

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 ресторану на 86 місць у місті Миргород
Полтавської області»

зі спеціальності 181 Харчові технології

освітня програма «Ресторанні технології»
(шифр та назва)

ступеня бакалавр

Виконавець роботи Бешта Олександр Володимирович
(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 ресторану на 86 місць у місті Миргород
Полтавської області»**

зі спеціальності 181 Харчові технології

освітня програма «Ресторанні технології»
(шифр та назва)

ступеня бакалавр

Прізвище, ім'я, по батькові Бешта Олександр Володимирович

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 фірмової рибної страви з використанням нових видів сировини. 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 студентом
Бештою Олександром Володимировичем
ступеня бакалавр
на тему «Проект ресторану на 86 місць у місті Миргород Полтавської області»

Кваліфікаційна робота студента **Бешти О. В.** 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'ютерного програмного забезпечення та згідно сучасних вимог до проектно-конструкторської документації.

Під час виконання роботи студент показав належний рівень теоретичних знань та вміння аналізувати інформацію з різних джерел для вирішення поставлених завдань. Проявив наполегливість та творчі здібності при обґрунтуванні концепції закладу, розробці екстер'єру будівлі, підборі сучасних та креативних елементів внутрішнього опорядження закладу. В ході роботи продемонстрував 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 кларієвого сома, як перспективної рибної сировини; розроблено рецептуру рибних котлет «Delicious», що відзначалися відмінними смаковими властивостями.

Бешта Олександр Володимирович відповідально та наполегливо відносився 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 **Бешти О. В.** 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.
09.06.2023

А. ГЕРЕДЧУК

Зміст

ВСТУП.....	7
РОЗДІЛ 1 ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ.....	8
1.1 Маркетингові дослідження.....	8
1.2 Розроблення концепції закладу ресторанного господарства.....	14
1.3 Обґрунтування технічної можливості будівництва	15
1.4 Визначення джерел постачання	16
Висновок за розділом 1.....	17
РОЗДІЛ 2ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ.....	18
2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми.....	18
2.2 Новітні технології других гарячих страв з риби	18
2.2.1 Поживна цінність та кулінарні якості риби.....	18
2.2.2 Африканський кларієвий сом – цінний об’єкт аквакультури	20
2.2.3 Харчова цінність грибів печериці	22
2.2.4 Розроблення рецептур і технології нової продукції.....	23
2.2.5 Визначення показників якості розробленої продукції.....	25
2.3 Розроблення виробничої програми підприємства.....	26
2.4 Проектування складського господарства.....	30
2.5 Проектування виробничих приміщень.....	44
2.5.1 Розрахунок загальнозаготівельного цеху.....	44
2.5.2 Розрахунок доготівельного цеху.....	50
2.6 Проектування торговельних, допоміжних, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	57
2.7 Об’ємно-планувальне рішення підприємства.....	61

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА		
Зм	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата			
Розробив		Бешта О. В.			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.....	62
РОЗДІЛ 3 ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ.....	63
3.1 Організація виробництва.....	63
3.2 Організація обслуговування.....	66
3.3 Рекламне забезпечення діяльності підприємства.....	68
Висновки до розділу 3.....	70
РОЗДІЛ 4 АРХІТЕКТУРНО-БУДІВЕЛЬНИЙ.....	68
Висновки до розділу 4.....	78
РОЗДІЛ 5 ОХОРОНА ПРАЦІ.....	79
5.1 Вимоги до облаштування території,будівель і споруд.....	79
5.2 Вимоги безпеки праці під час виконання вантажно-розвантажувальних робіт.....	80
5.3 Вимоги електробезпеки.....	82
5.4 Протипожежні заходи.....	83
5.5 Заходи безпеки щодо Covid-19.....	85
5.6 Заходи безпеки в воєнний час.....	86
Висновки до розділу 5.....	87
ВИСНОВКИ.....	88
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ.....	90
ДОДАТКИ.....	93

ВСТУП

Ресторанний бізнес - це один з найперспективніших видів підприємництва, пов'язаний з відкриттям, управлінням та експлуатацією закладів громадського харчування. Ресторанний бізнес охоплює весь спектр діяльності, пов'язаної з приготуванням та подачею їжі для гостей, включаючи закупівлю продуктів, створення меню, пошук, навчання та управління персоналом, рекламу та маркетинг, обслуговування та надання додаткових послуг клієнтам, управління фінансами.

Ресторанний бізнес досить складний та вимагає відповідальності. Успішні ресторатори повинні мати знання з технологій виготовлення продукції та вимог до безпечності, володіти новітньою інформацією щодо ресурсоощадного та високопродуктивного обладнання, мати навички комунікації з партнерами та клієнтами. Конкуренція в цій галузі досить велика, тому ресторатори повинні бути готові до викликів та відрізнятися від інших, щоб привернути та зберегти своїх споживачів, задовольняючи їх високі вимоги.

Метою роботи є проектування закладу ресторанного господарства у місті Миргород Полтавської області. Миргород - це місто, яке має багату історію, культурну спадщину та природні рекреаційні багатства. Місто відоме туристам завдяки численним курортним комплексам та оздоровчим водам. Щорічно сюди приїждять тисячі людей, щоб відпочити та пройти оздоровлення.

У роботі розроблени проєкт ресторану на 86 місць, який спеціалізується на популярному сьогодні гриль-меню, стравах української, американської і європейської кухні.

Для досягнення мети, був поставлений ряд взаємопов'язаних між собою задач: дослідити регіон діяльності закладу та провести аналіз його конкурентного середовища; розробити проєкт виробничо-торгівельної діяльності; розробити організаційну структуру підприємства; розробити архітектурно-будівельний план; розробити заходи з охорони праці персоналу та техніки безпеки.

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

РОЗДІЛ 1

ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБГРУНТУВАННЯ

1.1 Маркетингові дослідження

Теперішній Миргородський район під час адміністративно-територіальної реформи утворився у липні 2020 року. До нього увійшло 17 територіальних громад, а це 425 населених пунктів. Чисельність наявного населення громади станом на 01.01.2021 року становило 49800 осіб (в т.ч. міське населення – 38447, сільське -11353).

Адміністративний центр району – Миргород, – розташований на півдорозі залізничної колії Київ – Харків за 105 км від Полтави на березі річки Хорол. Дослідники старовини висловлюють припущення, що місто було засновано у XII - XIII століттях за часів Київської Русі як сторожовий пункт східної окраїни давньоруської держави і було зручним місцем для ведення мирних переговорів між сусідніми народами і племенами. Перші друковані записи про Миргород – город миру трапляються у XVI столітті.

Структурна спеціалізація промислового виробництва продукції у міській громаді за видами діяльності виглядає наступним чином:

- харчова та переробна промисловість – 67,5 %;
- машинобудування – 12,7%;
- виробництво та розподілення газу та води - 5,7 %;
- виробництво пластмасових виробів – 6,4 %;
- деревообробна промисловість - 7,5 %;

У місті функціонує 35 закладів культури, в тому числі:

- клуби – 3 на території міста та 15 на території сіл МТГ;
- бібліотеки – 4;
- музеї – 2;
- ДМШ ім.А.П.Коломійця – 1.

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

Висновки за розділом 1

Туристи і гості з різних регіонів України мають можливість отримати неперевершену ефективність оздоровлення і незабутній відпочинок європейського рівня у найбільш екологічно чистому куточку України, у чарівному краї, прославленому в творах великого Миколи Гоголя — у Миргороді. Тут діють численні заклади санаторно-курортного відпочинку, готелі, музеї, проводяться фестивалі та ярмарки. Проте доцільно передбачити у місті заклади ресторанного господарства з сучасним оздобленням і вишуканим рівнем обслуговування. Тому у роботі запропоновано концептуальну модель ресторану «Memoirs», який матиме широкий асортимент страв української та американської кухонь в сучасному «фьюжн» виконанні, що задовольнить найвибагливіших гурманів.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						17
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

РОЗДІЛ 2

ПРОЕКТНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ

2.1 Проектування виробничого процесу підприємства на основі структурно-технологічної схеми

При проектуванні песторану «Memoirs» 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 та кулінарні якості риби

Риба є важливим джерелом білка, жирних кислот, вітамінів і мінералів. Харчова цінність риби може варіюватися в залежності від її виду та способу приготування. В Україні споживають близько 600 тисяч тонн щорічно, з них 40 % імпортується з-за кордону (Норвегія, Естонія, Литва, інші).

Риба містить високоякісний білок, який є необхідним для забезпечення росту та відновлення тканин в організмі. Кількість білка залежить від виду риби, але в середньому вона містить близько 20...25 г білка на 100 г риби.

Деякі види риби, такі як лосось, сардина, скумбрія і тріска, багаті на омега-3 жирні кислоти. Омега-3 жирні кислоти мають корисний вплив на серцево-судинну систему, сприяють зниженню рівня холестерину та запобігають запальним процесам.

Риба є джерелом вітамінів, таких як вітамін D, вітаміни групи B (включаючи вітамін B₁₂), вітамін E та мінералів, таких як йод, селен, фосфор і залізо.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						18
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

$$S_{\text{роб}} = S_{\text{к}} \cdot k_1, \text{ м}^2, \quad (2.35)$$

де: k_1 – коефіцієнт, що враховує коридори.

$$S_{\text{роб}} = 347,10 \cdot 1,15 = 399,27 \text{ м}^2.$$

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

$$S_{\text{заг}} = S_{\text{роб}} \cdot k_2, \text{ м}^2; \quad (2.36)$$

де: k_2 – коефіцієнт збільшення площі.

$$S_{\text{заг}} = 399,27 \cdot 1,1 = 439,49 \text{ м}^2.$$

Приймаємо ширину будівлі 24 м. Довжину будівлі розраховуємо за формулою:

$$L_{\text{буд}} = \frac{S_{\text{заг}}}{H_{\text{буд}}}, \text{ м}; \quad (2.37)$$

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

$$L = 439,49 / 24 = 18,31 \text{ м}.$$

Приймаємо одноповерхову будівлю розміром 24 х 24 м. Прийнята сітка колон 6 х 6 м.

Висновки до розділу 2

У даному розділі було розроблено виробничу програму закладу, на основі якої розраховані виробничі приміщення та підібрано технологічне обладнання. Розраховано кількість виробничих працівників для оптимального забезпечення діяльності ресторану. Запроектоване підприємство на 86 місць буде мати режим роботи з 11 до 23 годин сім днів на тиждень. На підприємстві буде обслуговування відвідувачів офіціантами протягом робочого дня, а також планується надавати послуги з організації банкетів.

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

РОЗДІЛ 3

ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ

3.1 Організація виробництва

Загальна характеристика підприємства.

Ресторан «Memoirs» заплановано розташувати у місті Миргород на вулиці Троїцька 3 а, у безпосередній близькості до Бювету та Водогрязелікарні.

Аналіз виробничих цехів ресторану.

Для виробництва продукції заданого асортименту на спроектованому підприємстві організовано цехи. Цех - технологічно відокремлений виробничий підрозділ підприємства, у якому відбувається завершений процес. Цех оснащений обладнанням, інструментами, інвентарем. На даному підприємстві запроектовано загальнозаготівельний та доготівельний цехи. Розміщені виробничі приміщення у послідовності, що відповідає технологічному процесу, що дозволяє уникнути зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів і готової продукції. Площа виробничих приміщень забезпечує безпечні умови праці і дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Висота виробничих приміщень стає 3,3 метра, стіни обкладені плиткою на висоту 1,5 метра. Підлога в цеху рівна, без виступів, не слизька. Температура в цеху не перевищує 26 °С. Використовується як природне так і штучне освітлення (люмінесцентні лампи денного освітлення). Виробничі столи розміщені так, щоб кухар працював обличчям до вікна або світло падало зліва.

Цехи окрім вентиляції обладнані автоматичними установками для кондиціонування повітря, що забезпечує не тільки потрібну температуру, але і вологість повітря, створює хороший мікроклімат. Над тепловим устаткуванням розміщені вентиляційні витяжки, які видаляють пари, продукти горіння (безпосередньо над джерелами їх виділення). Загальний вентиляційний хобот оснащений фільтрами.

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

- реклама на телебаченні (ролики на ТБ);
- реклама на радіо;
- купони й дисконтні карти. Найпростіший тип просування, один з тих, з яких починає більшість ресторанів – запропонувати купони й дисконтні карти всім і кожному.
- конкурси та подарунки. Проведення конкурсів та подарунки – це невелика забава для відвідувачів ресторану, яка дозволяє підвищити пізнаваність бренду;
- безкоштовна дегустація;
- заходи із запрошенням преси, участь у соціальних проектах;
- спеціальні промоушен-акції. Такі акції проводяться з запрошенням іменитих гостей з метою підтримки статусу ресторану;
- акції «щасливі години». Ресторани, в яких у певні денні години спостерігається скорочення числа відвідувачів, можуть проводити «щасливі години», коли пропонуються певні страви зі знижкою, щоб привернути до закладу більше відвідувачів.

Висновки до розділу 3

Гість очікує від відвідування ресторану не тільки задоволення фізіологічної потреби – втамування голоду, але й приємної атмосфери, можливості відпочити. У ресторані «MEMOIRS» створено вишуканий сучасний інтер'єр, що приваблює гостей. Заклад має ряд конкурентних переваг: вишукане меню та страви-гриль широкого асортименту, оптимальне розташування ресторану в центрі міста, наявність літніх альтанок для відпочинку, оригінальна барна стійка та дизайнерські деталі інтер'єру. Є окремий банкетний зал та професійно організоване обслуговування.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						71
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, с.м.т, район розміщення об'єкту проектування	Вул. Троїцька 3 а, м. Миргород Полтавської області, 37600
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 – 550 мм. Середньорічна вологість повітря — 74 % Температура повітря: - середньорічна + 7,3 °С; - абсолютний мінімум – 33,6 °С; - абсолютний максимум + 39,6 °С. Територія відноситься до несейсмічної зони – 5 балів. Розрахункова глибина промерзання ґрунту – 1,0 м. Переважаючий напрямок вітру: взимку та влітку – західний. Середньорічна швидкість вітру — 3,5 м/с.
Опис земельної ділянки підприємства	Земельна ділянка відповідає будівельним і санітарно-технічним нормам, які передбачені для підприємств ресторанного господарства. До ділянки підведені міські інженерні комунікації, міський водопровід, тепло- та електропостачання.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		72

Продовження таблиці 4.3

1	2
Система каналізації	За способом збору та видалення забруднень – самопливна, яка складається з приймачів стічних вод, відвідних труб, стояків з витяжними трубами і випусками. За характеристикою стічних вод – господарсько-побутова, виробнича та дощова. За сферою обслуговування – об'єднана. Каналізаційні труби – ПВХ марки Ani Plast діаметром 100мм. Для контролю і прочищення внутрішньої каналізаційної мережі на ній встановлені ревізії і прочистки. Можна додати про пісколовки, грязевідстійники та інше. Система сміттєвидалення на підприємстві передбачена шляхом вивезення твердих побутових відходів спеціалізованим автотранспортом.

Висновки до розділу 4

У розділі визначено основні технічні показники проекту та будівлі, сформульовані вимоги до планувального, архітектурного-будівельного та інженерного рішень ресторану «Memoirs». Зокрема, наведені основні дані та характеристики щодо: архітектурно-планувального рішення підприємства, дана характеристика земельної ділянки, яка відведена для закладу. Наведено характеристику конструкцій підприємства та матеріали, які використовуються при будівництві закладу.

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

РОЗДІЛ 5

ОХОРОНА ПРАЦІ

У закладах ресторанного господарства відбувається цілий комплекс виробничих процесів з використанням різноманітних технологічних маши. Людина приймає безпосередню участь у виробничому процесі. Людський фактор ключовим аспектом успішної діяльності ресторану, тому розробка заходів з охорони праці та техніки безпеки є важливою проблематикою у сфері ресторанного бізнесу. Організація роботи з охорони праці в закладах ресторанного господарства покладається на керівника підприємства.

5.1 Вимоги до облаштування території, будівель і споруд

Обираючи майданчик для будівництва, враховували: аерокліматичну характеристику та рельєф місцевості. Вирішуючи питання зонування (умовного поділу території за функціональним використанням), аналізували переважаючий напрямок вітрів даної місцевості. Виробничу зону розташували з підвітряного боку відносно підсобної та інших зон.

Велике значення з санітарно-гігієнічної точки зору має благоустрій території, що включає озеленення, облаштування тротуарів, майданчиків для відпочинку, занять спортом та ін. Озеленення ділянки складає 31 % від загальної площі підприємства. Для збирання та зберігання виробничих відходів потрібно відведено спеціальні ділянки з огороженням та зручним під'їздом.

Висота виробничих приміщень складає 3,2 м. Підлоги виробничих приміщень є зносостійкими, теплими, неслизькими, щільними, легко очищуватись, а в деяких цехах та дільницях — волого-, кислото- та вогнестійкими. Через підлогу в інші приміщення не повинна проникати вода, мастила, шкідливі речовини, гази.

Виробничі приміщення повинні бути обладнані системами виробничого, протипожежного та господарсько-питного водопроводів, виробничою каналізацією.

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

передбачають можливість безперервного перебування у них розрахункової кількості осіб протягом двох діб.

Укриття проектного закладу має систему водопостачання та водовідведення, обладнаний евакуаційний вихід, там є можливість зберігати продукти харчування. Передбачено автономне аварійне електропостачання за допомогою міні-електростанцій. Встановлено протипожежний щит. Для перебування людей передбачено лави та стільці.

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.

Висновки до розділу 5

Сучасні підходи до охорони праці, техніки безпеки, естетики й ергономіки устаткування в закладах ресторанного господарства спрямовані на збереження здоров'я людини, майна, покращення умов праці, підвищення продуктивності праці, задоволення персоналом роботою, випуску якісної кулінарної продукції.

У розділі розглянуті основні вимоги до організації безпечного виробничого процесу, визначено правила експлуатації обладнання, облаштування території та приміщень підприємства, описано шляхи покращення продуктивності праці та надійності використання будівлі.

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

ВИСНОВКИ

Миргородська громада має унікальні ресурси для розвитку туризму: цілюща лікувальна мінеральна вода, природа (зокрема річка Хорол), видатна історія міста, цікава архітектура, розвинуті ремесла (гончарство та кераміка). Тому існує потреба в будівництві нового сучасного ресторану, який має широкий асортимент страв, високоякісне обслуговування і вишуканий інтер'єр.

У роботі спроектовано ресторан «Memoirs», розрахований на 86 посадкових місць, що спеціалізується на приготуванні страв американської, європейської та української кухонь. Ресторан планується розташувати у місті Миргород на вул. Троїцька 3 а, що в безпосередній близькості до річки Хорол, Бювету та Водогрязелікарні, які є постійними місцями скупчення населення і туристів.

У проекті визначені основні вектори діяльності ресторану, концепції та шляхи покращення якості наданих послуг. Розроблена виробнича програма ресторану, яка включає широкий асортимент популярних серед споживачів та інноваційних страв, підібрано сучасне технологічне обладнання, розраховано кількість виробничих працівників. Розроблено технологію рибних котлет «Delicious» на основі філе кларієвого сома і грибів печериць.

Здійснено об'ємно-планувальне моделювання структури виробничої, складської, торгівельної, адміністративно-побутової та допоміжної груп приміщень. Зроблено проект генерального плану території ділянки підприємства, надані характеристики конструкцій та матеріалів.

У третьому розділі описано підходи для забезпечення високоякісного обслуговування, сформульовано напрямки рекламної діяльності. У четвертому розділі надано характеристику ділянки будівництва, оздоблювальних матеріалів, інженерних комунікацій.

Для організації безпечних умов праці було озроблено заходи з охорони праці, визначено правила з електробезпеки та протипожежні вимоги. Розроблено план евакуації із приміщень закладу.

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

Вцілому, проєкт ресторану на 86 місць «MEMOIRS» розроблений з дотриманням діючих вимог нормативних документів та має ряд конкурентнохдатних переваг. Впровадження проєкту дозволить підвищити рівень задоволеності споживачів та туристів у місті Миргород.

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

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ІНФОРМАЦІЙНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Що відвідати поблизу Миргорода на Полтавщині? : веб-сайт. URL: <https://suspilne.media/138767-kurort-muzej-gogola-ta-palac-so-vidvidati-poblizu-mirgoroda-na-poltavsini/> (дата звернення: 05.05.2023).
2. Маркетингова стратегія Миргородської міської територіальної громади : веб-сайт. URL: <https://suspilne.media/138767-kurort-muzej-gogola-ta-palac-so-vidvidati-poblizu-mirgoroda-na-poltavsini/> (дата звернення: 05.05.2023).
3. Готелі, ресторани, транспорт Миргорода: веб-сайт. URL: <http://myrgorod.pl.ua/page/informatsija-dlja-turystiv/goteli-restorany-transport> (дата звернення: 05.05.2023).
4. Африканський кларієвий сом: веб-сайт. URL: <http://www.laursen-aqua.com.ua/produkcija/afrikanskiy-klariyuy-som/> (дата звернення: 05.05.2023).
5. Африканський кларієвий сом – перспективний напрямок у рибництві : веб-сайт. URL: https://chng.darg.gov.ua/_afrikanskij_klarijevij-_som_0_0_0_1091_1.html (дата звернення: 05.05.2023).
6. Печериці : веб-сайт. URL: <https://kidsworld.org.ua/?p=10096> (дата звернення: 05.05.2023).
7. Технологія страв із риби та нерибних продуктів моря. URL: <https://pidru4niki.com/84301/tovaroznavstvo/tehnologiya-strav-ribi-neribnih-morep-roduktiv> (дата звернення: 05.05.2023).
8. Технологічний процес виробництва кулінарної продукції з рибопродуктів: веб-сайт. URL: <https://studfile.net/preview/5194339/page:34/>. (дата звернення: 05.05.2023).
9. Пасічний В. М., Степаненко І. О., Міщук М. Ю., Макачук 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.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						91
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

10. Розширення асортименту рибних продуктів. URL: https://pidru4niki.com/84318/tovarovnavstvo/rozshirennya_asortimentu_ribnih_prod_uktiv (дата звернення: 05.05.2023).

11. 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.

12. Класифікація риби: веб-сайт. URL: <https://stud-file.net/preview/2399271/page:4/> (дата звернення: 27.06.2021).

13. Технологія приготування страв і харчових продуктів із риби і морепродуктів. URL: https://pidru4niki.com/84281/tovarovnavstvo/tehnologiya_prigotuvannya_strav (дата звернення: 05.05.2023).

14. Мостова Л. М., Новікова О. Т. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства: Навч. посібник. Київ: Лира-К, 2012. 338 с.

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

16. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Мін. економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., № 219).

17. ДСТУ 4281-2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ : Держспоживстандарт України, 2004. 16 с.

18. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2012. 342с.

19. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навч. посіб. Київ: ЦУЛ, 2012. 280 с.

20. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для підприємств громад. харчування всіх форм власності. О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко. Київ : А.С.К., 2000. 848 с.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						92
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

21. Сагінова О.В., Федюніна Д.В., Хапенков В.М. Організація рекламної діяльності [текст]. М.: Academia. 2008 - 388 с.
22. Ковешников В.С. Використання закордонного досвіду організації громадського харчування: Навч.посіб. Київ: КТЕУ, 1991. 241 с.
23. Рогова А.Л., Левченко Ю.В. Проектування закладів ресторанного господарства: робочий зошит. Полтава: ПУЕТ, 2017. 57 с.
24. Законодавство України про охорону праці: У 4 т. Київ: Держнаглядохоронпраці, Основа, 1995. 450 с.
25. Балтук В.А. та ін. Охорона праці у галузі. Київ: Знання, 2006. 551 с.
26. Гандзюк М.П., Желібо Є.П., Халімовський М.О. Основи охорони праці. Київ: Каравелла, 2008. 384 с.

					КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА	Арк.
						93
Змн.	Арк.	№ докум.	Підпис	Дата		

Додатки

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

Додаток А

Структурно-технологічна схема ресторану

«MEMOIRS»

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