпеки та пожежної безпеки, розроблено план евакуації із приміщення закладу у разі надзвичайної ситуації. Для забезпечення укриття відвідувачів від небезпек воєнного часу передбачили підвальне приміщення згідно вимог ДБН В.2.2-5-97 «Будинки та споруди. Захисні споруди цивільного захисту (зі змінами)».

Отже, дослідивши стан ресторанного господарства в мікрорайоні, розглянувши підприємства, що знаходяться поруч з майбутнім закладом та врахувавши потреби щодо організації харчування населення, виявлено необхідність у проектуванні млинцевої «Затишок».

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						87
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Стратегія розвитку Гадяцької міської територіальної громади на 2023-2027 роки : веб-сайт. URL: <https://hadiach-rada.gov.ua/strategiya-rozvitku-gadyackoi-miskoi-teretorialnoi-gromadi-na-20232027-roki-16-14-36-10-22/> (дата звернення: 16.04.2023).
2. Асортимент та технологія приготування борошняних страв: веб-сайт. URL: <https://studfile.net/preview/8108793/page:5/> (дата звернення 18.04.2023).
3. Визначення основних шляхів удосконалення рецептурного складу та виробництва млинців класичних: веб-сайт. URL: <https://refleader.ru/jgeqasqasbew.html/> (дата звернення 18.04.2023).
4. Вареники: веб-сайт. URL: [https://ru.wikipedia.org/wiki/ Вареники](https://ru.wikipedia.org/wiki/Вареники) (дата звернення 18.04.2023).
5. Галушки: веб-сайт. URL: [https://ru.wikipedia.org/wiki/ Галушки](https://ru.wikipedia.org/wiki/Галушки) (дата звернення 18.04.2023).
6. Оладки: веб-сайт. URL: [https://ru.wikipedia.org/wiki/ Оладки](https://ru.wikipedia.org/wiki/Оладки) (дата звернення 18.04.2023).
7. Млинці: веб-сайт. URL: [https://ru.wikipedia.org/wiki/ Млинці](https://ru.wikipedia.org/wiki/Млинці) (дата звернення 18.04.2023).
8. Бораки: веб-сайт. URL: [https://ru.wikipedia.org/wiki/ Бораки](https://ru.wikipedia.org/wiki/Бораки) (дата звернення 18.04.2023).
9. Манти: веб-сайт. URL: [https://ru.wikipedia.org/wiki/ Манти](https://ru.wikipedia.org/wiki/Манти) (дата звернення 18.04.2023).
10. Панкейк: веб-сайт. URL: [https://ru.wikipedia.org/wiki/ Панкейк](https://ru.wikipedia.org/wiki/Панкейк) (дата звернення 18.04.2023).
11. Панкейки з чаєм матча: веб-сайт. URL: <https://teaonline.com.ua/pankeyki-z-chayem-matcha/> (дата звернення 19.04.2023).
12. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності/О.В. Шалимінов.

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

Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. К.:А.С.К.,2000.848с.

13. Канчі В.В Технологічні розрахунки при проектуванні підприємств харчування: Навчальний посібник. Ужгород: вид-во В.Падяка. 2002.96.

14. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ.навч.закл.] /За ред. П'ятницької Н.О. — 2-ге вид. перероб. та допов. — Київ: Центр учбової літератури, 2011-584 с.

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

16. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 280 с.

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

18. Володько О. В., Страшко Л.М. // 2-ге вид. Полтава: ПУЕТ, 2014. 43с.

19. Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях: Метод. Рекомендації до виконання розділу дипл. проекту. Полтава: ПУЕТ, 2017. 18 с.

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

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

ДОДАТКИ

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

Додаток А

Структурно-технологічна схема млинцевої «Затишок»

