

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 кафе на 72 місця у селищі міського типу Нові Санжари Полтавської області»

зі спеціальності 181 Харчові технології

освітня програма «Ресторанні технології»

(шифр та назва)

ступеня бакалавр

Виконавець роботи Муха Богдана Юріївна

(прізвище, ім'я, по батькові)

(підпис, дата)

Керівник к.т.н. Гереччук 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 кафе на 72 місця у селищі міського типу Нові
Санжари Полтавської області»**

зі спеціальності 181 Харчові технології

освітня програма «Ресторанні технології»
(шифр та назва)

ступеня бакалавр

Прізвище, ім'я, по батькові Муха Богдана 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 гарячої рибної страви 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 страви – 1 лист. План підприємства з розташуванням технологічного обладнання –

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

Консультанти розділів кваліфікаційної роботи

Розділ	Ініціал. Прізвище консультанта	Підпис, дата
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
Мухой Богданою Юріївною
ступеня бакалавр
на тему «Проект кафе на 72 місця у селищі міського типу Нові Санжари
Полтавської області»

Кваліфікаційна робота студентки Мухи Б. 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-1 з використанням комп'ютерної програми Компас 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 рибних страв; визначено вимоги до рибної сировини, що використовується для приготування страв; наведено характеристику поживної цінності риби товстолобик та борошна сочевиці, як перспективного рослинного збагачувача; розроблено рецептуру рибного суфле «Руденківське», що відзначалися відмінними смаковими властивостями.

Муха Богдана Юріївна 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 **Мухи Б. 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.....	8
1.1 Маркетингові дослідження.....	8
1.2 Розроблення концепції закладу ресторанного господарства.....	12
1.3 Обґрунтування технічної можливості будівництва	12
1.4 Визначення джерел постачання.....	13
Висновки за розділом 1.....	15
Розділ 2 ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	16
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно–технологічної схеми.....	16
2.2 Новітні технології других гарячих страв з риби.....	16
2.2.1 Поживна цінність, класифікація та кулінарні якості риби	16
2.2.2 Перспективи використання прісноводної риби в кулінарії	19
2.2.3 Асортимент страв з січеної рибної маси	21
2.2.4 Харчова цінність сочевиці.....	22
2.2.5 Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	24
2.3 Розроблення виробничої програми підприємства.....	27
2.4 Проектування складського господарства.....	29
2.5 Проектування виробничих приміщень.....	38
2.5.1 Розрахунок загальнозаготівельного цеху.....	38
2.5.2 Розрахунок доготівельного цеху.....	43
2.6 Проектування торгівельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	47
2.7 Об’ємно-планувальне рішення підприємства.....	50

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

Висновки до розділу 2.....	52
Розділ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	53
3.1 Організація виробництва.....	53
3.2 Організація обслуговування.....	57
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	58
Висновки до розділу 3.....	59
Розділ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	60
Висновки до розділу 4	66
Розділ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	67
5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд.....	67
5.2 Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт.....	68
5.3 Вимоги електробезпеки.....	70
5.4 Протипожежні заходи.....	71
5.5 Заходи безпеки щодо Covid-19.....	72
5.6 Заходи безпеки в воєнний час.....	73
Висновки до розділу 5.....	74
ВИСНОВКИ.....	76
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ.....	78
ДОДАТКИ.....	81

ВСТУП

Ресторанний ринок України завжди був вільним полем для творчості, де кухарі та технологи проявляли свій креатив та підприємницький хист, створюючи конкурентноспроможні заклади європейського рівня. Більшість гостей, що відвідували нашу країну, відзначали високу якість страв, неймовірний смак та широкий спектр послуг. І одними з найпопулярніших закладів були кафе з українськими стравами, адже в них продукція представлена широким асортиментом, інтер'єр затишний, а ціни доступні для усіх верств населення. Крім того, кухарі постійно покращують смак класичних страв української кухні, додаючи нетрадиційну і цікаву в гастрономічному відношенні сировину. Чи стане борщ смачнішим, якщо додати до нього інноваційні елементи, залежить від багатьох факторів, але точно відрізнити кухню від конкурентів і додасть їй авторського відтінку.

Саме враховуючи постійний інтерес споживачів до української кулінарії і культури, метою роботи було визначено проектування кафе «Козацька рада» на 72 місця у селищі міського типу Нові Санжари Полтавської області.

У кафе «Козацька рада» передбачено широкий спектр послуг, зокрема проведення тематичних свят і банкетів, вечорниць і майстер-класів по виготовленню автентичних українських страв. Для залучення більшої аудиторії споживачів планується організувати службу доставки та кейтеринг, підібрано креативний інтер'єр закладу та широку програму лояльності для клієнтів.

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

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

РОЗДІЛ 1

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ

1.1 Маркетингові дослідження

Нові Санжари — це селище міського типу в Полтавській області, розташоване на берегах річки Ворскла в центральній лісостеповій частині України, за 32 км від обласного центру, за 7 км від залізничної станції «Нові Санжари». Поруч проходить автомобільна дорога М22. Історичні джерела засвідчують, що слово «Санжари» має тюркське походження та лишилося після зимівлі татар на цій місцевості у 1243 році. З 1636 року вважалося козацьким містечком у складі Полтавського полку та мало неабияке стратегічне значення.

У 2017 році було створено Новосанжарську ОТГ, площею 3216,5 га, з них площа самого селища — 651,9 га. У самих Нових Санжарах налічується 102 вулиці і провулки, 3600 дворів, 51 багатоквартирний будинок. Кількість населення – 8179 осіб (станом на 2019 рік), з відпочиваючими оздоровчих закладів – більше 11 тисяч. В селищі станом на 1 січня 2019 р. кількість працездатного населення склала 4485 чол., пенсіонерів - 3058, студентів та військовослужбовців строкової служби — 897.

У Нових Санжарах діють близько ста підприємств та організацій, 73 підприємницьких структур та 387 фізичних осіб підприємців.

Природна територія смт. Нові Санжари має мінеральні води, які належать до типу Єсентуки. Характеристика місцевих вод: мала мінералізація, лужна реакція, наявність сульфатів та мікроелементів заліза, йоду, броду та фтору. Саме ці властивості води позитивно впливають на органи травлення, лікують порушення обміну речовин та ендокринну систему. Також тут можливе застосування лікувальних грязей. Вцілому, кліматичні та природні умови сприятливі для лікування, медичної реабілітації та профілактики захворювань. Тому вже багато років візитною карткою Нових Санжар є Медичний центр Національної Гвардії України «Нові Санжари». Саме завдяки йому люди з усієї України дізнають про красу Нових Санжар і Ворскли. Медичний центр

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

Висновки за розділом 1

Незважаючи на кризові періоди в розвитку ресторанного бізнесу України, він постійно змінюється, розвивається та вдосконалюється. Сьогодні зміни торкнулися усіх складових: форми власності, організаційної структури, технології приготування та дизайну страв, управління та маркетингу. Так спостерігається стрімке зростання тенденцій, спрямованих на повноцінне і якісне харчування, підвищується зацікавленість до етнічних кухонь та локальних продуктів.

Саме тому нами запроектовано кафе української кухні в козацькому стилі, що планується розташувати у селищі міського типу Нові Санжари, адже воно славиться своєю вагомою роллю в козацьких звичаях. Сьогодні ж це селище приваблює значну кількість відпочиваючих своїми санаторно-курортними закладами та красою природи. Проте маркетингові дослідження показали недостатню розвиненість мережі закладів ресторанного господарства в цій місцевості, що обумовлює доцільність будівництва нового і сучасного кафе з широким асортиментом смачних, поживних, автентичних українських страв. Для кафе «Козацька рада» підібрано оптимальних постачальників сировини і товарів. Також проаналізовано конкурентні переваги кафе та розроблено цікаву концепцію.

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

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

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

2.2 Новітні технології других гарячих страв з риби

2.2.1 Поживна цінність, класифікація та кулінарні якості риби

При плануванні здорового харчування не варто забувати про рибні страви і продукти, харчову цінність яких не можна переоцінити. У рибі міститься багато речовин, корисних для людини. Зокрема, велику цінність представляє риб'ячий жир, у якому є велика кількість поліненасичених жирних кислот. Рибні страви забезпечують організм архідоновою і лінолевою кислотами, необхідними для нормальної діяльності головного мозку і клітинних мембран.

Кількість води в м'ясі риб може коливатися від 50 до 90 % в залежності від її різновиду. Високі смакові якості риби забезпечуються екстрактивними азотистими сполуками, наприклад гуанідином. Мінеральних речовин в рибі міститься небагато - не більше 3 %, але вони є дуже цінними для здоров'я. Вуглеводів майже немає, вони представлені тільки глікогеном, який забезпечує особливий запах і солодкуватий смак цього продукту.

За своїм поживними властивостям річкова риба трохи поступається морській, проте містить багато білка. Більш того, дієтологи зазначили, що такі корисні речовини, як фосфор і кальцій, отримані з їжею від річкової риби, легше і швидше засвоюються організмом. Ще одним елементом, яким багата

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						16
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

$$S_{\text{роб}} = 303,35 \cdot 1,15 = 348,85 \text{ м}^2.$$

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

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

де: k_2 – коефіцієнт збільшення площі.

$$S_{\text{заг}} = 348,85 \cdot 1,05 = 366,29 \text{ м}^2.$$

Приймаємо ширину будівлі 18 м. Довжину будівлі розраховуємо за формулою:

$$L_{\text{буд}} = \frac{S_n}{H_{\text{буд}}}, \text{ м};$$

де: $H_{\text{буд}}$ - ширина будівлі, м ($H_{\text{буд}} = 12 \text{ м}, 18 \text{ м}, 24 \text{ м}$).

$$L = 366,29 / 18 = 20,35 \text{ м}.$$

Приймаємо одноповерхову будівлю розміром 24 м x 18 м. Прийнята сітка колон 6 м x 6 м.

Висновки до розділу 2

Спроектоване кафе «КОЗАЦЬКА РАДА» буде спеціалізуватися на виготовленні страв української кухні, буде мати режим роботи з 10 години до 23 години сім днів на тиждень. На підприємстві буде обслуговування відвідувачів офіціантами. Розроблена структурна схема кафе та його виробнича програма, на основі якої розраховані складські, виробничі приміщення та підібрано сучасне технологічне обладнання. Проаналізовано порядок розташування виробничих приміщень для забезпечення оптимальної якості ведення виробничого процесу та виключення перехрещення сировини та готової продукції. Запроектовано ряд адміністративно-побутових приміщень. Розраховано кількість виробничого та обслуговуючого персоналу для виконання виробничої програми закладу.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						52
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1 Організація виробництва

Кафе, як суб'єкт господарювання, який провадить діяльність з метою отримання прибутку та в управлінні якого перебувають потужності, на яких здійснюється виробництво, реалізація та обіг харчових продуктів, повинно відповідати за виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Контроль якості у кафе «КОЗАЦЬКА РАДА» відбувається на усіх виробничих етапах: кухар проводить бракераж готових страв, перевіряє дотримання рецептури, режиму теплової обробки, правил відпуску готових страв. Сировину приймають по супровідній документації.

Загальна характеристика підприємства

Кафе «КОЗАЦЬКА РАДА» планується розташувати у селищі міського типу Нові Санжари за адресою вулиця Центральна, 68. Вигідним фактором є розташування в центрі населеного пункту та по головній транспортній дорозі.

Аналіз виробничих цехів.

Виробничі приміщення кафе «КОЗАЦЬКА РАДА» розташовані так, щоб не порушувалася потоковість виробництва та послідовність операцій технологічного процесу. У всіх приміщеннях в залежності від призначення встановлюється технологічне, електричне, холодильне та інше обладнання. Проект виключає перетинання технологічних потоків: сировини, напівфабрикатів, готових страв, посуду, відвідувачів.

Передбачено групу охолоджувальних камер та неохолоджувальних комор. Контроль постачальників та вхідної сировини проводить спеціальний співробітник. Приймання товару в окремому обладнаному місці – завантажувальний майданчик. Усі відомості записуються до журналу обліку вхідного контролю.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						53
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Висновки до розділу 3

У запроектованому кафе «КОЗАЦЬКА РАДА» планується організація діяльності в форматі «сімейного» кафе. Крім надання послуг з виготовлення, реалізації та споживання продукції, в кафе організовано якісне обслуговування, в тому числі і для людей з інвалідністю. Передбачається надання широкого спектру додаткових послуг. Для реклами кафе «КОЗАЦЬКА РАДА» передбачається використання різних видів засобів та піар-акцій – проектів, які формують позитивну громадську думку та забезпечують прихильність як постійних, так і нових гостей.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						59
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 4

АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ

**Таблиця 4.1 - Характеристика архітектурно-будівельних рішень
кафе «КОЗАЦЬКА РАДА»**

Перелік основних даних	Характеристики
Характеристика земельної ділянки об'єкту проектування	
Місто, с.м.т, район розміщення об'єкту проектування	Селище міського типу Нові Санжари Полтавської області, вулиця Центральна, 68
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 – 453 мм. Температура повітря: - середньорічна + 7,6 °С; - абсолютний мінімум – 33,6°С; - абсолютний максимум + 39,4°С. Територія відноситься до несеїсмічної зони – 5 балів. Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 1,0 м. Переважаючий напрямок вітру: з жовтня до квітня - переважають вітри південно-східного, з травня по серпень – північно-західного напрямків.
Опис земельної ділянки підприємства	Земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств ресторанного господарства. До території підприємства прилягає житловий будинок. Будівлі та споруди, що підлягають зносу – відсутні. Характер рельєфу місця будівництва – спокійний, з уклоном на північний схід. Ґрунт на ділянці забудови – чорноземи.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						60
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Продовження таблиці 4.3

1	2
	води застосовуються крильчасті лічильники з діаметром трубопроводу 15 мм. Якість питної води відповідає вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною».
Система каналізації	За способом збору та видалення забруднень – самотпливна, яка складається з приймачів стічних вод, відвідних труб, стояків з витяжними трубами і випусками. За характеристикою стічних вод – господарсько-побутова, виробнича та дощова. За сферою обслуговування – роз'єднанна. Каналізаційні труби – ПВХ марки ТОВ «Меркурій» діаметром 110 мм. Встановлені ревізії і прочистки. Система сміттєвидалення на підприємстві передбачена шляхом вивезення твердих побутових відходів спеціалізованим автотранспортом.

Висновки до розділу 4

У розділі описано пропозиції щодо організації планувальної структури території забудови та її ландшафтної організації. Наведно характеристику земельної ділянки, передбачено зонування, з виділенням: зони для відвідувачів, майданчика для літнього розміщення додаткових столиків –тераса, лави для відпочинку гостей, дитячий майданчик розваг.

У проекті дано характеристику зовнішнього та внутрішнього опорядження споруди, запропоновано сучасні будівельні матеріали. Проектні рішення прийняті у відповідності до діючих державних будівельних та санітарних норм і правил. Надано характеристику інженерних систем опалення, водопроводу та каналізації.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						66
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд

У проекті кафе передбачено безпечні для здоров'я та комфортні для роботи персоналу умови. Згідно ДБН Б.2.2-12:2019 Планування та забудова територій на земельній ділянці передбачено чітке зонування, з виділенням: зони для відвідувачів, з майданчиком для сезонного розміщення додаткових столиків на відкритому повітрі; виробничої зони, куди можуть входити господарський двір з під'їзними шляхами для вантажних автомобілів, розвантажувальний майданчик, що примикає до групи складських приміщень, сміттєзбірник, майданчик відпочинку для персоналу; стоянки для індивідуального автотранспорту. Ділянка огорожена, передбачено проїзди, штучне освітлення і озеленення.

Територія підприємства утримується в чистоті, прибирання її проводиться щодня. Для збирання і тимчасового зберігання відходів і сміття встановлені водонепроникні, з щільно закритими кришками, металеві контейнери. Очищення їх проводиться не рідше одного разу на два дні з наступною обов'язковою дезінфекцією (в теплу пору року) 20 % розчином свіжо гашеного вапна або 10 % розчином хлорного вапна. Приготування дезінфікуючих засобів проводиться згідно санітарних вимог.

У нових ДБН В.2.2-40:2018 «Інклюзивність будівель і споруд» введено обов'язкове влаштування доступного простору для людей з інвалідністю та інших маломобільних груп у всіх нових закладах харчування. Доступ до будівлі забезпечений пандусом. Крім цього, є доступні туалетні кімнати.

Суворі вимоги ставляться і до облаштування виробничих приміщень. Матеріали покриття стін та підлоги повинні бути довговічними, безпиловими, нетоксичними, виключати травматизм і забезпечувати вологе прибирання і дезінфекцію. Не допускаються перепади рівнів підлоги у складських,

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						67
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

робітників. У профілактиці професійних захворювань велику роль відіграють систематичне оздоровлення та ретельний контроль за умовами праці, а також попередні та періодичні медичні огляди, ліквідації небезпечних чинників, які можуть призвести до втрати працездатності.

У розділі приведено вимоги та інструкції з охорони праці в кафе, визначені правила безпечної роботи у виробничих цехах, а також розроблено правила поведіння в надзвичайних ситуаціях та протипожежні заходи. У кафе проводяться заходи щодо профілактики травматизму, створення нормальних санітарно-гігієнічних умов, електробезпеки, навчання персоналу.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						75
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ВИСНОВКИ

У кваліфікаційній роботі розроблено проект кафе «Козацька рада» на 72 місця у селищі міського типу Нові Санжари Полтавської області, яке є привабливим регіоном для лікувально-оздоровчого відпочинку та гастрономічного туризму. Проведені маркетингові дослідження та аналіз конкурентоспроможності показав, що запроєктований заклад має ряд переваг, що дадуть змогу провадити успішну діяльність та бути популярним серед споживачів.

Концептуально заклад «Козацька рада» - це кафе української кухні, стилізоване під козацьку слобідку. «Козацька рада» - це чудова колоритна територія для відпочинку з сім'єю, з друзями чи для ділової зустрічі. Сімейний заклад, який береже українські традиції надає виключно якісні послуги.

У роботі було розроблено фірмову страву – суфле з товстолика «Руденківське», поживна цінність якого підвищилася за рахунок внесення борошна сочевиці. Страва характеризується відмінними органолептичними показниками та доступною вартістю.

Було змодельовано схему виробничого процесу, спроектовано складські, виробничі, адміністративно-побутові та допоміжні приміщення, проаналізовано технологічні лінії, розраховано обладнання для реалізації виробничої програми, визначено кількість працівників на кожній ділянці виробничого процесу.

Оскільки передбачається будівництво кафе, було проаналізовано особливості регіону та земельної ділянки для забудови, розраховано площу під будівництво, спроектовано генеральний план території з опорядженням, встановленням малих архітектурних форм та озелененням. Інтер'єр та екстер'єр закладу спроектовано з використанням екологічних та натуральних матеріалів.

Для розширення цільової аудиторії споживачів кафе було запропоновано значну кількість сучасних рекламних засобів та креативних піар-акцій. Особливу увагу було приділено створенню умов для людей з обмеженими можливостями. Було передбачено пандус, спеціалізований санвузол. У кафе передбачено дитячу кімнату для творчості та спортивний ігровий майданчик.

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

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

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						77
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Нові Санжари. Історія і сьогодення: веб-сайт. URL: <https://www.novsan-rada.gov.ua/novi-sanzhary/> (дата звернення: 05.04.2023).
2. Нові Санжари. URL: <https://uk.wikipedia.org/wiki> (дата звернення: 05.04.2023).
3. Новосанжарський район: веб-сайт. URL: <http://ukrssr.com.ua/poltav-/novosanzharskiy/novosanzharskiy-rayon-poltavska-oblast> (дата звернення: 05.04.2023).
4. Технології ресторанної продукції. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із риби, рибопродуктів та нерибної водної сировини : навчальний посібник. Данилюк І. П., Струтинська Л. Т., Адамович О. С. Чернівці: ЧТЕІ КНТЕУ, 2021. 196 с.
5. Технологія страв із риби та нерибних продуктів моря: веб-сайт. URL: https://pidru4niki.com/84301/tovaroznavstvo/tehnologiya_strav_ribi (дата звернення: 05.04.2023).
6. Яку рибу їдять українці та вирощують українські аквафермери: веб-сайт. URL: <https://agronews.ua/news/yaku-rybu-yidyat-ukrayinczi-ta-vyroshhuyut-ukrayinski-akvafermery/> (дата звернення: 17.04.2023).
7. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції з рибопродуктів: веб-сайт. URL: <https://studfile.net/preview/5194339/page:34/>. (дата звернення: 21.04.2023).
8. Пасічний В. М., Степаненко І. О., Міщук М. Ю., Макарчук М. Р., Вишнівенко С. В., Ястреба Ю. А. Удосконалення технологій м'ясо-рибних напівфабрикатів. *Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва*. 2015. № 1. С. 116-120.
9. Проблеми впровадження безвідходної технології переробки ставкової риби та способи їх вирішення / В.М. Червоний, В.Д. Кононікін, В.В. Перекрест та ін. // *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв*

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

ресторанного господарства і торгівлі: зб. наук. пр. / відпов. ред. О.І. Черевко. Харків: ХДУХТ, 2020. Вип. 2 (32). С. 118-126.

10. Мацук Ю. А., Іщенко Н. В., Супрун Е. М., Пасічний В. М.. Теоретичні та прикладні аспекти виробництва м'ясо–рибних напівфабрикатів. *Науковий вісник Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені СЗ Гжицького. Серія: Харчові технології.* 2016. №. 18. С. 171-173.

11. Розширення асортименту рибних продуктів. URL: https://pidru4niki.com/84318/tovarovnavstvo/rozshirennya_asortimentu_ribnih_prod_uktiv (дата звернення: 21.04.2023).

12. Дітріх І. В., Ільчук Н. В., Єфімович П. Є. Капуста сорту Романеско у рецептурі рибних напівфабрикатів. *Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг* : матер. VI міжн. наук.-практ. конф. Львів : Видавництво «Растра-7», 2018. С. 191-194.

13. Класифікація риби: веб-сайт. URL: <https://stud-file.net/preview/2399271/page:4/> (дата звернення: 21.04.2023).

14. Риба товстолобик: веб-сайт. URL: <https://moe-misto.cv.ua/riba-tovstolobik-opis-foto-miscya-prozhivannya/> (дата звернення: 21.04.2023).

15. Товстолобик - один із основних видів промислового вирощування риби: веб-сайт. URL: https://dn.darg.gov.ua/_tovstolobik_odin_iz_osnovnih.html (дата звернення: 27.04.2023).

16. Сочевиця: веб-сайт. URL: <https://healthapple.info/zdorovya-ta-organizm/sochevyytsya/> (дата звернення: 21.04.2023).

17. Борошно з сочевиці: веб-сайт. URL: <https://sz.lviv.ua/boroshno-vysivky-shroty/boroshno/boroshno-z-sochevyci/> (дата звернення: 21.04.2023).

18. Литвиненко Т. К. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу / Т. К. Литвиненко. Київ : Знання. 2011. 215 с.

19. П'ятницька Г. Інноваційні ресторани технології : основи теорії : навч. посіб. для вищ. навч. закл. / Г. П'ятницька, Н. П'ятницька. – К. : Кондор-Виробництво, 2013. – 250 с.

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

20. Мостова Л. М., Новікова О. Т. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: навч. посібник. Київ: Лира-К, 2012. 338 с.
21. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред.: Н.О.П'ятницької. К.: Київ. нац. торг.-ек. ун-т, 2014. 632 с.
22. Правила роботи закладів громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219).
23. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. 16 с.
24. Мокротоварова Т. Ресторан у куцах.//Контракти. № 09, 2003. – С.18-33
25. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 342с.
26. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. посіб. К.: ЦУЛ, 2012. 280с.
27. Сагінова О.В., Федюніна Д.В., Хапенков В.М. Організація рекламної діяльності [текст]. М.: Academia. 2008 - 388 с.
28. Охорона праці та безпека в надзвичайних ситуаціях: Метод. рекомендації до виконання дипл. проекту. Полтава: ПУЕТ, 2017. 18 с.
29. Балтук В.А. Охорона праці у галузі. – К.: Знання, 2006. – 551 с.
30. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2004. – 400 с.
31. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. – К.: Каравелла, 2008. – 384 с.
32. Про охорону праці : Законом України від 14 жовт. 1992 р. № 2696. URL: <https://dnaop.com/html/3428/doc-zakon-ukrajini-pro-ohoronu-praci> (дата звернення 28.09.2022).

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						80
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Додатки

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						81
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

ДОДАТОК А
СТРУКТУРНО-ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА
КАФЕ «КОЗАЦЬКА РАДА»

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						82
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		