

Міністерство освіти і науки України
Одеський національний технологічний університет
Кафедра технології ресторанного і оздоровчого харчування



ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

на тему: **«Проект закускової у м. Мукачеве Закарпатської обл. з
впровадженням у меню страв з оздоровчою дією»**
(назва кваліфікаційної роботи згідно наказу ОНАХТ)

Здобувача (ки) Халілов Шірван Шахбаз огли
(Прізвище, ініціали)

2 курсу ТХ 711-71 групи

Керівник к.т.н., доц. Бурдо А.К.
(Посада, прізвище та ініціали)

Консультанти: к.е.н., доц. Кривоногова І.Г.
(Посада, прізвище та ініціали)

Кваліфікаційна робота допускається до захисту

Рішення кафедри від 25.11.2022 р., протокол № 5.

Завідувач(ка) кафедри ТРіОХ
(назва кафедри) _____
(підпис)

Любов ТЕЛЕЖЕНКО
(Ім'я, прізвище)

Одеса - 2022 р

Дипломний проект з ТХ

Арк.

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства освіти і науки,
молоді та спорту України
29 березня 2012 року № 384

Одеський національний технологічний університет
(повне найменування вищого навчального закладу)

Форма № Н-9.01

Інститут, факультет, відділення _____ ІТХІРГБ
Кафедра, циклова комісія технології ресторанного і оздоровчого харчування
Освітньо-кваліфікаційний рівень магістр
Напрямок підготовки _____
Спеціальність 181 «Харчові технології»
(шифр і назва)
(шифр і назва)

ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри, голова циклової комісії
д.т.н., професор Тележенко Л.М.

“ ” 2022 року

ЗАВДАННЯ НА ДИПЛОМНИЙ ПРОЕКТ (РОБОТУ) СТУДЕНТУ

Халілов Шірван Шахбаз огли
(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема проекту (роботи) «Проект закускової у м. Мукачеве Закарпатської обл. з впровадженням у меню страв з оздоровчою дією»

керівник проекту (роботи) Бурдо Алла Костянтинівна, к.т.н. доцент,
(прізвище, ім'я, по батькові, науковий ступінь, вчене звання)

затверджені наказом вищого навчального закладу від “05” жовтня 2021 року №839-03

2. Строк подання студентом проекту (роботи) грудень 2022 р.

3. Вихідні дані до проекту (роботи) Розрахунок закускової на 65 місць у м. Мукачеве Закарпатської обл. з впровадженням у меню страв з оздоровчою дією.

3. Зміст розрахунково-пояснювальної записки (перелік питань, які потрібно розробити) Розділ 1. Стан проблеми і перспективи її вирішення
Розділ 2. Науковий розділ
Розділ 3. Технологічний розділ
Розділ 4. Інженерно – будівельний розділ
Розділ 5. Охорона праці та цивільний захист
Розділ 6. Економічний розділ

5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових креслень)

1. Генеральний план підприємства

2. План підприємства з розтаванням обладнання

3. Функціональні схеми (2 аркуші)

6. Консультанти розділів проекту (роботи)


Розділ	Прізвище, ініціали та посада консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв
Економічний	Кривоногова І.Г., к.е.н., ст.викл кафедри УБ	05.10.2021 р	20.11.2022 р
Технологічний	Бурдо А.К., к.т.н., доцент кафедри ТРіОХ	05.10.2021 р	05.12.2022 р

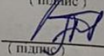
7. Дата видачі завдання 05.10.2021 р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломного проекту (роботи)	Строк виконання етапів проекту (роботи)	Примітка
1	Технологічний розділ	16.09.22-16.10.22	виконано
2	Стан проблеми і перспективи її вирішення	17.10.22-18.10.22	виконано
3	Інженерно-будівельний розділ	19.10.22-25.10.22	виконано
4	Організація роботи закладу, санітарно-гігієнічне забезпечення	26.10.22-05.11.22	виконано
5	Науково-дослідна робота	06.11.22-08.11.22	виконано
6	Охорона праці та цивільний захист	09.11.22-12.11.22	виконано
7	Економічний розділ	13.11.22-20.11.22	виконано
8	Підготовка графічного матеріалу	21.11.22-30.11.22	виконано
9	Представлення роботи на рецензію	.12.2022	виконано
10	Представлення роботи до захисту	.12.2022	виконано

Студент
Керівник проекту (роботи)


(підпис)
Ханінов М.Ш.
(прізвище та ініціали)


(підпис)
Бурдо А.К.
(прізвище та ініціали)

Анотація дипломного проекту на тему :
«Проект закусконої у м. Мукачеве Закарпатської обл.
з впровадженням у меню страв з оздоровчою дією»

Дипломний проект, метою якого є проект закусконої у м. Мукачеве Закарпатської обл. з впровадженням у меню страв з оздоровчою дією складається з таких розділів:

Вступ у якому дається характеристика сучасного стану громадського харчування в Україні, описується роль ресторанного господарства.

Першим розділом дипломного проекту є «Стан проблеми і перспективи її вирішення». У цьому розділі ми даємо характеристику закусконої, обґрунтовуємо актуальність проекту, вивчаємо можливі шляхи вирішення поставленої проблеми. Другим розділом є «Навчально – дослідна робота студентів», у якому йдеться про проведену наукову роботу, а саме технологію страв з оздоровчою дією.

У наступному розділі «Технологічний розділ» ми розробляємо концепцію підприємства, складаємо меню, проводимо розрахунок сировини, проектуємо складську групу приміщень та цехи, розробляємо об'ємно – планувальне рішення, описуємо організацію роботи їдальні, послуги, які надає підприємство.

У розділі «Інженерно - будівельний» представлені та описані конструктивні характеристики й інженерні системи будівництва, описано генеральний план підприємства та наведені пропозиції щодо дизайну їдальні.

У розділі «Охорона праці» ми висвітлюємо заходи щодо вибухо – і пожежної безпеки на підприємстві галузі, висвітлюємо основні задачі системи охорони праці.

Розділ «Цивільний захист» описує організацію цивільного захисту на підприємстві, його мету створення. У розділі «Охорона навколишнього середовища» приведені заходи, які будуть впроваджуватись у закусконій для забезпечення екологічного контролю.

В останньому розділі «Техніко – економічні показники» ми аналізуємо та розраховуємо показники економічної ефективності та робимо висновки щодо доцільності проектування закусконої з впровадженням у меню страви здорового харчування.

Дипломний проект містить:

Текстової частини - ____ стор.

Таблиць - ____

Додатків - 2

Графічних аркушів – ____ аркушів формату А1

		Зміст		стор.
Анотація				
Зміст				
Вступ				7
Розділ 1. Стан проблеми і перспективи її вирішення.....				9
1.1. Аналіз регіонального ринку послуг підприємств харчування заданого регіону й вибір типу підприємства.....				9
1.2. Техніко-економічне обґрунтування проекту.....				12
Розділ 2. Науковий розділ.....				14
2.1. Літературно-патентний пошук.....				16
2.2. Об'єкти та методи досліджень.....				29
2.3. Результати дослідження та їх аналіз.....				29
2.4. Розробка рецептури та технології страви.....				29
2.5. Рекомендації щодо впровадження нової страви у виробництво.....				31
Розділ 3. Технологічний розділ.....				32
3.1. Наукове обґрунтування та розробка концепції підприємства.....				32
3.2. Виробнича програма підприємства.....				34
3.3. Проектування складського господарства.....				42
3.4. Проектування заготівельних цехів.....				49
3.4.1. Розрахунок виробничих програм цехів.....				49
3.4.2. Розрахунок обладнання.....				53
3.4.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу.....				56
3.4.4. Розрахунок площ цехів.....				58
3.5. Проектування доготівельних цехів.....				59
3.5.1. Розрахунок виробничих програм цехів.....				59
3.5.2. Розрахунок обладнання.....				63
3.5.3. Розрахунок чисельності робочого персоналу.....				72
3.5.4. Розрахунок площі цехів.....				74
3.6. Проектування торгових, допоміжних, адміністративно – побутових і технічних приміщень.....				76
3.7. Організація роботи закладу.....				77
3.7.1. Організація виробництва. Контроль якості продукції.....				77
3.7.2. Організація обслуговування. Додаткові послуги.....				80
3.8. Санітарно – гігієнічне забезпечення на підприємстві.....				80
3.9. Рекламне забезпечення діяльності закладу.....				81

				ДП № 839-03 від 05.10.2021 р.			
Зм.	Кіл.	№ документа	Підпис	Розрахунково- пояснювальна записка до ДП	Сталія	Арквіт	Аркцинів
Студент		Халілов Ш.	<i>[Підпис]</i>		19/17	5	129
Консулт.		Бурдо А.К.	<i>[Підпис]</i>		ОНТУ 2022 рік Каф. ТРІОХ		
Н. контр.		Бурдо А.К.	<i>[Підпис]</i>				
Керівник		Бурдо А.К.	<i>[Підпис]</i>				
Зам. каф.		Тележенко ЛМ	<i>[Підпис]</i>				

3.10. Об'ємно – планувальне рішення закладу.....	
Розділ 4. Інженерно – будівельний розділ.....	
4.1. Генеральний план підприємства.....	
4.2. Конструктивні характеристики і інженерні системи закладу.....	
4.3. Пропозиції щодо дизайну будівлі.....	
Розділ 5. Охорона праці та цивільний захист.....	
Розділ 6. Економічний розділ.....	
Висновки та рекомендації.....	
Список літератури.....	
Додатки	

Вступ

Підприємство громадського харчування - загальна назва організації, яка надає послуги громадського харчування за допомогою: виробництва кулінарної продукції, її реалізації та організації харчування різних груп населення.

- Ресторан - підприємство громадського харчування з широким асортиментом страв складного приготування, включаючи замовлені і фірмові. Відрізняється підвищеним рівнем обслуговування у поєднанні з організацією відпочинку відвідувачів. За асортиментом реалізованої продукції ресторани можуть спеціалізуватися як: рибні, пивні, з національною кухнею і т. д.

- Бар - відрізняється обмеженим асортиментом продукції: алкогольні і безалкогольні напої, закуски, десерти, борошняні кондитерські і булочні вироби. Робочі приміщення барів не передбачають приготування страв, а також миття жирного посуду. Спосіб реалізації - через барну стійку. За асортиментом бари поділяються на: молочні, пивні, винні, коктейль-бари, гриль-бари і т. п. За специфікою додаткового сервісу - відеобар, вар'єте-бар, стриптиз-бар та ін. За часом функціонування також розрізняють денні та нічні бари.

- Кафе - підприємство з організації харчування і відпочинку відвідувачів з обмеженим у порівнянні з рестораном асортиментом продукції. За асортиментом реалізованої продукції підрозділяються на: кафе-морозиво, кафе-кондитерська, кафе-молочна; по контингенту на - молодіжне, дитяче та ін.

- Їдальня - загальнодоступне або обслуговуюче певний контингент підприємство харчування, що виробляє і реалізує кулінарну продукцію. За асортиментом страв столові поділяються на загального типу і дієтичну. Дієтична їдальня спеціалізується на приготуванні і реалізації дієтичних страв.

- Закусочна - підприємство харчування з обмеженим асортиментом страв нескладного приготування, призначене для швидкого обслуговування відвідувачів. За асортиментом реалізованої продукції закусочні поділяються на підприємства загального типу і спеціалізовані: пельменну, сосисочну, млинцеву, пиріжкову, пончикову, чебуречну, шашличну, чайну, рюмочну, пишечну і пр.; за типом реалізації - закусочна, бістро, кафетерій і т. д.

Закусочні повинні мати високу пропускну здатність, від цього залежить їх економічна ефективність, тому їх розміщують в жвавих місцях, на центральних вулицях міст і в зонах відпочинку. Закусочні відносяться до підприємств швидкого обслуговування, тому повинно застосовуватися самообслуговування. У великих закусочних можуть організовуватися кілька роздавальних самообслуговування. Іноді секції роздавальних розташовують уступами, кожна секція реалізує продукцію одного найменування зі своїм розрахунковим вузлом, це прискорює обслуговування споживачів, які мають мало часу.