

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

«ПРОЕКТ СПЕЦІАЛІЗОВАНОЇ ЗАКУСОЧНОЇ НА 60 МІСЦЬ У ДНІПРОВСЬКОМУ РАЙОНІ М. КИЄВА»

Студента 2 курсу 6 групи,
спеціальності 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Ресторанні технології»

Б.В. Васильченко

Науковий керівник проекту

М.Ф. Кравченко,
докт. техн. наук, професор

Наукові консультанти:
Розділ 1. Концепція. Технологія.
Організація.

М.Ф. Кравченко,
докт. техн. наук, професор

Підбір технологічного устаткування

І.І. Тарасенко,
канд. техн. наук, доцент

Розділ 2. Архітектура. Дизайн.

Р.А. Расулов,
канд. техн. наук, доцент

Розділ 3. Управління. Економіка.

А.Г. Охріменко,
канд. екон. наук, доцент

Гарант освітньої програми

М.Ф. Кравченко,
д-р техн. наук, професор

Київ 2019

Київський національний торговельно-економічний університет

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Освітній ступінь «магістр»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Ресторанні технології»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ М.Ф.
Кравченко

«_____» _____ 2019 р.

З А В Д А Н Н Я
на випускний кваліфікаційний проект студентів

Васильченко Богдан Володимирович

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту:

**Проект спеціалізована закусочна на 60 місць
у Дніпровському районі м. Києва**

Затверджена наказом ректора від «13» грудня 2018р. № 4680

2. Строк здачі студентом закінченого проекту: 16. 11. 2019р.

3. Цільова установка та вихідні дані до проекту:

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування закладу ресторанного господарства у Дніпровському районі м. Києва з

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, новітні технології кулінарних виробів.

Предмет дослідження: спеціалізована закусочна на 60 місць, самбук яблучний, корінь женьшеню.

4. Консультанти по проекту із зазначенням розділів, за якими здійснюється консультування:

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видано	Завдання виконано
1. Концепція. Технологія. Організація.	М.Ф. Кравченко, д-р техн. наук, професор		
Підбір технологічного устаткування	І.І. Тарасенко, канд. техн. наук, доцент		
2. Архітектура. Дизайн.	Р.А. Расулов, канд. архітектури, доцент		
3. Управління. Економіка.	А.Г. Охріменко, канд. екон. наук, доцент		

5. Зміст випускного кваліфікаційного проекту (перелік питань за кожним розділом):

Вступ

- Актуальність теми
- Мета і завдання
- Практична значущість отриманих результатів

1. Концепція. Технологія. Організація.

- 1.1. Концепція підприємства
- 1.2. Гастрономічний бренд проекту
- 1.3. Виробничий процес
- 1.4. Сервіс

2. Архітектура. Дизайн.

- 2.1. Об'ємно-планувальне рішення
- 2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення
- 2.3. Кошторис будівництва

3. Управління. Економіка.

- 3.1. Організаційний дизайн
- 3.2. Доходи. Витрати
- 3.2. Ефективність інвестиційного проекту.

Резюме проекту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

Перелік графічного матеріалу:

1. План благоустрою території та схема проїзду до закладу ресторанного господарства, М 1:500 - 1 лист;
2. Графічні матеріали за результатами наукових досліджень – 1 лист;
3. План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання – 1 лист
4. Дизайнерські рішення інтер'єру торговельного залу (вестибулю, аванзалу) або екстер'єру закладу – 1 лист
6. Календарний план виконання проекту:

№ з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проекту	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Концепція закладу. Технологія. Організація.	01.02. – 27.06.2019	
2	Проведення наукових досліджень згідно ВКП	01.02. – 04.04.2019	
3	Підготовка наукової статті за результатами наукових досліджень	05.04. – 30.04.2019	
4	Архітектура. Дизайн.	01.09. – 15.10.2019	
5	Управління. Економіка.	16.10. – 30.10.2019	
6	Оформлення випускного кваліфікаційного проекту	01.11. – 11.11.2019	
7	Презентація випускного кваліфікаційного проекту	12.11. – 14.11.2019	
8	Подання випускного кваліфікаційного проекту на кафедру	15.11.2019	
9	Захист випускного кваліфікаційного проекту в ДЕК	Грудень 2019 р.	

7. Дата видачі завдання: «01» лютого 2019 року

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту

М.Ф. Кравченко

9. Гарант освітньої програми

М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняв до виконання студент

Б.В. Васильченко

11. Відгук наукового керівника випускного кваліфікаційного проекту

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no text or other markings on the paper.

Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту _____
(підпис, дата)

Відмітка про попередній захист _____
(ППП, підпис, дата)

12. Висновок про випускний кваліфікаційний проект

Випускний кваліфікаційний проект студента(ки) _____
може бути допущений до захисту в екзаменаційній комісії.

Гарант освітньої програми _____ М.Ф. Кравченко

Завідувач кафедри _____ М.Ф. Кравченко

« » 20 p.

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студента: Васильченко Богдан Володимирович

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Спеціальність 181 «Харчові технології»

**Тема проекту: «Проект спеціалізованої закусочної на 60 місць у
Дніпровському районі м. Києва»**

Керівник проекту: докт.техн.наук, професор Кравченко Михайло Федорович

Термін захисту: «__» _____ 2019 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

У рамках написання випускного кваліфікаційного проекту, проведено оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів, розроблено проект спеціалізованої закусочної на 60 місць у Дніпровському районі м. Києва.

Обґрунтовано місце проектування закусочної по вул. Генерала Жмаченка, 24, що характеризується зручним географічним розташуванням, розвинутою інфраструктурою, чудовою транспортною розв'язкою та підведенням всіх необхідних комунікацій. Досліджено регіональний ринок послуг ресторанного господарства в Дніпровському районі м. Києві, виявлено, що в ареалі діяльності майбутнього закладу функціонують: 5 ресторанів, паб, кав'ярня, кафе та фаст-фуд.

Здійснено ідентифікацію цільових груп споживачів, основним споживачем послуг проектованої закусочної будуть туристи, жителі району та міста, працівники ближніх підприємств торгівлі та державних установ.

Розроблено загальну концепцію спеціалізованої закусочної, яка пропонуватиме доставку замовлень додому та офіс; виготовлення борошняних напівфабрикатів високого ступеня готовності.

Обґрунтовано технологію приготування самбука «Яблучного» з коренем женьшеню, в технології якого покращується вміст макро- та мікроелементів, білків, вуглеводів у порівнянні з контрольним зразком.

Структуровано виробничий і сервісний процеси проектованої спеціалізованої закусочної «Вареникоманія». Спрогнозовано динаміку попиту на продукцію та послуги, розроблено виробничу програму закладу. Розраховано необхідну кількість виробничого та обслуговуючого персоналу, підбрано устаткування цехів та меблі, необхідні для обслуговування відвідувачів.

Розраховано загальну площу спеціалізованої закусочної «Вареникоманія», яка склала 471 м². Розроблено пропозиції щодо дизайну закладу ресторанного господарства, який плануємо виконати в стилі соц-арт.

Обґрунтовано організаційно-правовий проектованої закусочної «Вареникоманія», який вирішено створити у формі товариства з обмеженою відповідальністю. Визначено основні економічні показники діяльності, оцінено ефективність капітальних вкладень та термін окупності проекту, який становить 3,2 роки.

Випускний кваліфікаційний проект викладено на 51 сторінках пояснювальної записки та містить 35 таблиць і 10 рисунків, 11 додатків. Графічний матеріал – 4 аркуші.

Summary

Within the framework of the writing of the final qualification project, the evaluation of marketing, economic, production factors was carried out, the project of a specialized diner for 60 places in the Dnipro district of Kyiv was developed.

The place of design of the diner on the street. General Zhmachenko, 24, which is characterized by convenient geographical location, developed infrastructure, excellent transport interchange and access to all necessary

communications. The regional market of restaurant services in the Dniprovskiy district of Kyiv has been researched, it is found out that there are 5 restaurants, a pub, a cafe, a cafe and fast food in the area of activity of the future establishment.

Target groups of consumers have been identified, tourists, residents of the area and cities, employees of nearby trade enterprises and state institutions will be the main consumers of the planned diner services.

Developed a general concept of a specialized diner that will deliver home and office orders; production of flour semi-finished products with a high degree of readiness.

The technology of preparation of "Apple" sambuk with ginseng root is substantiated, in the technology of which the content of macro- and microelements, proteins, carbohydrates is improved in comparison with the control sample.

The production and service processes of the projected specialized Varenikomania eatery are structured. The dynamics of demand for products and services are projected, the production program of the institution is developed. The necessary number of production and maintenance staff was calculated, equipment of shops and furniture necessary for servicing visitors were selected.

The total area of the specialized Varenikomania eatery was calculated, which amounted to 471 m². Suggestions have been made regarding the design of the restaurant establishment, which we plan to implement in the style of social art.

The organizational and legal basis of the projected Varenikomania diner is substantiated and it is decided to create in the form of a limited liability company. The basic economic indicators of activity are determined, the efficiency of capital investments is estimated, and the payback period of the project is 3.2 years.

The final qualification project is set out on 51 pages of the explanatory note and contains 35 tables and 10 figures, 11 appendices. Graphic material - 4 sheets.

ЗМІСТ

Вступ.....

1. Концепція. Технологія. Організація.....

1.1. Концепція підприємства.....

1.2. Гастрономічний бренд проекту.....

1.3. Виробничий процес.....

1.4. Сервіс.....

2. Архітектура. Дизайн.....

2.1. Архітектурні та ландшафтні рішення.....

2.2. Кошторис будівництва.....

3. Управління. Економіка.....

3.1. Організаційний дизайн.....

3.2. Доходи. Витрати.....

3.3. Ефективність інвестиційного проекту.....

Резюме проекту (висновки)

Список використаних

джерел.....

Додатки.....

Графічні матеріали.....

ВСТУП

Особливість розвитку підприємств ресторанного господарства полягає у обслуговуванні різних категорій споживачів та наданні їм послуг у сфері ресторанного бізнесу. Розвинене ресторанне господарство є запорукою розвитку економіки країни в цілому, динамізм галузі обумовлює появу різних типів підприємств харчування, що дозволяє повністю задовольняти потреби споживачів та є одним з перспективних елементів діяльності туристичного сектору економіки. Трансформаційні зміни, які відбулися в останній час в сфері ресторанного бізнесу, спричинили зростання рівня прибутковості галузі та підвищенню рівня ліквідності капіталу. Отже, дослідження основних тенденцій розвитку ресторанного господарства та нових концептуальних підходів має вагоме практичне значення.

Різноманітні фундаментальні аспекти розвитку ресторанного господарства висвітлено в працях зарубіжних та вітчизняних вчених, серед яких особливо заслуговують на увагу наукові праці: М. Гінда, В. Дорошенко, Л. Іванової, О.Кравченко, Г. П'ятницької, Т. Шталь, О. Кот, А. Дядін та інших провідних вчених.

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування спеціалізованої закускової на 60 місць у Дніпровському районі м. Києва з впровадженням новітніх технологій солодких жельованих десертів.

Відповідно до поставленої мети визначено наступні **завдання:**

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування спеціалізованої закускової та споживчих сегментів ринку.
- розробити неймінг, легенду та логотип закладу. Визначити особливості концептуального меню закладу, розробити вимоги до оформлення та подавання.
- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду.
- визначити напрями технологічних інновацій та розробити технологію оздоровчих страв із покращеним нутрієнтним складом та дослідити їх якість.
- структурувати виробничий і сервісний процеси. Спрогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги. Розробити виробничу програму закладу. Визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів.
- розробити об'ємно-планувальні рішення закладу. Розрахувати кошторис будівництва.
- обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; визначити структуру та розробити штатний розклад.
- обґрунтувати операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів. Сформулювати операційний прибуток у першому році функціонування закладу; спланувати основні економічні показники діяльності на перші п'ять років. Оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту.

Об'єкт дослідження: проект спеціалізованої закускової, новітні технології солодких жельованих десертів.

Предмет дослідження: спеціалізована закускова на 60 місць, солодкі жельовані десерти, самбук, корінь женьшеню.

Інформаційну базу під час написання випускного кваліфікаційного проекту склали підручники, публікації у пресі, матеріали науково-практичних конференцій, статистичні дані, інтернет-ресурси та власні спостереження. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: ресторани» за редакцією А.А. Мазаракі.

Наукова новизна одержаних результатів полягає в наступному: випускний кваліфікаційний проект на

основі осмислення концептуальних положень та сервісного управління, обґрунтовано теоритичні та методологічні засади проектування спеціалізованої закусочної у Дніпровському районі м. Києва.

Практичне значення одержаних результатів полягає в можливості їх застосування для покращення здійснення проектування, розроблення концепції та управління господарською діяльністю закладів ресторанного господарства.

Структура випускного кваліфікаційного проекту визначена метою і завданнями дослідження, викладена на 51 сторінці, включає: вступ, три розділи, висновки та пропозиції, список використаних джерел, 11 додатків та 4 графічних матеріали.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1. Концепція

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Дніпровський район - один із десяти районів Києва, третій у місті за кількістю населення. Розташований на лівому березі Дніпра. Назву район отримав від прилеглого до нього Дніпра. Чисельність населення станом на 01.01.2018 року становить 368,4 тис. осіб [46].

Загальна площа району становить 6900 га або 16% території міста. До них увійшли парки культури та відпочинку «Перемога» і «Гідропарк», 16 парків, 29 скверів, 10 бульварів, 5 захисних зон, лісові зони площею 1520 га.

Через Дніпровський район проходить Святошинсько-Броварська лінія метрополітену та Південно-західна залізниця. У таблиці 1.1 проаналізовано інфраструктуру Дніпровського району [47].

Таблиця 1.1

Характеристика інфраструктури Дніпровського району

Інфраструктура	Характеристика
Транспорт	Автобусні, трамвайні, тролейбусні маршрути, маршрути швидкісного трамваю, метрополітен.
Промисловість	Виробництво харчових продуктів; пакувальних матеріалів; машин та устаткування; виготовлення виробів з деревини, паперу; металургійне виробництво, виробництво готових металевих виробів; текстильне виробництво.
Торгівля та побутове обслуговування	236 магазинів по продажу продовольчих товарів, 322 магазини по продажу непродовольчих товарів, 240 закладів ресторанного господарства, 6 ринків та торговельних майданчиків, 534 підприємства побутового обслуговування населення
Культура і відпочинок	12 бібліотек, два будинки культури, 2 кінотеатри, музична та художня школи, школа мистецтв, культурно-мистецький центр та парки культури та відпочинку
Пам'ятники	Пам'ятник репресованому, кам'яні брили з хреста, братська могила з хрестом, пам'ятний знак на місці робітничого селища Предмостова слобідка, парк культури і відпочинку «Гідропарк», труханів острів, міст Пішохідний через Венеціанську протоку, парк «Перемоги», пам'ятний знак жертвам Чорнобильської трагедії, пам'ятник живим ветеранам
Музеї	Музей вторсировини, музей каналізації
Кінотеатри та театри	Київський державний академічний театр драми та комедії, Київський міський театр ляльок, театр українського фольклору «Берегиня»

Бачимо, що Дніпровський район м. Києва має високі показники туристичної привабливості, значні природно-культурні ресурси, тому проектування нового закладу ресторанного господарства є пріоритетним напрямком розвитку і вдосконалення, адже сприяє залученню інвестицій та створенню нових робочих місць для мешканців району.

Для проектування обрана вільна ділянка по вул. Генерала Жмаченка, 24 [40]. Заклад буде розташований біля парку «Перемоги» та всього в 15 хвилинах від центру Києва. Таке місце розташування є вигідним, оскільки поруч знаходиться ринок «Дарниця», паркова зона та багатоповерхові будівлі. Передбачаємо, що контингент

потенційних відвідувачів представлений туристами, жителями району та міста, працівниками ближніх підприємств торгівлі та державних установ [41].

Зважаючи на місцезнаходження, контингент відвідувачів та необхідність закладів ресторанного господарства, які пропонують швидке обслуговування до проектування приймаємо спеціалізовану закусочну.

Для формування концепції майбутньої спеціалізованої закусочної проаналізуємо ринок ресторанного господарства Дніпровського району: ресторан української кухні «Диканька», ресторан італійської кухні «Pesto Safe», ресторан японської кухні «СушіЯ», паб «Гоголь», кав'ярня «Gemini Coffee Club», фаст-фуд «McDonald's», ресторан європейської кухні «Братислава», ресторан європейської кухні «Башта Мерліна», кафе з українською та європейською кухнею «GOSTI» [48]. Отже, в досліджуваній локації функціонують заклади швидкого обслуговування, тому при проектуванні спеціалізованої закусочної звертатимемо увагу на слабкі та сильні сторони підприємств-конкурентів.

Основними перевагами майбутнього закладу ресторанного господарства буде:

- традиційні українські страви із свіжих локальних продуктів за помірними цінами;
- доставка замовлень додому та офіс;
- виготовлення борошняних напівфабрикатів високого ступеня готовності;
- використання соціальних мереж для просування послуг закладу ресторанного господарства.

Неймінг закладу

Кулінарним спрямуванням проектованої спеціалізованої закусочної буде – українська кухня, а саме широкий асортимент вареників з різними начинками. Звідси, неймінгом для майбутнього закладу ресторанного господарства обираємо – «Вареникоманія», що підкреслюватиме основний концепт підприємства [43].

Легенда спеціалізованої закусочної – демократичний міський заклад формату «smart & casual», в якому можна скуштувати вареники на будь-який смак за помірною ціною.

Фірмовий логотип спеціалізованої закусочної зображений на рис. 1.1.

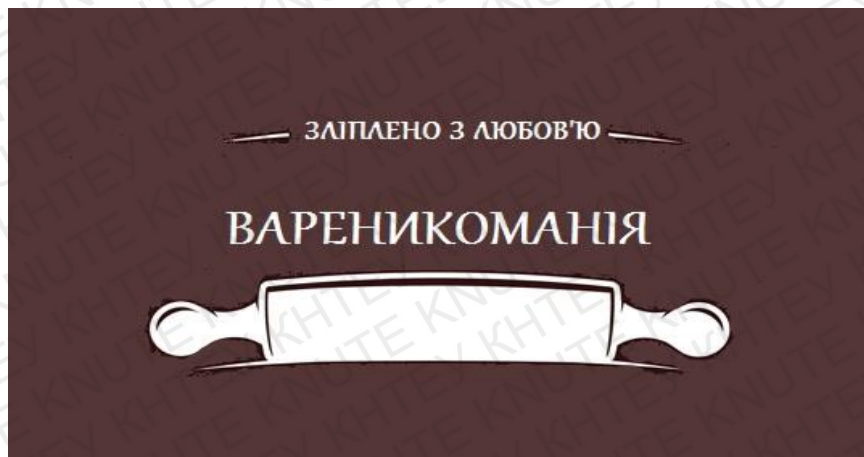


Рис. 1.1. Фірмовий логотип спеціалізованої закусочної

Для більшої впізнаваності проектованої спеціалізованої закусочної розроблено фірмовий слоган – «Найкращі вареники у місті, тому що зіплені з любов'ю». Нами була розроблена ділова поліграфія: візитки, листівки, бланки. Також ми розробили дизайн вивіски, лайтбоксу, уніформи співробітників, а так само сайт в національному стилі.

1.2. Гастрономічний бренд проекту

Асортиментна політика проектованої спеціалізованої закусочної «Вареникоманія» широкий асортимент вареників ручної ліпки (з м'ясом, шоколадні, з вишнею, з чорною смородиною, з шпинатом та бринзою), великий вибір супів (борщ український, королівська уха), салатів, основних страв та солодких страв за

традиційними українськими рецептурами. Серед напоїв у меню представлений великий вибір гарячих та холодних напоїв власного приготування: компоти, морси та узвари. Меню спеціалізованої закусочної наведено у додатку А. На рис. 1.2 наведено подачі страв із меню спеціалізованої закусочної. Для подачі страв передбачені дерев'яні та керамічні полумиски, металеві сковорідки, порцеляновий посуд.



Рис. 1.2. Подача страв у спеціалізованій закусочній «Вареникоманія»

Оновлення в меню у закладі передбачаємо 2 рази в рік, після проведення аналізу побажань гостей (весна-літо і осінь-зима). Основна перевага бренду «Вареникоманія» - домашні, якісні та традиційні українські страви, за доступними цінами.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайн спеціалізованої закусочної «Вареникоманія» оформлений в стилі «соц-арт», індивідуальною особливістю інтер'єру є наявність справжніх предметів 60-80-х років минулого століття, музичне оформлення - відомі шлягери радянських часів. Стильове спрямування закладу виражатиметься також у меблевому дизайні, одночасно у залі закусочної можна буде розмістити 60 осіб. На рис. 1.3 наведено дизайн спеціалізованої закусочної «Вареникоманія».

Інтер'єр закусочної виконаний в національних кольорах з використанням народних мотивів, а саме червоному, чорному, коричневому та білому. При оформленні торговельного залу вдалося поєднати традиційність та сучасність, за рахунок оригінальних деталей, авторських малюнків, стильних стільців та пуфів з національним орнаментом. Однотонний фон стін і стелі доповнений яскравими керамічними світильниками червоного кольору, виготовленими вручну.



Рис. 1.3. Дизайн спеціалізованої закусочної «Вареникоманія»

Гендерних вимог до персоналу не встановлено. Форма одягу співробітників теж витримана в стилі того часу.

Сервіс

Для обслуговування гостей спеціалізованої закусочної «Вареникоманія» обрано форму обслуговування – часткове обслуговування, яке дасть змогу прискорити процес обслуговування відвідувачів. Для цього передбачаємо лінію роздачі, барну зону та касу. Розрахунок у закладі передбачено як готівковий, так і безготівковий [32].

Спеціалізована закусочна використовуватиме прямий канал збуту продукції – у торговельній залі закладу. Каналом розповсюдження буде доставка страв додому та офіс. Додатковим каналом збуту буде виготовлення борошняних напівфабрикатів високого ступеня готовності.

Для збільшення кількості гостей, біля проєктованої закусочної передбачена парковка для відвідувачів на автомобілях

Спеціалізована закусочна «Вареникоманія» пропонує пакування страв та борошняних виробів, що залишилися після обслуговування споживачів та тих, що куплені у закладі у фірмову упаковку. Для повної реалізації усієї продукції закусочна «Вареникоманія» пропонує гостям знижку в 50% на всю продукцію після 20:00 години.

Прогнозовану динаміку завантаження спеціалізованої закусочної «Вареникоманія» розраховано за формулою 1.1 [39] та наведено у табл. 1.2.

Режим роботи спеціалізованої закусочної «Вареникоманія» передбачається з 9.00 до 22.00.

Таблиця 1.2

**Динаміка завантаження спеціалізованої закусочної «Вареникоманія»
на 60 місць**

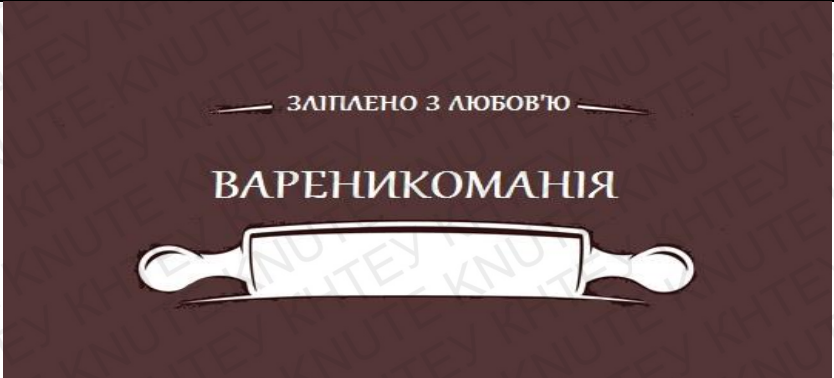
Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за 1 год. разів	Наповненість зали (частка одиниці)	Кількість відвідувачів, осіб
9.00-10.00	30	2	0,1	12
10.00-11.00	30	2	0,2	24
11.00-12.00	60	1	0,3	18
12.00-13.00	60	1	0,5	30
13.00-14.00	40	1,5	0,4	36
14.00-15.00	40	1,5	0,3	27
15.00-16.00	60	1	0,2	12
16.00-17.00	60	1	0,4	24
17.00-18.00	60	1	0,7	42
18.00-19.00	60	1	0,9	54
19.00-20.00	60	1	0,6	36
20.00-21.00	60	1	0,4	24
21.00-22.00	60	1	0,2	12
Всього відвідувачів за день				351
Денна оборотність, разів				5,9

Всього відвідувачів за день у закусочній «Вареникоманія» - 351 особа. Оборотність одного місця за день – 5,9 разів. Години максимального завантаження: з 12:00 до 14:00 та з 17:00 до 20:00 години.

Визначені концептуальні ознаки проєктованої спеціалізованої закусочної «Вареникоманія» зведено в табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Концепція спеціалізованої закусочної «Вареникоманія»

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
<i>Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства</i>	
Країна розташування	Україна
Адміністративна територія	місто Київ, Дніпровський район
Адміністративний район населеного пункту	вул. Генерала Жмаченка, 24
Рівень туристичної і ділової активності району	Високий рівень туристичної активності
Насиченість регіонального ринку послуг РГ	Ресторани «Диканька», «Pesto Cafe», «СушіЯ», «Башта Мерліна», «Братислава», паб «Гоголь», кав'ярня «Gemini Coffee Club», фаст-фуд «McDonald's», кафе «GOSTI»
<i>Неймінг</i>	
Тип закладу	Спеціалізована закусочна
Неймінг	«Вареникоманія»
Легенда	Демократичний міський заклад формату «smart & casual», в якому можна скуштувати вареники на будь-який смак за помірною ціною
Логотип	
<i>Концептуальне меню</i>	
Широкий асортимент вареників ручної ліпки (з м'ясом, шоколадні, з вишнею, з чорною смородиною, з шпинатом та бринзою), великий вибір супів (борщ український, королівська уха), салатів, основних страв та солодких страв за традиційними українськими рецептурами. Серед напоїв у меню представлений великий вибір гарячих та холодних напоїв власного приготування: компоти, морси та узвари.	
<i>Концепція дизайну та атмосфери закладу</i>	
Стиль дизайну	Соц-арт
Фірмові кольори	Червоний, чорний, коричневий та білий
Фірмові атрибути, атмосфера	Інтер'єр виконаний в національних кольорах з використанням народних мотивів, а саме червоному, чорному, коричневому та білому. При оформленні торгівельного залу вдалося поєднати традиційність та сучасність, за рахунок оригінальних деталей, авторських малюнків, стильних стільців та пуфів з національним орнаментом. Однотонний фон стін і стелі доповнений яскравими керамічними світильниками червоного кольору, виготовленими вручну.
<i>Сервіс</i>	

Формат закладу, рівень сервісу	Демократичний заклад із середнім чеком до 100 гривень
--------------------------------	---

Продовження таблиці 1.3

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
Види обслуговування	Часткове обслуговування
Види меню	Меню вільного вибору
Форми обслуговування	Роздавальники – на лінії роздачі, касир – на касі
Додаткові послуги	Доставка замовлень додому та офіс; виготовлення борошняних напівфабрикатів високого ступеня готовності
Режим роботи	10:00 – 22:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основна зала на 60 місць
Середня прогнозна оборотність місця за день	5,9 разів

Наукове обґрунтування і розроблення новітніх технологій кулінарної продукції та дослідження показників її якості

Забезпечення спортсменів-юніорів раціональним харчуванням має важливу роль, оскільки сприяє забезпеченню високого рівня функціонального стану спортсменів. Раціональне харчування передбачає дотримання енергетичної рівноваги в організмі відповідно, тобто кількість енергії, що надійшла, повинна відповідати кількості витраченої енергії.

Енергія в організм людини надходить із їжею у вигляді вуглеводів, жирів і білків. У клітинах організму в процесі їхніх хімічних перетворень енергія використовується для різних потреб [35]. При різних видах діяльності, особливо при м'язовій активності, істотно збільшуються енерговитрати людини. Так, якщо при читанні книги основний обмін збільшується всього на 16 %, то при фізичному навантаженні - у кілька разів більше. Добова витрата енергії спортсменів різних видів спорту компенсується певним співвідношенням енергонадходження за рахунок вуглеводів, жирів і білків.

Світова наука з метою збагачення дефіцитного за багатьма компонентами раціону харчування спортсменів активно розробляє дієтичні добавки. В останні роки популярність набули добавки із кореня женьшеню, що здавна використовується як адаптоген і загальнотонізуючий лікарський засіб. Корінь женьшеню має багатосторонню дію на організм людини [38]. У кожній біологічно - активній речовині, що міститься в корені женьшеня, належить певний лікувальний ефект. Так, панаксін тонізує діяльність серця і судин, панаксова кислота впливає на окислювальні процеси, сприяє обмінним процесам у жировій тканині, панаквілон стимулює ендокринну систему і підтримує необхідний рівень гормонів в організмі, ефірна олія має безпосередню дію, заспокоює нервову систему, глікозид гінзенін регулює обмін вуглеводів, знижує вміст цукру в крові і збільшує синтез глікогену. Корінь женьшеню застосовують як тонізуючий і загальнозміцнюючий засіб при фізичній та розумовій втомі, після важких і тривалих тренувань, для підвищення опірності організму до несприятливих впливів зовнішнього середовища, вони значно покращують адаптаційну здатність організму.

Метою наукових досліджень є наукове обґрунтування та розроблення новітніх технологій десерту – самбук “Яблучний” із додаванням кореня женьшеню.

Об’єкт дослідження — технологія десерту – самбук “Яблучний” із додаванням кореня женьшеню.

Предмет дослідження — дієтична добавка з кореня женьшеню, модельні композиції самбуку “Яблучного” із додаванням кореня женьшеню, самбук “Яблучний”.

В якості контролю була використана традиційна технологія самбука “Яблучного”, в якості досліді — самбук “Юніор” із додаванням кореня женьшеню.

Технологічна схема приготування самбука “Юніор” із додаванням кореня женьшеню наведена у додатку Б.

В процесі дослідження було проведено п’ять дослідів з різними модельними композиціями. Корінь женьшеню вводився у яблучну масу у різних співвідношеннях: від 1 до 5%. Було визначено, що найвищий комплексний показник якості мав дослідний зразок №3 із концентрацією кореня женьшеню - 3%.

Порівняння одиничних показників якості самбуку “Яблучного” та самбуку “Юніор” з коренем женьшеня наведено (табл.1.4) [33].

Таблиця 1.4

Порівняльний хімічний склад самбуку “Яблучного” та самбуку “Юніор” з коренем женьшеня

Показник	Самбук “Яблучний”	Самбук “Юніор” з коренем женьшеня	Різниця	
			Од.	%
Білки, г	18	18,54	0,54	103,00
Вуглеводи, г	21,6	23,55	1,95	109,03
Ca, мг	13,2	34,38	21,18	260,45
K, мг	157,6	221,8	64,2	140,74
Fe, мг	1,3	2,05	0,75	157,69
Mg, мкг	5,2	48,1	42,9	925,00
Cu, мкг	61,4	80,3	18,9	130,78
Zn, мкг	0,09	70,29	70,2	78100,00
I, мкг	1,4	1,67	0,27	119,29
Cr, мкг	2,3	10,91	8,61	474,35
B, мкг	132,3	244,5	112,2	184,81
Mn, мкг	0,257	5,477	5,22	2131,13
Al, мкг	59,4	182,28	122,88	306,87
Ni, мкг	9,2	10,64	1,44	115,65

Виходячи з даних таблиці 2, можна зробити висновки, що завдяки додаванню кореня женьшеню в самбук “Юніор”, хімічний склад десерту покращується, підвищується рівень макро- та мікроелементів, зокрема магнію – на 925%, марганцю – на 2131,13%, цинку – на 78100%, білків – на 103%, вуглеводів – на 109,3%, що підтверджує перспективність застосування дієтичної добавки для використання у функціональних десертах.

На розроблену страву складено акт впровадження науково-дослідної роботи, який наведено у додатку В.

1.3. Виробничий процес

Схему виробничо-торгівельної структури спеціалізованої закусочної «Вареникоманія» наводимо на рис. 1.4 [27]. Закусочна працюватиме на сировині та напівфабрикатах, тому виділяємо доготівельний цех.

Оскільки в проектованому закладі ресторанного господарства у меню входять салати, у якості виробничих цехів виділяємо холодний та гарячий цех з борошняним відділенням, де відбуватиметься процес приготування супів, основних страв та вареників.





Рис. 1.4. Схема виробничо-торгівельної структури закусочної «Вареникоманія»

Для визначення кількості страв та виробів, які реалізовуватимуться у проєктованій спеціалізованій закусочній «Вареникоманія», використовуємо орієнтовні коефіцієнти споживання різних груп страв відвідувачами. Для закусочної загальна кількість страв визначається за коефіцієнтом споживання окремих груп страв, формула 1.2 [39]. Розрахунок прогнозованої кількості страв у спеціалізованій закусочній «Вареникоманія» зводимо в табл. 1.5.

Таблиця 1.5

Прогнозована кількість страв у закусочній «Вареникоманія»

Група страв	Споживана кількість, порцій/шт.	Кількість, порцій
Салати	0,94	330
Супи	0,3	105
Вареники	1,0	351
Основні страви	0,7	246
Солодкі страви	0,4	140
Гарячі напої:	0,6	211
- чай	0,6	127
- кава	0,4	84
Холодні напої:	0,4	140
- безалкогольні напої	0,4	42
- напої власного виробництва	0,5	70
- мінеральна вода	0,2	28
Всього		1523

На основі отриманих даних та меню закусочної складено денну виробничу програму закладу ресторанного господарства (додаток Г)

Формування сировинних запасів, системи їх постачання і зберігання

У спеціалізованій закусочній «Вареникоманія» добову кількість сировини розраховувано за меню шляхом складання продуктової відомості. Визначення загальної кількості сировини певного виду передбачає розрахунок продуктів, необхідних для приготування усіх страв, що входять до виробничої програми підприємства за формулою 1.3 [39].

Розрахунок виконується для кожного виду страв окремо за відповідними розкладками, поданими у збірниках рецептур (технологічних картах). Необхідна кількість сировини для виконання виробничої програми спеціалізованої закусочної «Вареникоманія» зведена у додатку Д.

Поставки до закладу будуть здійснюватися переважно один раз на два-три дні для забезпечення гостей закусочної свіжими та якісними стравами [24].

Для забезпечення безперебійного постачання напівфабрикатів у проєктованій закусочній визначимо оптимальні форми і методи постачання напівфабрикатів, способи доставки, форми оплати (табл.1.6).

Таблиця 1.6

Характеристика постачання у проєктовану спеціалізовану закусочну «Вареникоманія»

Товарна група	Постачальники	Умови постачання					
		Вид постачальника	Спосіб доставки	Форма постачання	Маршрут завою	Вид тари, умов повернення	Метод закупівлі, оплата
1	2	3	4	5	6	9	10
М'ясо, птиця, субпродукти	«Укрпром-постач»	вітчизняний виробник	централізована	транзитна	кільцевий	пластмасові ящики, підлягають поверненню	оптовий, безготівкова
	«Наша Ряба»	вітчизняний виробник	централізована	складська	маятниковий	пластмасові ящики, підлягають поверненню	оптовий, безготівкова
Риба та морепродукти	«Fish-Market»	оптова фірма (посередники)	централізована	складська	кільцевий	пластмасові ящики, підлягають поверненню	оптовий, безготівкова

Продовження таблиці 1.6

1	2	3	4	5	6	9	10
М'ясна та рибна гастрономія	«Укрпром-постач»	оптові фірми (посередники)	централізована	складська	маятниковий	поліетиленова герметична упаковка, підлягає утилізації	оптовий, безготівкова
Молоко, молочні та жирові продукти	«Лубенський молочний завод»	вітчизняний виробник	централізована	транзитна	кільцевий	пластмасові ящики, підлягають поверненню	оптовий, безготівкова
Овочі та зелень	Закупівля на ринку	вітчизняний виробник	децентралізована	складська	маятниковий	пластмасові ящики, підлягають поверненню	оптовий, безготівкова
Фрукти та ягоди	Закупівля на ринку	вітчизняний виробник	централізована	транзитна	кільцевий		оптовий, безготівкова
Бакалійні товари	«Арго-груп»	оптові фірми (посередники)	децентралізована	складська	маятниковий	поліетиленова та картонна, підлягає утилізації	оптовий, готівкова
Напої безалкогольні	«Метро»	оптові фірми (посередники)	централізована	складська	кільцевий	пластмасові ящики, підлягають поверненню	оптовий, безготівкова

Складські приміщення проєктуються поблизу з виробничими приміщеннями, розвантажувальну площадку – з боку господарського подвір'я та обладнують навісом і рампою. Виробничий процес підсистеми «Склад» представлено у вигляді структурно-технологічної схеми (рис 1.5) [22].

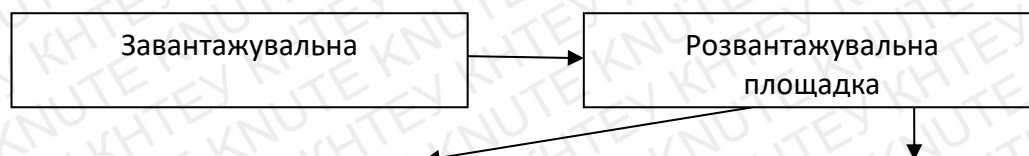


Рис.1.5. Схема організації процесу приймання та зберігання сировинних запасів у закусочній «Вареникоманія»

Процес складування і зберігання продуктів у спеціалізованій закусочній «Вареникоманія» наведено у табл. 1.7 [44, 45].

Таблиця 1.7

Проектування процесу складування і зберігання продуктів

Назва приміщення	Елемент процесу	Устаткування	Кількість, од	Марка, модель	Довжина, мм	Ширина, мм	Площа, м ²	Професійно-кваліфікаційний склад
Завантажувальна	Постачання, розподіл складування та зберігання сировинних запасів. Приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Візок вантажний	2	Noblelift 4ZH93	630	1250	1,58	Комірник, вантажник
		Ваги настільні	1	CAS ED-30H	330	346	-	
		Ваги	2	CAMRY CTE-150-ZE61	400	500	0,4	
		Стіл виробничий	2	ТЕНМА 700x850	1200	700	1,68	
		Площа зайнята під устаткуванням, м ²						3,66
		Площа завантажувальної, м ²						10
М'ясо-рибна камера	Зберігання та відпускання сировини та напівфабрикатів	Середньотемпературна збірна камера	1	АРТЕ-Н КХС ППУ-60	1800	1900	3,42	Комірник
		Площа м'ясо-рибної камери, м ²						6
Камера молочно-жирових продуктів	Зберігання та відпускання сировини та напівфабрикатів	Середньотемпературна збірна камера	1	АРТЕ-Н КХС ППУ-60	1800	1900	3,42	Комірник
		Площа молочно-жирових продуктів, м ²						6
Камера овочів, фруктів, зелені	Зберігання та відпускання сировини та напівфабрикатів	Середньотемпературна збірна камера	1	АРТЕ-Н КХС ППУ-60	1800	1900	3,42	Комірник
		Площа камери овочів, фруктів, зелені, м ²						6
Комора сухих продуктів	Зберігання та відпуск сировини та напівфабрикатів	Підтоварник	4	АРТЕ-Н Профі 600x280	600	600	1,44	Комірник
		Стелаж	2	ТЕНМА 500x1800	500	1200	1,2	
		Площа зайнята під устаткуванням, м ²						2,64
		Площа комори сухих продуктів, м ²						8
Комора напоїв	Зберігання та відпуск напоїв	Підтоварник	4	АРТЕ-Н Профі 600x280	600	600	1,44	Комірник
		Стелаж	2	ТЕНМА 500x1800	500	1200	1,2	

		Площа зайнята під устаткуванням, м ²					2,64	
		Площа комори напоїв, м ²					8	
Комора інвентраю та мийна тари	Відпускання предметів матеріально-технічного забезпечення	Підтоварник	2	АРТЕ-Н Профі 600х280	600	600	0,62	Комірник
		Стелаж	1	ТЕНМА 500х1800	500	1200	0,6	
		Ванна мийна	1	ТЕНМА 700 мм	1200	600	0,72	
		Площа зайнята під устаткуванням, м ²					1,94	
		Площа комори інвентарю та мийної тари, м ²					6	

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Відповідно до структурно-виробничої схеми закускової «Вареникоманія» процес механічного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів відбувається у доготівельному цеху, який умовно поділений на [13]:

1. М'ясо-рибне відділення;
2. Овочеве та фруктове відділення.

На рис. 1.6 наведена структурно-технологічна схема організації роботи доготівельного цеху.

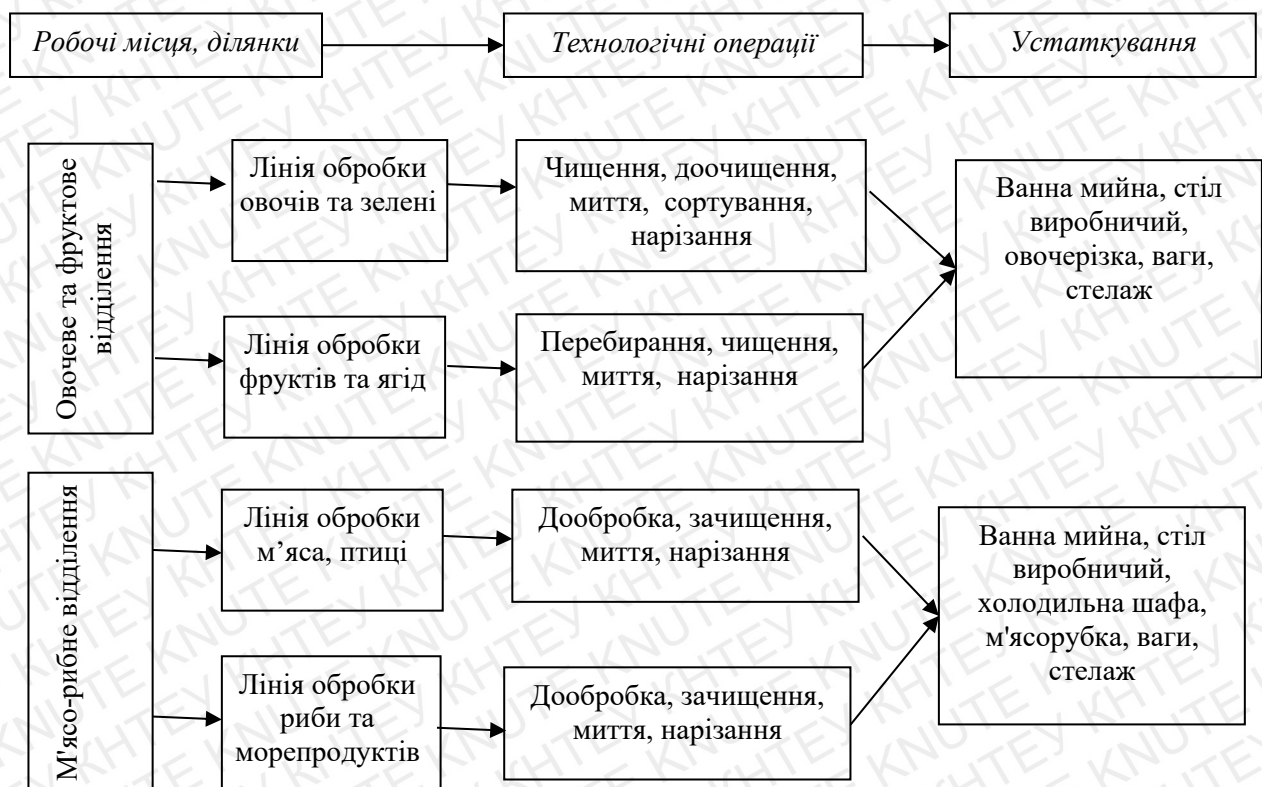


Рис.1.6. Структурно-технологічна схема організації роботи доготівельного цеху

Денна виробнича програма доготівельного цеху проектованої закускової «Вареникоманія» складається з переліку сировини, яка переробляється в цеху за день, із зазначенням кількості відходів, технологічних операцій та призначення отриманого напівфабрикату (додаток Е).

Чисельність кухарів визначаємо на основі виробничої програми цеху на розрахунковий день та діючих норм на виготовлення одиниці продукції (формула 1.5-1.6) [39].

Організація технологічного оброблення сировини та напівфабрикатів у доготівельному цеху наведена у табл. 1.8.

Таблиця 1.8

**Технологічний процес оброблення сировини та напівфабрикатів
у доготівельному цеху**

Технологічні лінії (робочі місця)	Технологічні операції	Кількість сировини, кг	Кіл-сть людино-годин	Загальні витрати часу	Години виконання робіт, год.	Квалі-фікація працівника
Обробка картоплі та коренеплодів	Миття, доочищення, нарізання	41,3	3,7	152,8	08.00-10.00	Кухар III р.
Обробка інших овочів	Миття, очищення, нарізання	31,1	2,8	87,1	08.00-10.00	Кухар III р.
Обробка фруктів, ягід, зелені	Миття, очищення, нарізання	9,7	3,0	29,1	08.00-10.00	Кухар III р.
Обробка м'яса та субпродуктів	Зачищення, миття, нарізання	29,7	4,6	136,6	08.00-14.00	Кухар IV р.
Обробка птиці	Нарізання	20,3	4,4	89,3	08.00-14.00	Кухар IV р.
Обробка риби та морепродуктів	Зачищення, миття, нарізання	15,4	4,8	73,9	08.00-14.00	Кухар IV р.
Разом витрати часу				568,9		

$$N_1 = 568,9 \cdot 100 / (8 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 1,5$$

$$N_2 = 1,5 \cdot 1,58 = 2 \text{ особи}$$

Отже, у доготівельному цеху спеціалізованої закусочної «Вареникоманія» працюватиме 2 зміни кухарів, по два працівники в кожній зміні, зміна триває 8 годин.

Розрахунок площі виробничих цехів здійснюємо за формулою 1.11 [39]. Устаткування та площа доготівельного цеху спеціалізованої закусочної «Вареникоманія» наведена в табл. 1.9 [44, 45].

Таблиця 1.9

Визначення площі доготівельного цеху спеціалізованої закусочної

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Овочеве та фруктове відділення					
Стіл виробничий	ТЕНМА 700x850	2	1200	700	1,68
Стіл виробничий з мийкою	ТЕНМА	1	1200	600	0,72
Мийна ванна 2-х секційна	ТЕНМА 700 мм	1	1200	600	0,72
Стелаж	ТЕНМА 500x1800	1	500	1200	0,6
Полиці навісні	ТЕНМА 1200 мм	1	1200	300	-
Овочерізка	CELME CHEF 800 CE	1	580	265	-
Ваги електронні порційні	CAS ED-30H	1	330	346	-
М'ясо-рибне відділення					

Мийна ванна 2-х секційна	ТЕНМА 700 мм	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий з мийкою	ТЕНМА	1	1200	600	0,72
Стіл виробничий	ТЕНМА 700x850	2	1200	700	1,68
Холодильна шафа	AMITEK AK1410TN	1	1480	830	1,23
Вакуумна пакувальна машина	APACH AVM 4	1	472	320	-
Ваги електронні порційні	CAS ED-30H	1	330	346	-
М'ясорубка	Everest TC 22 Total Under	1	400	240	-
Полиці навісні	ТЕНМА 1200 мм	1	1200	300	-
Раковина для миття рук	Empero EMP.DKE.001	1	505	450	0,23
Бачок для відходів	APTE-H 450x330	1	450	450	0,2
Разом, м ²					8,5
Площа цеху, м ²					24

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Для виробництва готових страв та кулінарних виробів у проєктованій спеціалізованій закусочній «Вареникоманія» виділяємо холодний цех та гарячий цех з борошняним відділенням.

У холодному цеху завершується технологічний процес виробництва визначеної групи страв. Відповідно до виробничої програми закусочної у холодному цеху виділяємо лінію салатів та лінію холодних десертів.

Структурно-технологічна схема організації роботи холодного цеху представлена на рис. 1.7 [20].

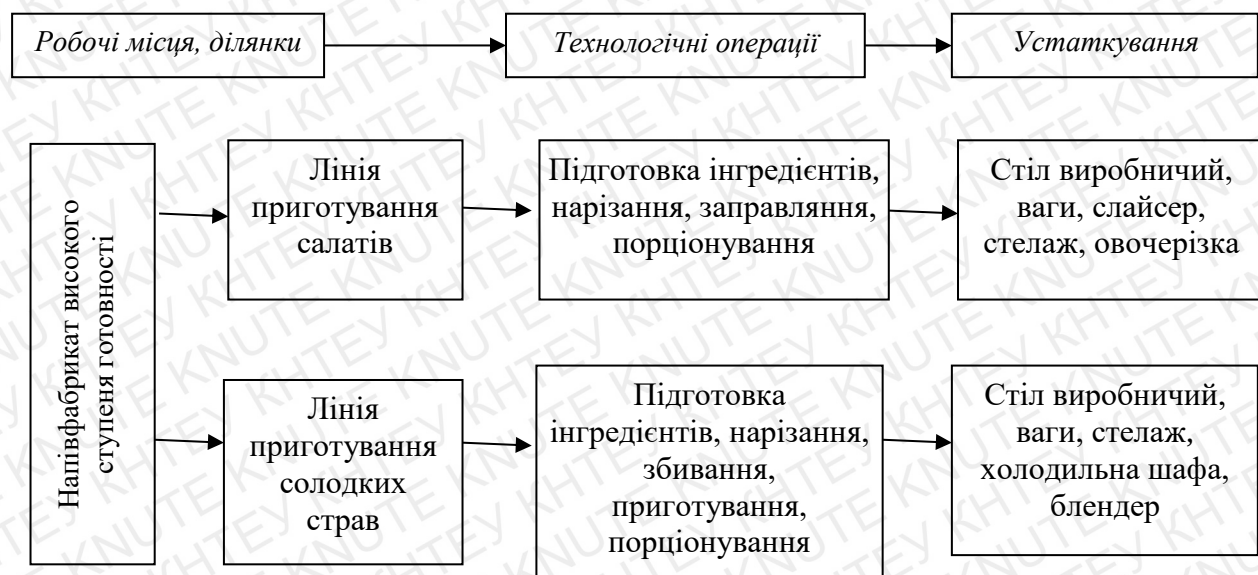


Рис. 1.7. Структурно-технологічна схема організації роботи холодного цеху

На основі меню та денної кількості порцій за день складаємо виробничу програму холодного цеху (табл. 1.10).

Таблиця 1.10

Виробнича програма холодного цеху спеціалізованої закусочної

Назва страви	Денна кількість порцій, шт.	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу
Салати			
Салат «Оселедець під шубою»	38	0,9	34,2
Салат з сьомгою та овочами	31	0,9	27,9
Салат з куркою, беконом та смаженими грибами	34	0,9	30,6
Салат з індишкою та овочами	49	0,9	44,1
Салат з телячою печінкою, огірками та маринованою цибулею	45	0,9	40,5
Салат з капусти та болгарського перцю	50	0,9	45,0
Салат з вареного буряка, моркви, спаржевої квасолі та солоним огірком	36	0,9	32,4
Салат із овочами та сиром Фета	47	0,9	42,3
Шоколадний мус з вершково-лимонним кремом	11	1,1	12,1
Солодкі страви			
Самбук «Юніор» з коренем женьшеня	16	1,1	17,6
Фруктово-молочне желе	13	0,9	11,7
Фруктовий салат під шоколадним соусом	12	0,9	10,8
Разом			349,2

Кількість кухарів холодного цеху складає:

$$N_1 = 349,2 \cdot 100 / (8 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 1,1$$

$$N_2 = 1,1 \cdot 1,58 = 2 \text{ особи}$$

У холодному цеху працюватиме два кухарі V розряду позмінно, зміна триває 8 годин. Робота цеху розпочинається з 8:00 і триває до 22:00 години.

Гарячий цех займає центральне місце на виробництві, де здійснюється теплова обробка всіх продуктів, доводяться до готовності супи, основні страви та вареники. Структурно-технологічна схема гарячого цеху з борошняним відділенням закусочної представлена на рисунку 1.8 [13].



Рис. 1.8. Структурно-технологічна схема організації роботи гарячого цеху з борошняним відділенням

На основі меню та денної кількості порцій за день складаємо виробничу програму гарячого цеху з борошняним відділенням (додаток Ж).

Розрахунок явочної кількості працівників гарячого цеху з борошняним відділенням здійснюємо за формулою 1.5 та 1.6 [39]:

$$N_{яв} = 983,4 \cdot 100 / (8 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 2,9$$

$$N_{сн} = 2,9 \cdot 1,58 = 5 \text{ осіб}$$

У гарячому цеху з борошняним відділенням працюватиме 5 кухарів: 3 кухарі з 08.00 до 15.00 та 2 кухарі з 15.00 до 23.00 години.

Для розрахунку загальної площі цехів необхідно визначитись з технологічним обладнанням, і в залежності від його габаритних розмірів розрахувати корисну площу. Підбір устаткування гарячого цеху наводимо в таблиці 1.11, холодного цеху – у таблиці 1.12 [44, 45].

Таблиця 1.11

Підбір устаткування гарячого цеху з борошняним відділенням спеціалізованої закусочної

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з мийкою	ТЕНМА	2	1200	600	1,44
Стіл виробничий	ТЕНМА 700x850	2	1200	700	1,68
Плита електрична	OREST CES-6	1	1200	700	1,68

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Витяжка виробнича	APTE-H 3BBI 1400x450	1	600	1400	-
Мікрохвильова піч	GEMPLUX GL-MW90G28	1	539	446	-
Пароконвектомат	EMPERO EMPCBG10	1	920	874	-
Підставка під пароконвектомат	EMPERO AS. PLF.D1	1	1180	1080	1,27
Блендер	EWT INOX CBS30	1	230	220	-
Електрокип'ятильник	Ewt inox WB-15	1	528	326	0,17
Полички настінні	TEHMA 1200 мм	1	1200	300	-
Стелаж	TEHMA 500x1800	1	500	1200	0,6
Холодильна шафа	AMITEK AK1410TN	1	1480	830	1,23
Апарат для варіння борошняних виробів	Kogast EKT-47/VT	1	700	900	0,63
Тістомісильна машина	APACH ASM07F 1Ф	1	240	500	0,12
Борошнопросіювач	ELM 50	1	1115	720	0,83
Ваги електронні порційні	CAS ED-30H	1	330	346	-
Раковина для миття рук	Empero EMP.DKE.001	1	505	450	0,23
Бачок для відходів	APTE-H 450x330	1	450	450	0,2
Разом, м ²					10,08
Площа цеху, м ²					30

Таблиця 1.12

Підбір устаткування холодного цеху спеціалізованої закусочної

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з мийкою	TEHMA	2	1200	600	1,44
Стіл виробничий	TEHMA 700x850	3	1200	700	2,52
Полички настінні	TEHMA 1200 мм	1	1200	300	-
Холодильна шафа	AMITEK AK1410TN	1	1480	830	1,23
Стелаж	TEHMA 500x1800	1	500	1200	0,6
Вакуумна пакувальна машина	APACH AVM 4	1	472	320	-
Блендер	SARO TM-800	1	205	230	-
Ваги електронні порційні	CAS ED-30H	1	330	346	-
Овочерізка	CELME CHEF 800 CE	1	580	265	-
Слайсер	CELME FA 220	1	460	360	-
Раковина для миття рук	Empero EMP.DKE.001	1	505	450	0,23
Бачок для відходів	APTE-H 450x330	1	450	450	0,2
Разом, м ²					6,22
Площа цеху, м ²					18

У таблиці 1.13 наведено підбір і характеристику устаткування мийної столового посуду та сервізної [44, 45].

Таблиця 1.13

Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізної

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Посудомийна машина	Fagor FI-120	1	675	675	0,5
Мийна ванна 2-х секційна	ТЕНМА 700 мм	2	1200	600	1,44
Виробничий стіл	ТЕНМА 700x850	1	1200	700	0,84
Водонагрівач	RÖDA Aqua Inox 100 VM	1	515	315	-
Полочки настінні	ТЕНМА 1200 мм	1	1200	300	-
Стелаж	ТЕНМА 500x1800	1	500	1200	0,6
Зонт витяжний	ЗВ – 10/8Н	1	100	800	-
Стіл для збирання залишків їжі	АРТЕ-Н Профі СПО 700 мм	1	800	600	0,48
Шафа для посуду	АРТЕ-Н Профі ШП-4 ст	3	700	600	1,26
Стелаж для посуду	ТЕНМА 400x1900	2	1300	400	1,04
Раковина для миття рук	Empero EMP.DKE.001	1	505	450	0,23
Бачок для відходів	АРТЕ-Н 450x330	1	450	450	0,2
Разом, м²					6,59
Площа цеху, м²					19

Підбір і характеристику устаткування мийної кухонного посуду наведено у таблиці 1.14 [44, 45].

Таблиця 1.14

Підбір устаткування мийної кухонного посуду спеціалізованої закусочної

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Мийна ванна 2-х секційна	ТЕНМА 700 мм	2	1200	600	1,44
Стелаж	ТЕНМА 500x1800	2	500	1200	1,2
Стіл для збирання залишків їжі	АРТЕ-Н Профі СПО 700 мм	1	800	600	0,48
Раковина для миття рук	Empero EMP.DKE.001	1	505	450	0,23
Бачок для відходів	АРТЕ-Н 450x330	1	450	450	0,2
Разом, м²					3,55
Площа цеху, м²					10

1.4. Сервіс

Просторове забезпечення сервісного процесу для спеціалізованої закусочної «Вареникоманія» наведено на рис. 1.9 [18].

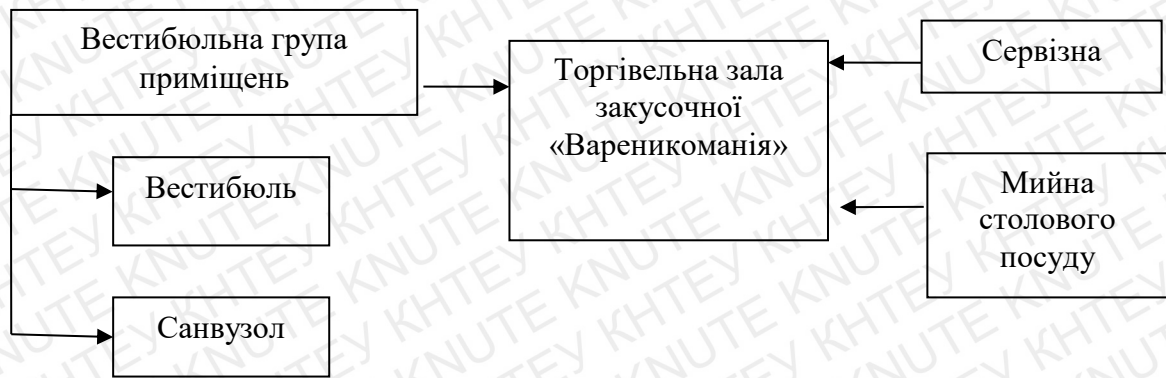


Рис.1.9. Схема просторового забезпечення сервісного процесу спеціалізованої закусочної «Вареникоманія»

Відповідно до схеми просторового забезпечення сервісного процесу у закусочній «Вареникоманія» проводимо розрахунки приміщень.

Вестибюль приймаємо з розрахунку $0,3 \text{ м}^2$ на одного споживача:

$$S_{\text{вестибюль}} = 60 \cdot 0,3 = 18 \text{ м}^2$$

Площу санвузлів приймаємо як 14 м^2 , по 7 м^2 окремо на чоловічий та жіночий санвузли.

Згідно нормативної документації площі на одне місце для проектного закладу становить:

$$S_{\text{залу}} = 60 \cdot 2,2 = 132 \text{ м}^2$$

У таблиці 1.15 наведено поелементну структурно-технологічну схему процесу обслуговування проектного спеціалізованої закусочної «Вареникоманія» на 60 місць [20].

Таблиця 1.15

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Автопарковка; Вестибюль; Санвузли	Полиця для зберігання засобів гігієни; Санітарні прилади; Стойка адміністратора;	Адміністратор; Відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	Торговельна зала	Меблі та обладнання торговельного залу	Адміністратор; Працівник зали; Відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	Торговельна зала; Лінія швидкого обслуговування; Сервізна; Мийна столового посуду	Торговельно-технологічне устаткування	Відвідувач; Прибиральник приміщень; Мийник столового посуду

Кількість необхідних меблів для забезпечення процесу споживання у закусочній «Вареникоманія» наведено в таблиці 1.16.

Таблиця 1.16

Характеристика меблів торговельної зали спеціалізованої закусочної «Вареникоманія» на 60 місць

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл 2-місний	800x800	Для споживання страв відвідувачам	6
Стіл 4-місний	1200x800	Для споживання страв відвідувачам	12
Стільці	600x600	Для сидіння відвідувачів	60
Система автоматизації «R-Keererg»	350x350	Проведення розрахунків із відвідувачами	1

Для закусочної «Вареникоманія» підібрано посуд та білизну, яка необхідна в закладах і наведена в додатку К.

В закусочній «Вареникоманія» впроваджено систему часткового обслуговування, відвідувачі обирають страви та вироби самостійно. Для обслуговування відвідувачів у торговельній залі планується розмістити лінію роздачі (табл. 1.17), яка буде закінчуватись зоною напоїв та касою [44, 45].

Таблиця 1.17

Комплектація лінії роздачі закусочної «Вареникоманія»

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Лінія роздачі АРТЕ-Н ПРЕМІУМ					
Вітрина холодильна	АРТЕ-Н ВХ-2	1	1000	700	0,7
Марміт основних страв	АРТЕ-Н МП-2	3	1000	700	2,1
Марміт супів	АРТЕ-Н МП-2	1	1000	700	0,7
Прилавок холодильний	АРТЕ-Н ПХ-2	2	1000	700	1,4
Стіл нейтральний	АРТЕ-Н НЭ-2	1	1000	700	0,7
Разом, м ²					5,6
Площа, м ²					16
Зона розрахунку					
Стійка для приборів	СП 0,6	2	600	600	0,72
Місце касира	АРТЕ-Н КУ	1	1200	700	0,84
Разом, м ²					1,56
Площа, м ²					4

Враховуючи площу роздаткової лінії та зони розрахунку, загальна площа торговельної зали закусочної складає: $132+16+4=152$ м².

У таблиці 1.18 представлено якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу закусочної «Вареникоманія» [39].

Таблиця 1.18

Склад обслуговуючого персоналу для закусочної

Посада	Кількість, осіб
Адміністратор залу	2
Касир	2

Прибиральник залу	2
Працівник зали	6
Всього	12

На роздатковій лінії працюватиме: адміністратор, три працівники залу та один касир, позмінно - два через два дні.
Прибиральник залу збиратиме брудний посуд із столів та слідкуватиме за чистотою в залі закусочної «Вареникоманія».

Визначення загальної площі закладу

Склад приміщень спеціалізованої закусочної наведено у таблиці 1.19[9].

Таблиця 1.19

Склад і площа приміщень закусочної «Вареникоманія»

№ з/п	Назва приміщення	Площа приміщення, м ²
<i>1. Приміщення для споживачів</i>		
1.	Вестибюль	18
2.	Санвузли	14
3.	Торгівельна зала закусочної (враховуючи роздаткову лінію та зону розрахунку)	152
	Разом	184
<i>2. Виробничі приміщення</i>		
4.	Доготівельний цех	24
5.	Холодний цех	18
6.	Гарячий цех з борошняним відділенням	30
7.	Мийна столового посуду та сервізна	19
8.	Мийна кухонного посуду	10
9.	Роздаткова	8
	Разом	109
<i>3. Складські приміщення</i>		
10.	Охолоджувальні камери для зберігання:	
10.1	М'ясо-рибна камера	6
10.2	Камера молочно-жирових продуктів	6
10.3	Камера овочів, фруктів, зелені	6
11.	Комора сухих продуктів	8
12.	Комора напоїв	8
13.	Комора інвентарю та мийна тари	6
14.	Завантажувальна	10
	Разом	50
<i>4. Адміністративні та побутові приміщення</i>		
15.	Кабінет директора	6
16.	Контора	6
17.	Приміщення для персоналу та адміністратора	8
18.	Санвузли для персоналу	4
19.	Гардероб для персоналу чоловічий та жіночий з душовими	16
	Разом	40
<i>5. Технічні приміщення</i>		
20.	Теплопункт	6
21.	Електрощитова	4
	Разом	10
	Всього	393
	Корисна площа	383

Робоча площа закусконої $S_p = 383 \cdot 1,16 = 444 \text{ м}^2$.

Загальна площа закладу $S_{\text{заг}} = 444 \cdot 1,06 = 471 \text{ м}^2$.

Окремо стоячі споруди, в яких розміщуються заклади ресторанного господарства можуть бути одноповерховими і багатоповерховими (переважно двоповерховими), з підвалом і без підвалу. Проектована закусочна «Вареникоманія» буде одноповерховою будівлею без підвалу.

2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Архітектурні та ландшафтні рішення

Спеціалізована закусочна «Вареникоманія» на 60 місць проектується у Дніпровському районі м. Києва, по вул. Генерала Жмаченка, 24 [40]. Спеціалізовану закусочну загальною площею 471 м² плануємо розмістити в одноповерховій окремо стоячій будівлі.

Заклад ресторанного господарства розташований в 10 хвилинах ходьби від станції метро «Дарниця». До спеціалізованої закусочної також можна дістатись за допомогою автобусів [М-476](#), [М-509](#) або тролейбусу 50, адже автобусна зупинка в 5 хвилинах від обраного місця проектування.

Неподалік місця проектування спеціалізованої закусочної знаходяться такі навчальні заклади: Київський технікум готельного господарства, Київський університет туризму, економіки і права, економіко-юридичне училище Київського університету туризму, економіки і права та гуманітарна гімназія «Гармонія» [42].

Неподалік від закладу «Вареникоманія» знаходиться Міжнародний Виставковий Центр, океанаріум «Морська казка», парк «Перемоги» з озером, різними атракціонами та мотузковим парком SkyPark, торговельно-розважальні центри «Дитячий світ», «DOMA Center», магазини, льодовий каток «Крижинка», Театр драми і комедії.

Для відвідувачів на автомобілях передбачили гостьовий паркінг, що буде розташований поруч з спеціалізованою закусочною та відокремлений від смуг транспортного руху. Автостоянка для машин відвідувачів розрахована 7 машиномісць. Передбачаємо розворотний майданчик загальною площею 144 м², для комфортної та швидкою транспортної розв'язки автотранспорту.

На ділянці закладу ресторанного господарства передбачено господарський двір, розмір якого дозволяє вільну стоянку машин при розвантаженні, розворот з під'їздом.

На відстані 5 м від будівлі у спеціально підготованому місці, площею 10 м², розміщені сміттєві контейнери, які будуть вивозитися кожний день.

З вікон спеціалізованої закусочної відкриватиметься чудовий краєвид на «Парк Перемоги». Будівля та внутрішній простір спеціалізованої закусочної «Вареникоманія» запроектовані в етно стилі. Спеціалізована закусочна має просту форму, головний фасад будівлі вкрито декоративною штукатуркою та пофарбовано в коричневий колір. Декоративний фронтон над вікнами та дверима має забарвлення на два тони темніше ніж стіни [17]. Цоколь облицьовано темно-коричневим каменем. По обидва боки від центрального входу передбачається насадження низькорослих туй округлої форми. Двері для відвідувачів спеціалізованої закусочної виконані з темно-коричневого металопластику.

Над центральним входом до закладу ресторанного господарства розміщена вивіска прямокутної форми, яка підсвічуватиметься прожекторами у нічний час. У спеціалізованій закусочній передбачаємо навіс, який захищатиме гостей від опадів.

Дизайн фасаду передбачає інтеграцію закладу в оточуюче середовище, створюється художньо-естетична єдність архітектурного образу та природи.

Зовнішня архітектурна композиція

Територію закусочної огорожено металевими стовпчиками заввишки 0,70 м на яких будуть встановлені ліхтарі у вигляді куль, з'єднаними ланцюгами.

Замощення підходів та доріжок виконуватиметься тротуарною квадратною плиткою червоного та сірого кольору. Під'їзди до господарської зони, до автостоянки та розворотні майданчики вкриваються асфальтобетонним покриттям.

Озеленення вирішили шляхом влаштування газонів (мітлиця повзуча 12 см), оригінальних змішаних квітників контрастних кольорів (фіалки, ромашки, чорнобривці, троянди, хризантеми та ін.), кущів (тис ягідний 0,5 м) та хвойних дерев (ялинка, туя) [39].

Штучне освітлення території забезпечують наземні ліхтарі з кулеподібними плафонами.

Інтер'єр приміщень для відвідувачів

Вхідна зона спеціалізованої закуочної представлена вестибюлем, виконаним у стриманих біло-сірих тонах, освітлення штучне – точкове верхнє у поєднанні з центральним. В приміщенні вестибюлю розмішуватимуться санвузли, їх обладнано дзеркалами, диспенсерами-дозаторами туалетного паперу, салфеток, рідкого мила, освіжувачів повітря.

Дизайн спеціалізованої закуочної «Вареникоманія» оформлений в етно стилі, особливістю інтер'єру є старовинні предмети побуту, картини. Сильове спрямування закладу виражатиметься також у меблевому дизайні, одночасно у залі закуочної можна буде розмістити 60 осіб.

Інтер'єр закуочної виконаний в національних кольорах з використанням народних мотивів, а саме червоному, чорному, коричневому та білому. При оформленні торгівельного залу вдалося поєднати традиційність та сучасність, за рахунок оригінальних деталей, авторських малюнків, стильних стільців та пуфів з національним орнаментом. Однотонний фон стін і стелі доповнений яскравими керамічними світильниками червоного кольору, виготовленими вручну. Столи розраховані та дві та чотири особи, виготовлені з дерева. По формі столи будуть квадратні та прямокутні.

Стіни спеціалізованої закуочної оздоблені білою штукатуркою та прикрашені ненав'язливим орнаментом. Підлога викладена керамічною плиткою з текстурою деревини коричневого кольору.

Усі дизайнерські акценти мають акцентувати увагу на українському стилі та зробити відвідування закладу максимально комфортним, а сам проект сприяє ефективному використанню простору та комфортному відпочинку.

Оскільки проєктована спеціалізована закуочна відноситься до закладів швидкого обслуговування, передбачаємо у торговельній залі лінію роздачі, яка буде обладнана мармітами для основних страв, супів, охолоджувальними вітринами, стійкою для приборів та касою. Лінія роздачі буде виконана із нержавіючої сталі.

Пропозиції щодо інтер'єру приміщень для відвідувачів проєктованої спеціалізованої закуочної «Вареникоманія» надані у вигляді графічних матеріалів креслення 4.

2.2. Кошторис будівництва

Значення вартості загально будівельних робіт спеціалізованої закуочної «Вареникоманія» розраховано у додатку Л. Вартість загально будівельних робіт спеціалізованої закуочної склала сім мільйонів дев'ятсот дев'яносто сім гривень та сімсот гривень.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Проектована спеціалізована закусочна «Вареникоманія» на 60 місць за організаційно-правовим статусом плануємо створити як товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ) у відповідності із Законом України № 2275-VIII «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» [3].

Учасники товариства відповідають за його зобов'язаннями виключно у межах своїх внесків. До складу створеного товариства з обмеженою відповідальністю входитимуть два засновники.

Установчим документом новоствореного товариства є статут, якому міститься така інформація: найменування товариства, склад засновників, розмір статутного капіталу, розмір часток у статутному капіталі кожного з учасників, спосіб внесення ними вкладів (у грошовій та/або негрошовій формі) [15].

Розмір статутного капіталу товариства складається з номінальної вартості часток його учасників, виражених у національній валюті України. Статутний капітал спеціалізованої закусочної становить: 9437,3 тис. грн.

Відповідно до зазначеної організаційно-правової форми далі наведено підготовлений пакет документації (табл. 3.1) для створення та реєстрації суб'єкта господарювання.

Таблиця 3.1

Пакет документації для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

Назва документів	Змістове наповнення документів
Протоколи загальних зборів учасників	Закріплення рішень про створення товариства, розміри визначеного статутного капіталу, склад учасників товариства та розміри їх внесків, відкриття рахунків в банку. Введення в дію статуту, установчого договору. Дирекції, надання права першого та другого підпису керівниками товариства.
Акт оцінювання майнових внесків учасників	Документальне підтвердження грошового еквіваленту розмірів внесків учасників.
Статут	Організаційне регламентування всіх основних процесів в товаристві
Установчий договір	Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства
Реєстраційна картка	Фіксування загальних відомостей про суб'єкт підприємницької діяльності

Продовження таблиці 3.1

Назва документів	Змістове наповнення документів
Квитанції про сплату за державну реєстрацію	Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію
Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку
Рахунки про сплату внеску до статутного капіталу	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного капіталу товариства

Для ефективної роботи спеціалізованої закусочної «Вареникоманія» розроблена функціональна організаційно-управлінська структура (рис. 3.1) [16].

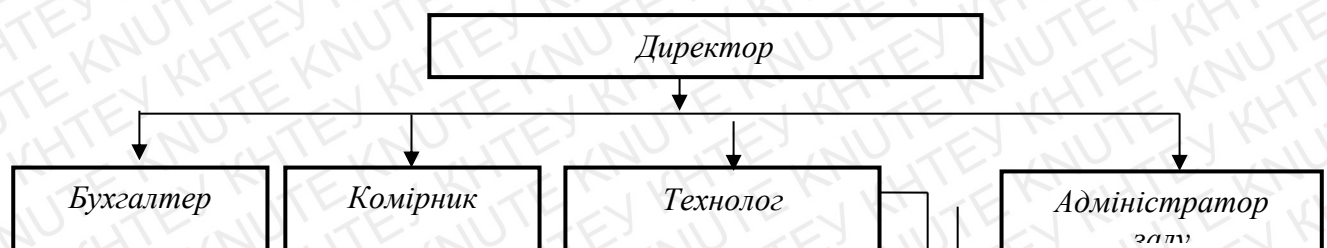


Рис. 3.1. Організаційно-управлінська система спеціалізованої закусочної «Вареникоманія»

Згідно лінійної структури управління накази передаються безпосередньо від керівника до підлеглого і далі до інших підлеглих.

3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами закладу ресторанного господарства є доходи від реалізації продукції та товарів.

Планування товарообороту спеціалізованої закусочної «Вареникоманія» проводимо у розрахунку на день та місяць (30 днів). Обсяги реалізації закладу, що проектується, обчислюємо на основі денного обсягу реалізації з урахуванням розробленого плану-меню, у якому зазначено асортимент страв, що реалізуються, та їх ціна [14]. Середній процент націнки для проекрованої спеціалізованої закусочної складатиме 135%.

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та товарів наведений у табл. 3.2 [2].

Таблиця 3.2

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів спеціалізованої закусочної

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1.Продукція власного виробництва	1383	242,6	57148,4	41490	1714452
1.1. Салати	330	39,20	12936,0	9900	388080
1.2. Супи	105	26,70	2803,5	3150	84105
1.3. Вареники	351	48,50	17023,5	10530	510705
1.4. Основні страви	246	70,90	17441,4	7380	523242
1.5. Солодкі страви	140	27,30	3822,0	4200	114660
1.6. Гарячі напої:					
- чай	127	14,00	1778,0	3810	53340
- кава	84	16,00	1344,0	2520	40320
1.7. Напої власного виробництва	70	19,00	1330,0	2100	39900
2. Закупні товари	70		1162,0	2100	34860
2.1. Мінеральна вода	28	16,00	448,0	840	13440

2.2. Безалкогольні напої	42	17,00	714,0	1260	21420
Разом	1453		58310,4	43590	1749312

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів узагальнюються у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по закусочній «Вареникоманія» на 2020 рік

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	1714,5	20573,4
2.	Закупні товари	34,9	418,3
3.	Плановий роздрібний товарообіг	1749,3	20991,7

Основні засоби

Основні засоби – це матеріальні цінності, які використовують упродовж понад 365 календарних днів з моменту введення їх в експлуатацію, вартістю понад 2500 грн, що поступово зменшується у зв'язку з фізичним та моральним зносом [19]. На баланс підприємства основні засоби зараховуються за первісною вартістю. Обґрунтування суми амортизації по кожному виду основних засобів та в цілому по закладу ресторанного господарства наведено в табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів спеціалізованої закусочної «Вареникоманія» на 2020 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	7997,7	20	399,9
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	1039,7	5	207,9
3. Інші	399,9	4	100,0
Разом	9437,3		707,8

Отже, сума амортизаційних відрахувань за основними засобами спеціалізованої закусочної складає 707,8 тис. грн. на рік.

Персонал та оплата праці

Планування чисельності персоналу закладу ресторанного господарства здійснюється за такими категоріями:

- ❖ адміністративно-управлінський персонал;
- ❖ операційний персонал (персонал основної операційної діяльності), у т.ч. виробничий персонал та торговий персонал;
- ❖ допоміжний персонал.

Проект штатного розпису закусочної «Вареникоманія» на 60 місць представлено у додатку М [1].

На основі штатного розпису персоналу спеціалізованої закусочної розраховано фонд оплати праці працівників закладу ресторанного господарства, який зведено у додатку Н.

У проєкті плану з праці для новостворюваного закладу ресторанного господарства передбачається преміальна частина фонду оплати праці. Премії нараховуються у відсотках до тарифної частини заробітної плати за умови отримання закладом прибутку. Розрахунок преміального фонду оплати праці представлено в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Планування преміального фонду по закусочній «Вареникоманія»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	66500	15	9975
Виробничий персонал	113200	20	22640
Допоміжний персонал	30400	10	3040
Разом	210100		35655

Розрахунок планового фонду оплати праці передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Розрахунок фонду оплати праці закусочній «Вареникоманія» на 2020 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	210,1
Місячний фонд додаткової заробітної плати	35,7
Разом місячний фонд оплати праці	245,8
Річний фонд основної заробітної плати	2521,2
Річний фонд додаткової заробітної плати	427,9
Разом річний фонд оплати праці	2949,1

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для закусочній «Вареникоманія» зводимо у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

План з праці закусочній «Вареникоманія» на 2020 рік

Показники	У розрахунку на 2020 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	31
❖ у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	6
❖ основний операційний персонал, осіб	18
❖ допоміжний персонал, осіб	7
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	2521,2
❖ у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	798,0

Продовження таблиці 3.7

Показники	У розрахунку на 2020 рік
❖ основний операційний персонал, тис. грн	1358,4
❖ допоміжний персонал, тис. грн	364,8
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	427,9
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	2949,1
Структура фонду оплати праці:	
❖ основна заробітна плата, %	85
❖ додаткова заробітна плата, %	15

У спеціалізованій закусочній «Вареникоманія» працюватиме 31 особа, загальний фонд оплати праці складає 2949,1 тис. грн.

Поточні витрати

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями бухгалтерського обліку. Калькуляційні статті відображають формування витрат за напрямками діяльності та місцем виникнення. При цьому однорідні елементи витрат можуть бути присутніми у декількох статтях калькуляції.

Проектуючи заклад ресторанного господарства, припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, кредитних коштів не має [39].

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів спеціалізованій закусочній «Вареникоманія» представлений у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Планування собівартості реалізованої продукції

Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва	20573,4	135	11818,8	8754,6
Закупні товари	418,3	135	240,3	178,0
Разом за рік	20991,7			8932,7

Стаття 2. Витрати на оплату праці становлять - 3168,36 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок - 22% (648,8 тис. грн.) та військовий збір – 1,5% (44,2 тис. грн.), загальні витрати - 693,0 тис. грн [4].

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів склали 707,8 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Розрахунки проведені у табл. 3.9 [5].

Таблиця 3.9

Планування поточних витрат на експлуатацію на плановий період

Витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю ,грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1.Витрати електроенергії, кВт	22557	2,13	48,0
2.Витрати на опалення, Г кал	68	1168,99	79,5
3. Витрати води, м ³			
Холодна	1019	21,75	22,2
Гаряча	88	80,62	7,1
Разом			156,8

За цією статтею плануються відрахування до ремонтного фонду, які передбачаються у обсязі 0,8% від роздрібного товарообороту - 167,9 тис. грн. Сума по даній статі становить 324,7 тис. грн.

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. Розрахунок суми зносу спеціального одягу закусочної на рік здійснюється у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Розрахунок суми зносу спеціального одягу на плановий рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	7	1	1200	8,4
Виробничий персонал	18	2	950	34,2
Разом				42,6

Розрахунок суми зносу, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів на 2020 рік проводимо у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

Розрахунок суми зносу, що належить до малоцінних та швидкозношуваних предметів на 2020 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис.грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	60	3	180	43,6	7,8
Столові набори	60	2	120	39,8	4,8
Скляний посуд	60	3	180	40,5	7,3
Металеві набори	60	1	60	32,1	1,9
Разом					21,8

Сума витрат по даній статті склала 64,4 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень не плануються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі: 3600 грн – фіскальний апарат; плату за торговельний патент – 5148 грн на рік. Витрати за даною статтею становлять 8,8 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообороту, тобто 10,5 тис.грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції не передбачені.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу визначаємо в обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції – 2,7 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати визначаємо в обсязі 7 % від собівартості реалізованої продукції та витрати на інкасацію виручки, що становлять 1% від роздрібного товарообороту, за статтею: 835,2 тис. грн.

Стаття 13. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю, не передбачаємо.

Склад та порядок планування поточних витрат закусочної представлений у додатку П. Поточні витрати спеціалізованої закусочної «Вареникоманія» на 2020 рік дорівнюють 14528,9 тис. грн.

Прибутки

Наступним етапом обґрунтування проекту створення закладу ресторанного господарства є проведення комплексного аналізу доходів, витрат, прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVP-аналіз (Cost-Volume-Profit) [23].

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» виступають маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості. Розрахунки показників аналізу таблиця 3.12.

Таблиця 3.12

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності на 2020 рік

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ, грн		16793,4
2	Середній процент торговельної націнки, %		135
3	Змінні витрати, у тому числі		8943,2
3.1	Собівартість продукції, грн		8932,7
3.2	Інші непрямі змінні витрати, грн		10,5
4	Маржинальний дохід, грн	ст.1 - ст.3	7850,2
5	Постійні витрати, грн.		5585,7
6	Прибуток, грн.	ст.4 - ст.5	2264,5
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ ст.1)*100	53,3
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості	ст.5 *100 / (ст.2-ст.7)	6833,0
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8) /ст.1*100	59,31
10	Рентабельність товарообігу, %	ст.6 *100 / ст.1	10,8

З таблиці бачимо, що проєктована закусочна «Вареникоманія» досягне точки беззбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності закусочної «Вареникоманія»

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		16793,4
2	Собівартість реалізованої продукції		8932,7
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		5596,2
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	2264,5
5	Фінансові витрати		-
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	2264,5
7	Податок на прибуток	18%	407,6
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	1856,9
9	Рентабельність операційної діяльності, %	(П8./ П1.)*100	11,1
10	Чистий прибуток – цільовий	(П.1*15%)/100%	1679,3

Отже, чистий можливий прибуток більше ніж цільовий, у подальших розрахунках приймаємо його за основу.

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення закладу ресторанного господарства

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення закладу передбачає оцінку можливого прибутку та його зіставлення з необхідним обсягом.

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на першій рік створення закусочної «Вареникоманія» [39]. Алгоритм розрахунків показників рентабельності наведений в таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Алгоритм розрахунку основних показників діяльності

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Розрахунки
Рентабельність реалізованої продукції (Р _{РП} , %)	$P_{РП} = \frac{П_p}{ЧД} * 100$	П _р – прибуток від реалізації продукції, тис. грн.; ЧД – чистий дохід від реалізації продукції, тис. грн.	11,1%
Рентабельність поточних витрат (Р _{ПВ} , %)	$P_{ПВ} = \frac{П_p}{ПВ} * 100$	ПВ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	12,8%
Рентабельність операційних витрат (Р _{ОВ} , %)	$P_{ОВ} = \frac{П_o}{ОВ} * 100$	П _о – прибуток від операційної діяльності, тис. грн.; ОВ – операційні витрати, тис. грн.	19,7%

3.3. Ефективність інвестиційного проекту.

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші чотири роки поспіль.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом 5 роки приймаємо на рівні 8%, Рівень рентабельності складає 10 %.

Планові показники діяльності основних результатів проектованої спеціалізованої закусочної «Вареникоманія» на 60 місць на перші п'ять років подано у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

Планування основних результатів діяльності закусочної «Вареникоманія» на перші п'ять років

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи росту.	тис. грн	Рівень рентабельності, %.	
1-й рік	20991,7	8	1856,9	10	707,8
2-й рік	22671,1	8	2267,1	10	672,4
3-й рік	24484,8	8	2448,5	10	638,8
4-й рік	26443,6	8	2644,4	10	606,8
5-й рік	28559,0	8	2855,9	10	576,5
Разом	123150,2		12072,7		3202,3

Оцінку ефективності розроблюваного проекту здійснюємо за наступними показниками: чистий приведений дохід; індекс доходності; індекс рентабельності; період окупності.

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту представлено в таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом закусочної «Вареникоманія»

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, тис.грн.	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, тис.грн.	Кумулятивний грошовий потік за проектом, тис.грн.	Дисконтований грошовий потік за проектом, тис.грн.	Чистий приведений дохід, тис.грн.
1-й рік	9437,3	2564,7	2564,7	2466,0	
2-й рік		2939,5	5504,2	5292,5	
3-й рік		3087,3	8591,5	8261,0	
4-й рік		3251,2	11842,7	11387,2	
5-й рік		3432,4	15275,1	14687,6	
Разом	9437,3	15275,1		14687,6	5250,3

Індекс (коефіцієнт) доходності розраховуємо за формулою 3.9 [39]:

$$ІД = 14687,6/9437,3=1,55$$

Отже, можна зробити висновки, що інвестиційний проект може бути реалізованим, у зв'язку з тим, що відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нараховуються у процесі реалізації інвестиційного проекту. Розрахунок здійснюємо за формулою 3.10 [39]:

$$ЧП = 12072,7/5 = 2414,5 \text{ тис. грн.}$$

$$ІР = 2414,5/9437,3 * 100 = 25,6\%$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 25,6 %.

Період окупності проекту визначається за формулою 3.11 [39]:

$$ПО = 9437,3/(14687,6/5) = 3,2 \text{ роки}$$

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 3,2 роки.

Отже, спеціалізована закусочна «Вареникоманія» – рентабельне підприємство.

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ (ВИСНОВКИ)

У рамках написання випускного кваліфікаційного проекту, проведено оцінювання маркетингових, економічних, виробничих факторів, розроблено проект спеціалізованої закусочної на 60 місць у Дніпровському районі м. Києва. За результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1. Обґрунтовано місце проектування закусочної по вул. Генерала Жмаченка, 24, що характеризується зручним географічним розташуванням, розвинутою інфраструктурою, чудовою транспортною розв'язкою та підведенням всіх необхідних комунікацій.
2. Досліджено регіональний ринок послуг ресторанного господарства в Дніпровському районі м. Києві, виявлено, що в ареалі діяльності майбутнього закладу функціонують: 5 ресторанів, паб, кав'ярня, кафе та фаст-фуд.
3. Здійснено ідентифікацію цільових груп споживачів, основним споживачем послуг проектованої закусочної будуть туристи, жителі району та міста, працівники ближніх підприємств торгівлі та державних установ.
4. Кулінарним спрямуванням проектованої спеціалізованої закусочної буде – українська кухня, а саме широкий асортимент вареників з різними начинками. Звідси, неймінгом для майбутнього закладу ресторанного господарства обираємо – «Вареникоманія». Розроблено фірмовий слоган спеціалізованої закусочної – «Найкращі вареники у місті, тому що зліплені з любов'ю».
5. Окреслено асортиментну політику проектованої спеціалізованої закусочної «Вареникоманія»: широкий асортимент вареників ручної ліпки, великий вибір супів, салатів, основних страв та солодких страв за традиційними українськими рецептурами.
6. Розроблено загальну концепцію спеціалізованої закусочної, яка пропонуватиме доставку замовлень додому та офіс; виготовлення борошняних напівфабрикатів високого ступеня готовності.
7. Обґрунтовано технологію приготування самбука «Яблучного» з коренем женьшеню, в технології якого покращується вміст макро- та мікроелементів, білків, вуглеводів у порівнянні з контрольним зразком.
8. Структуровано виробничий і сервісний процеси проектованої спеціалізованої закусочної «Вареникоманія». Спрогнозовано динаміку попиту на продукцію та послуги, розроблено виробничу програму закладу. Розраховано необхідну кількість виробничого та обслуговуючого персоналу, підбрано устаткування цехів та меблі, необхідні для обслуговування відвідувачів.
9. Розраховано загальну площу спеціалізованої закусочної «Вареникоманія», яка склала 471 м². Розроблено пропозиції щодо дизайну закладу ресторанного господарства, який плануємо виконати в стилі соц-арт. Розраховано кошторис будівництва спеціалізованої закусочної «Вареникоманія», який склав 7997,7 тис. грн.
10. Обґрунтовано організаційно-правовий проектованої закусочної «Вареникоманія», який вирішено створити у формі товариства з обмеженою відповідальністю. Організаційна форма управління закладом – лінійна.
11. Дохід закусочної «Вареникоманія» від реалізації продукції та купівельних товарів склав 20991,7 тис. грн. Визначено, що для роботи закладу ресторанного господарства необхідно штат працівників із 31 особи. Загальний фонд оплати праці на 2020 рік при цьому склав 2949,1 тис. грн.
12. Проведено планування основних результатів діяльності закусочної «Вареникоманія», на основі якого визначено, що плановий прибуток на перший рік створення закладу становить 1856,9 тис. грн., рентабельність операційної діяльності при цьому 11,1%.
13. Розраховано індекс дохідності розробленого проекту, який склав 1,55. Показник періоду окупності спеціалізованої закусочної «Вареникоманія» на 60 місць становить 3,2 роки.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
2. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
3. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 від № 2275-VIII
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про житлово-комунальні послуги: Закон України [від 07.06.2018](#) №2189-VIII
6. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
7. ДБН 360-92**. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
8. ДБН В.2.2. – 9-99. Громадські будівлі та споруди.
9. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.
10. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
11. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
12. Постанова Кабінету Міністрів України від 18.11.1999 № 272 "Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії".
13. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч. посіб.-2016.
14. Боженьова І. М. Особливості структури та управління товарооборотом закладів ресторанного господарства / І. М. Боженьова, В. В. Троян, Т.М. Молодовець. – Ст., 2013. – 2 с.
15. Економіка підприємства: навч. посіб. / С. М. Рогащ [та ін.]. – К.: КОМПРИНТ, 2015. – 391 с.
16. Загірняк М. В. Економіка підприємства: магістерський курс: підручник / М. В. Загірняк, П. Г. Перерва. – Кременчук: [б. в.], 2015. – Ч. 1.– 736 с. – Ч. 2. – 756 с.
17. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування: Навч. Посібник. – К.:Вища шк., 1992.
18. Литвиненко Т.Є. Організація послуг харчування: курс лекцій для студентів напряму підготовки 6.140103 «Туризм» ден. фор. навч./Т.Є. Литвиненко. – К.: НУХТ, 2014. – 120 с.
19. Лойко В. В. Економіка підприємства: навч. посіб. для студентів напряму підгот. 6.030504 «Економіка підприємства» / В. В. Лойко, Т. П. Макаровська. – К.: КНУТД, 2015. – 267 с
20. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
21. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
22. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) / Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с.
23. Могилевська О. Ю. Економіка підприємства. Теорія і практика: навч. посіб. / О. Ю. Могилевська, Т. М. Уфімцева – К.: Видво КиМУ, 2017. – 295 с.
24. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Видавництво Ліра-К, 2012. – 388 с.
25. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
26. Організація послуг харчування: підручник /А.І.Усіна, О.Ю. Давидова, І.В. Сегеда, Т.П. Кононенко; Харк. нац. ун-т міськ. гос-ва ім. О.М.Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 183 с.

27. [Оробейко Е.С., Шредер Н.Г. Організація обслуговування: ресторани і бари: посібник. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 320 с](#)
28. Основы готельно-ресторанной справи: навчальний посібник / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. – Х.: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. – 288 с.
29. Павленко А.Ф., Войчак А.В. Маркетинг. Підручник. - К: КНЕУ, 2003.-246 с.
30. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2003.-304 с.
31. Радченко Л.О. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування Підручник. - Ростов н/Д: Фенікс, 2006. - 352 с.
32. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл..
33. Скурихин І. М. Хімічний склад харчових продуктів, – Довідкове видання, «Делі принт»: Москва, 2002 . – 236 с.
34. Технологічне проектування підприємств. Опорний конспект лекцій. КНТЕУ, 2010
35. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: [Монографія] М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова, О.В. Кандалай, О.В. Шевченко, А.Б. Собко./ К.: КНТЕУ, 2008.
36. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005.-566 с.
37. Фінансовий менеджмент: навч. посіб. / за ред. Г.Г. Кірейцева. – К. : Центр навч. л-ри, 2002. – 496 с.
38. Харчування людини і сучасне довкілля: теорія і практика [Монографія] / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, О.М. Григоренко / Київ: КНТЕУ, 2003.
39. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2 Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ: нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
40. Google maps [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.google.com/maps/>
41. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua>
42. Дніпровська районні в місті Києві державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://dnipr.kyivcity.gov.ua/>
43. Неймінг як маркетингова стратегія [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ni.biz.ua/13-10/45365.html>
44. Обладнання для ресторанів та кафе [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://maresto.ua/>
45. Обладнання для ресторанів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://food-equip.com.ua/shop/category/oborudovanie-restorana>
46. Офіційний сайт вікіпедія [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki>
47. Офіційний сайт Дніпровської районної в місті Києві Державної адміністрації [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dnipr.kievcity.gov.ua/>
48. Ресторани в Дніпровському районі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zoon.com.ua/kyev/restaurants/rayon/dneprovskij/>

ДОДАТКИ

Меню спеціалізованої закусочної «Вареникоманія»

Найменування страви	Вихід, г
Салати	
Салат «Оселедець під шубою»	150
Салат з сьомгою та овочами	150
Салат з куркою, беконом та смаженими грибами	150
Салат з індишкою та овочами	150
Салат з телячою печінкою, огірками та маринованою цибулею	150
Салат з капусти та болгарського перцю	150
Салат з вареного буряка, моркви, спаржевої квасолі та солоним огірком	150
Салат із овочами та сиром Фета	150
Супи	
Королівська уха (з щуки та товстолоба)	300
Курячий бульйон з галушками	300
Борщ український	300
Солянка з копченостями	300
Грибний крем-суп	300
Вареники	
Вареники з м'ясом	200
Вареники з куркою та грибами	200
Вареники з куркою та засмажкою з цибулі	200/20
Вареники з горохом	200
Вареники з шпинатом та бринзою	200
Вареники з капустою	200
Вареники з картоплею та сметаною	200/20
Вареники з картоплею та курячою печінкою	200
Вареники з кисломолочним сиром	200
Вареники шоколадні з вишнею	200
Вареники ліниві з сметаною	200/20
Вареники з чорною смородиною та вершковим соусом	200/20
Вареники з полуницею парові	200
Вареники з вишнею та ванільним соусом	200/20
Основні страви	
Котлета рибна з паровим рисом	100/100
Скумбрія запечена з смаженою картоплею	110/100
Відбивна з телятини з гречкою	100/100
Котлета домашня з картопляним пюре	90/110
Печеня з свининою та овочами	200
Теляча печінка смажена з цибулею та картопляним пюре	90/110
Куряча відбивна з картоплею фрі	110/100
Солодкі страви	
Сирники з полуничним варенням	110/20
Млинці з медом і горіхами	130
Сирна запіканка з фруктами	100
Медовик	120
Наполеон класичний	130
Рулет бісквітний з полуничною начинкою	120

Шоколадний мус з вершково-лимонним кремом	80
Самбук «Юніор» з коренем женьшеня	100
Фруктово-молочне желе	150
Фруктовий салат під шоколадним соусом	210
Гарячі напої	
Чорний чай	
Цейлонський	250
Саусеп	250
Бризки шампанського	250
Зелений чай	
М'ятна фантазія	250
Листовий з жасмином	250
Золота квітка з молочним ароматом	250
Фруктовий чай	
Чай з лісовими ягодами	250
Чай з клюкою, м'ятою та апельсином	250
Яблучний чай з прянощами	250
Калиновий чай	250
Чай з м'ятою і корицею	250
Трав'яний чай	
Чай з ромашкою	250
Чай з липою, ромашкою, медом та лимоном	250
Чай з м'ятою та мелісою	250
Кава	
Еспресо	60
Еленіко	60
Подвійний Еспресо	140
Американо	140
Капучіно	140
Кава «Глясе -Карамель»	200
Кава-Лате	200
Фраппе з бейлізом	200
Холодні напої	
Морс журавлиновий	250
Узвар	250
Квас	250
Лимонад класичний	250
Компот ягідний	250
Сік Сандора в асортименті	200
Вода Pepsi, 7-up, Mirinda	500
Моршинська б/г, сл/г	500
Вода Боржомі	500

Додаток Б

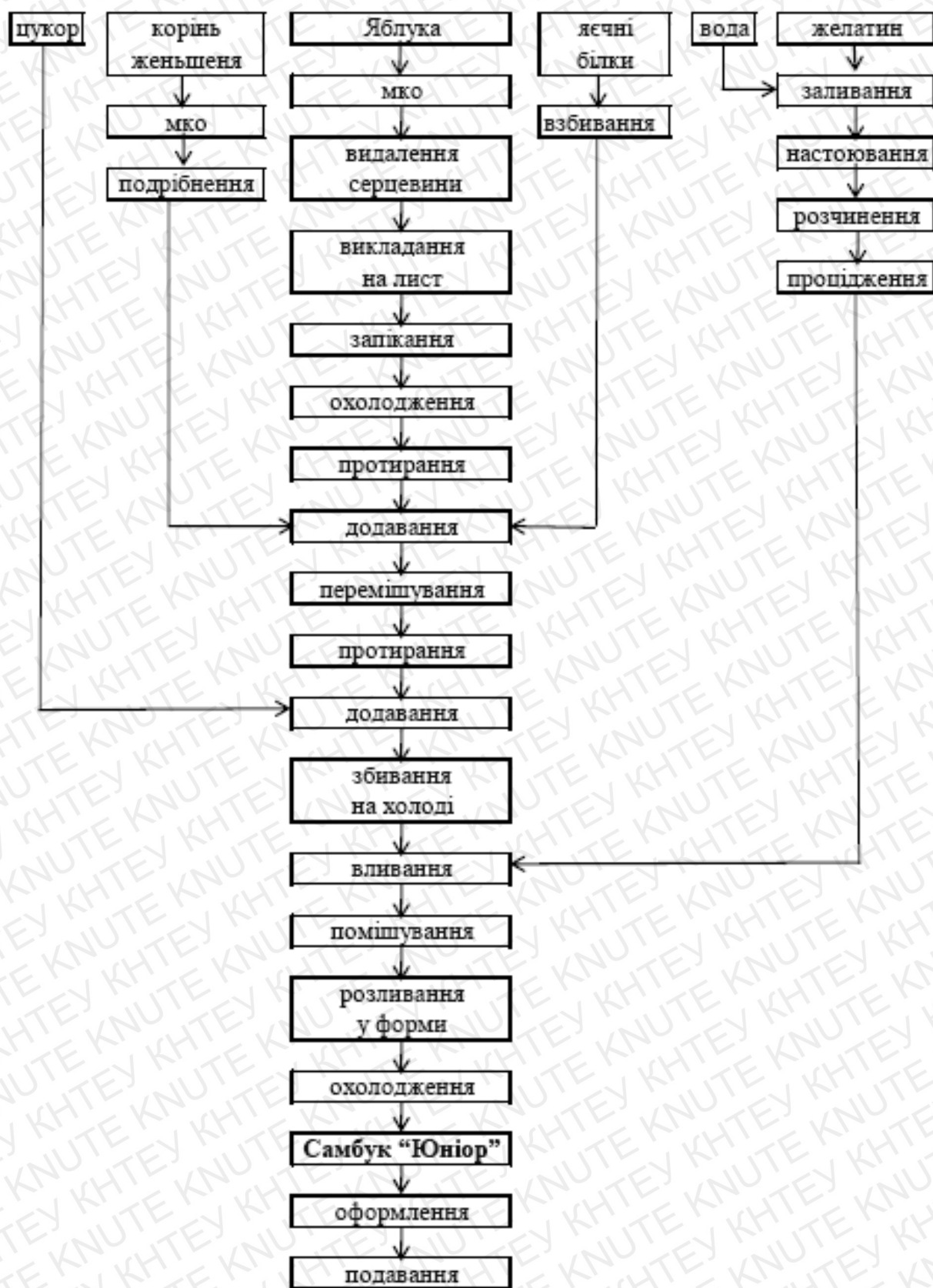


Рис.1. Технологічна схема приготування самбука "Юніор" із додаванням кореня женьшеню

ПОГОДЖЕНО

Керівник науково-дослідної роботи

(підпис)

“__” червня 2019 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Директор кафе «Богуславка»

ФОП Яременко І.М.

м. Київ

(підпис)

“__” червня 2019 р.

Яременко І.М.

АКТ

Впровадження результатів науково-дослідної роботи

Замовник

ФОП Яременко І.М., кафе «Богуславка»

в особі директора

Яременко Ігор Михайлович

Цим актом підтверджується, що результати роботи на тему: “Наукове обґрунтування і розроблення технології продукції ресторанного господарства спеціального призначення”, яку виконано на кафедрі технології і організації ресторанного господарства з 21 травня 2019р. по 10 червня 2019 р.

ВПРОВАДЖЕНО в ФОП Яременко І.М., кафе «Богуславка»

1. **Вид впровадження результатів:** нормативно-технічна документація на виробництво яблучного самбуку із додавання кореня женьшеню .
2. **Форма впровадження:** виробництво та реалізація продукції за запропонованою рецептурою та технологією:
 - технологічні карти на буряковий шербет **Самбук “Яблучний”** із додавання кореня женьшеню
 - реалізація **Самбук “Яблучний”** через кафе «Богуславка»
3. **Новизна результатів наукових робіт:** вперше запропоновані науково-обґрунтовані технології виробництва (**Самбук “Яблучний”** із додавання кореня женьшеню).
4. **Дослідно-промислова перевірка:** в кафе «Богуславка» з 21 травня 2019р. по 10 червня 2019 р.
5. **Впроваджені:** у проектні роботи кафе «Богуславка» у виробництво солодких страв.
6. **Соціальний та науково-технічний ефект:** оздоровлення населення, профілактика мікроелементозів, зокрема дефіциту йоду та селену у

раціонах харчування населення.

Від КНТЕУ

Від підприємства

Керівник науково-дослідної
роботи
Кравченко М.Ф.
(підпис) (ПІБ)

Зав. виробництвом
Яременко І.М.
(підпис) (ПІБ)

Студент
Васильченко Б.В.
(підпис) (ПІБ)

Відповідальний за впровадження
Васильченко Б.В.
(підпис) (ПІБ)

Додаток Г

Денна виробнича програма спеціалізованої закусочної «Вареникоманія»

Найменування страви	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
---------------------	----------	-----------------------

Салати		
Салат «Оселедець під шубою»	150	38
Салат з сьомгою та овочами	150	31
Салат з куркою, беконом та смаженими грибами	150	34
Салат з індичкою та овочами	150	49
Салат з телячою печінкою, огірками та маринованою цибулею	150	45
Салат з капусти та болгарського перцю	150	50
Салат з вареного буряка, моркви, спаржевої квасолі та солоним огірком	150	36
Салат із овочами та сиром Фета	150	47
Супи		
Королівська уха (з щуки та товстолоба)	300	22
Курячий бульйон з галушками	300	19
Борщ український	300	26
Солянка з копченостями	300	17
Грибний крем-суп	300	21
Вареники		
Вареники з м'ясом	200	26
Вареники з куркою та грибами	200	22
Вареники з куркою та засмажкою з цибулі	200/20	20
Вареники з горохом	200	27
Вареники з шпинатом та бринзою	200	39
Вареники з капустою	200	33
Вареники з картоплею та сметаною	200/20	25
Вареники з картоплею та курячою печінкою	200	18
Вареники з кисломолочним сиром	200	15
Вареники шоколадні з вишнею	200	34
Вареники лініві з сметаною	200/20	26
Вареники з чорною смородиною та вершковим соусом	200/20	23
Вареники з полуницею парові	200	28
Вареники з вишнею та ванільним соусом	200/20	15
Основні страви		
Котлета рибна з паровим рисом	100/100	37
Скумбрія запечена з смаженою картоплею	110/100	40
Відбивна з телятини з гречкою	100/100	28
Котлета домашня з картопляним пюре	90/110	42
Печеня з свининою та овочами	200	36
Теляча печінка смажена з цибулею та картопляним пюре	90/110	34
Куряча відбивна з картоплею фрі	110/100	29
Солодкі страви		
Сирники з полуничним варенням	110/20	11
Млинці з медом і горіхами	130	16
Сирна запіканка з фруктами	100	19
Медовик	120	15
Наполеон класичний	130	10
Рулет бісквітний з полуничною начинкою	120	17
Шоколадний мус з вершково-лимонним кремом	80	11
Самбук «Юніор» з коренем женьшеня	100	16

Фруктово-молочне желе	150	13
Фруктовий салат під шоколадним соусом	210	12
Гарячі напої		
Чорний чай		
Цейлонський	250	10
Саусеп	250	5
Бризки шампанського	250	8
Зелений чай		
М'ятна фантазія	250	11
Листовий з жасмином	250	6
Золота квітка з молочним ароматом	250	9
Фруктовий чай		
Чай з лісовими ягодами	250	12
Чай з клюкою, м'ятою та апельсином	250	5
Яблучний чай з прянощами	250	10
Калиновий чай	250	11
Чай з м'ятою і корицею	250	8
Трав'яний чай		
Чай з ромашкою	250	11
Чай з липою, ромашкою, медом та лимоном	250	9
Чай з м'ятою та мелісою	250	12
Кава		
Еспreso	60	10
Еленіко	60	8
Подвійний Еспreso	140	10
Американо	140	17
Капучіно	140	15
Кава «Глясе -Карамель»	200	11
Кава-Лате	200	8
Фраппе з бейлізом	200	5
Холодні напої		
Морс журавлиновий	250	13
Узвар	250	17
Квас	250	14
Лимонад класичний	250	10
Компот ягідний	250	16
Сік Сандора в асортименті	200	22
Вода Pepsi, 7-up, Mirinda	500	20
Моршинська б/г, сл/г	500	20
Вода Боржомі	500	8

Додаток Д

**Добова потреба спеціалізованої закусочної «Вареникоманія» у
напівфабрикатах та купівельних товарах**

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг (л)
М'ясо, птиця, субпродукти	Свинина вирізка	охолоджена	11,6
	Телятина вирізка	охолоджена	9,2
	Свинячі ребра	охолоджені	2,4
	Підчеревок	охолоджений	0,9
	Теляча печінка	охолоджена	5,6
	Куряче бедро	охолоджене	1,0
	Куряче філе	охолоджене	14,2
	Індичка філе	охолоджене	2,3
	Печінка куряча	охолоджена	2,8
Разом			48,8
Риба та морепродукти	Щука	охолоджена	2,1
	Судак філе	охолоджена	2,0
	Скумбрія	охолоджена	5,5
	Товстолоб	охолоджений	5,8
Разом			15,4
М'ясна та рибна гастрономія	Лосось	слабосолений	0,7
	Сьомга	слабосолена	2,1
	Балик	варений	1,3
	Бекон	засолений	1,8
Разом			5,9
Молоко, молочні та жирові продукти	Сир твердий	фасований	0,7
	Сир Фета	фасований	2,3
	Масло вершкове	фасоване	4,1
	Вершки	пакетовані	0,9
	Молоко	пакетоване	8,6
	Яйце куряче	I категорія	42
	Кисломолочний сир	фасований	6,3
	Сметана	пакетована	4,0
	Бринза	фасована	1,5
	Майонез	пакетований	1,1
Разом			29,5
Заморожені продукти	Полуниця	заморожена	1,2
	Вишня	заморожена	3,7
	Смородина чорна	заморожена	1,4
Разом			6,3
Овочі та зелень	Салат айсберг	свіжий	1,6
	Помідори	свіжі	4,7
	Печериці	свіжі	5,9
	Гриби білі	свіжі	2,0
	Цибуля ріпчаста	свіжа	7,8
	Огірок	свіжий	4,6
	Капуста білокачанна	свіжа	9,4
	Перець болгарський	свіжий	1,2
	Зелень петрушки	свіжа	0,7
	Буряк	свіжий	6,2
	Морква	свіжа	6,5
	Спаржева квасоля	свіжа	3,3
	Картопля	свіжа	20,7

	Часник	свіжий	0,1
	Шпинат	свіжий	2,0
Разом			76,7
Фрукти та ягоди	Апельсин	свіжий	2,5
	Лимон	свіжий	0,1
	Банан	свіжий	1,3
	Яблуко	свіже	1,5
Разом			5,4
Бакалійні товари	Борошно пшеничне	вищого гатунку	17,5
	Мед	скляна банка	0,2
	Волоські горіхи	чищені	0,8
	Цукор	сухий	2,2
	Соняшникова олія	рафінована	4,9
	Горох	сухий	1,9
	Рис	сухий	3,0
	Гречка	сухий	2,5
	Томатна паста	фасована	1,0
	Квасоля	суха	3,3
	Корінь женьшеня	фасований	0,1
	Полуничне варення	скляна банка	0,4
	Шоколад	фасований	1,2
	Кукурудза консервована	ж/б банка	1,0
	Пудра цукрова	фасована	0,1
	Желатин	фасований	0,1
Разом			40,2

Додаток Е

Виробнича програма доготівельного цеху

Сировина	Добова кількість кг	% відходів	Вихід напівфабрикатів, кг	Технологічна обробка	Призначення н/ф
Овочева та фруктові відділення					

Салат айсберг	1,6	28	1,2	Миття, перебирання, нарізання	Підготовлений для салатів
Помідори	4,7	2	4,6	Миття, нарізання	Підготовлені для салатів, основних страв
Печериці	5,9	24	4,5	Доочищення, миття, нарізання	Підготовлені для основних страв та вареників
Гриби білі	2,0	24	1,5	Доочищення, миття, нарізання	Підготовлені для вареників
Цибуля ріпчаста	7,8	16	6,6	Чищення, миття, нарізання	Підготовлена для супів, вареників, основних страв
Огірок	4,6	2	4,5	Миття, чищення, нарізання	Підготовлений для салатів
Капуста білокачанна	9,4	20	7,5	Миття, видалення качана, шинкування	Підготовлена для салатів, супів
Перець болгарський	1,2	25	0,9	Миття, видалення насіння, нарізання	Підготовлений для салатів
Зелень петрушки	0,7	26	0,5	Перебирання, миття, нарізання	Підготовлена для салатів, супів
Буряк	6,2	20	5,0	Миття, чищення, нарізання	Підготовлений для супів, салатів
Морква	6,5	20	5,2	Миття, чищення, нарізання	Підготовлена для салатів, супів, основних страв
Спаржева квасоля	3,3	27	2,4	Миття, нарізання	Підготовлена для основних страв
Картопля	20,7	20	16,6	Миття, чищення, нарізання	Підготовлена для салатів, супів, вареників, основних страв
Часник	0,1	15	0,1	Чищення, подрібнення	Підготовлений для супів
Шпинат	2,0	26	1,5	Перебирання, миття, нарізання	Підготовлений для вареників
Апельсин	2,5	33	1,7	Миття, чищення	Підготовлений для солодких страв
Лимон	0,1	10	0,1	Миття	Підготовлений для напоїв
Банан	1,3	40	0,8	Чищення	Підготовлений для солодких страв
Яблуко	1,5	30	1,1	Миття, чищення	Підготовлене для солодких страв
<i>М'ясо-рибне відділення</i>					
Свинина вирізка	11,6	2	11,4	Зачищення Миття	Підготовлена для основних страв

Телятина вирізка	9,2	2	7,9	Нарізання	Підготовлена для салатів, основних страв, вареників
Свинячі ребра	2,4	2	2,4		Підготовлена для супів
Підчеревок	0,9	2	0,9		Підготовлений для основних страв
Теляча печінка	5,6	2	5,5		Підготовлена для салатів
Куряче бедро	1,0	2	1,0		Підготовлена для супів
Куряче філе	14,2	2	13,9		Підготовлена для салатів
Індичка філе	2,3	2	2,3		Підготовлена для салатів
Печінка куряча	2,8	2	2,7		Підготовлена для вареників
Щука	2,1	25	1,6	Чищення, миття, розробляння, порціонування	Підготовлена для супів
Судак філе	2,0	2	2,0		Підготовлена для основних страв
Скумбрія	5,5	29	3,9		Підготовлена для основних страв
Товстолоб	5,8	27	4,2		Підготовлена для основних страв

Додаток Ж

Виробнича програма гарячого цеху закусочної «Вареникоманія»

Назва страви	Денна кількість порцій, шт.	Кількість людино- годин	Загальні витрати часу
Супи			
Королівська уха (з щуки та товстолоба)	22	1,3	28,6
Курячий бульйон з галушками	19	1,2	22,8
Борщ український	26	1,1	28,6
Солянка з копченостями	17	1,4	23,8
Грибний крем-суп	21	1,2	25,2

Вареники			
Вареники з м'ясом	26	1,3	33,8
Вареники з куркою та грибами	22	1,1	24,2
Вареники з куркою та засмажкою з цибулі	20	1,3	26,0
Вареники з горохом	27	1,4	37,8
Вареники з шпинатом та бринзою	39	1,3	50,7
Вареники з капустою	33	1,4	46,2
Вареники з картоплею та сметаною	25	1,3	32,5
Вареники з картоплею та курячою печінкою	18	1,4	25,2
Вареники з кисломолочним сиром	15	1,3	19,5
Вареники шоколадні з вишнею	34	1,3	44,2
Вареники лінівці з сметаною	26	1,4	36,4
Вареники з чорною смородиною та вершковим соусом	23	1,4	32,2
Вареники з полуницею парові	28	1,3	36,4
Вареники з вишнею та ванільним соусом	15	1,3	19,5
Основні страви			
Котлета рибна з паровим рисом	37	1,3	48,1
Скумбрія запечена з смаженою картоплею	40	1,4	56,0
Відбивна з телятини з гречкою	28	1,3	36,4
Котлета домашня з картопляним пюре	42	1,4	58,8
Печення з свининою та овочами	36	1,4	50,4
Теляча печінка смажена з цибулею та картопляним пюре	34	1,3	44,2
Куряча відбивна з картоплею фрі	29	1,3	37,7
Солодкі страви			
Сирники з полуничним варенням	11	1,3	14,3
Млинці з медом і горіхами	16	1,2	19,2
Сирна запіканка з фруктами	19	1,3	24,7
Разом			983,4

Додаток К

Підбір посуду, наборів, скла, столової білизни для спеціалізованої закусочної «Вареникоманія»

Назва	Розміри, мм, місткість, см ³ , порцій	Призначення	Кількість, штук
1	2	3	4
Порцеляново-фаянсовий посуд			
Тарілка пірижкова	Ø 175	Для подавання хліба	200
Тарілка столова глибока	Ø 220	Для супів	175
Тарілка столова мілка	Ø 240	Для основних гарячих страв	200
Тарілка десертна мілка	Ø 200	Для індивідуально порційних десертів і кондитерських виробів	150
Чашка бульйонна з блюдцем	300 см ³	З двома ручками – для бульйонів без гарнірів чи з малою їх кількістю	41

Салатник (круглий, квадратний)	1,2,4,6-порційний	Для порціонування салатів, овочів	85
Чайник для заварювання і подавання зеленого чаю	900 см ³	Для заварювання і подавання зеленого чаю	5
Чайник для заварювання чаю	100, 250, 400 см ³	Для заварювання і подавання чаю	5
Чашка чайна з блюдцем	200, 250 см ³	Для подавання чаю, кави з молоком, какао	75
Чашка кавова з блюдцем	75-100 см ³	Для подавання чорної кави	75
Чашка для капуччіно з блюдцем	190 мл	Для подавання капучино	50
Чашка для кави еспресо з блюдцем	70 мл	Для подавання кави еспресо	50
Стакани конічні високі з потовщеним дном	250 – 300 мл	Для подавання кави-глясе	50
Чашка для латте	200 мл	Для подавання латте	50
Піала	200 мл	Для зеленого чаю	50
Вершківник (відкритий)	25, 50, 100 см ³ (1,2,4-порційний)	Для вершків до чаю, кави	13
Цукерниця	100, 200, 400 см ³	Для литого, колотого, шматкового шоколаду, рафінаду та цукру-піску	5
Сільничка	40 см ³	Для солі “Екстра”	15
Перечниця	25 см ³	Для молотого перцю.	15
Гірчичниця з кришкою	100 см ³	Для гірчиці	15
1	2	3	4
Прибор для спецій		Трьохпредметний.	15
Прибори			
Столовий		Для супів (ложка) та основних гарячих (виделка, ніж) страв	200
Десертний		Ложка та виделка для десертів	75
Чайна ложка		Для чаю	100
Кавова ложка		Для кави	50
Ложка для порціонування		Для порціонування супів	10
Ложка для порціонування		Для порціонування безалкогольних напоїв	16
Лопатка кондитерська		Використовується для розкладання тістечок, тортів	10
Скляний (кришталевий) посуд			
Фужери	200-240 см ³	Для безалкогольних напоїв	200
Креманки	Ø 90	Для свіжих ягід, фруктів в сиропі, фруктових салатів та железованих солодких страв	100

Склянки конічні з потовщеним дном	200 см ³	Для лимонаду, мінеральної води.	100
Склянки конічні	125 см ³	Для соків	100
Посуд і прибори з полімерних матеріалів			
Таці круглі	Ø 35,5; 37; 42,5; 45	Для використання при індивідуальному обслуговуванні	60
Додаткові предмети			
Зубочистки в індивідуальній упаковці		Для використання за призначенням.	150

Додаток Л

Зведений кошторис

№ розділ	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	1% від вартості будівництва по гл. 2	45,3
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	58%	2627,3
2.2	Електротехнічні	6%	271,8
2.3	Сантехнічні	5%	226,5
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	90,6
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	29%	1313,7
	Разом за главою 2.		4529,8
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	2% гл.2	90,6
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,5% гл.2	22,6
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,3% гл.2	13,6
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання.	5% гл. 2	226,5
7	Благоустрій і озеленення території.	3% гл. 2	135,9
	Разом за главами 1-7.		5064,3
8	Тимчасові будівлі та споруди.	1% гл.1-7	50,6
9	Інші роботи та витрати.	4% гл.1-7	202,6

	Разом за главами 1-9.		5317,6
10	Утримання дирекції об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	101,3
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,5% гл.1-9	26,6
12	Проектні та вишукувальні роботи.	4% гл.1-7	202,6
	Усього. Базисна вартість будівництва.		5648,0
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	41% гл.1-9	2180,2
2	Резервний компенсаційний фонд замовника.	3% від суми базисної вартості.	169,4
	Всього по розділу Б		2349,6
	Разом вартість будівництва		7997,7

Додаток М

**Штатний розпис спеціалізованій закусочній «Вареникоманія»
на 2020 рік**

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
	Адміністративно-управлінський персонал	
1.	Директор	1
2.	Бухгалтер	1
3.	Технолог	1
4.	Комірник	1
5.	Адміністратор залу	2
	Всього	6
	Виробничий персонал	
6.	Кухар III розряду	4
7.	Кухар IV розряду	4
8.	Кухар V розряду	2
9.	Працівник зали	6
10.	Касир	2
	Всього	18
	Допоміжний персонал	
11.	Мийник посуду	2
12.	Прибиральник приміщень	2
13.	Прибиральник залу	2
14.	Вантажник	1
	Всього	7
	Разом	31

Додаток Н

Планування фонду заробітної плати спеціалізованій закусочній
«Вареникоманія»

Структурний підрозділ	Найменування посад	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Доплати та надбавки, грн			Заробітна плата, грн.	Фонд заробітної плати, місячний, грн.
				категорії	звання	інше		
Адміністративно- управлінський	Директор	1	17600	450	400		18450	18450
	Бухгалтер	1	11000	400	350		11750	11750
	Технолог	1	12200	400	400		13000	13000
	Комірник	1	8000			300	8300	8300
	Адміністратор залу	2	7500				7500	15000
	Всього	6	56300	1250	1150	300	59000	66500
Виробничий	Кухар III розряду	4	6100			300	6400	25600
	Кухар IV розряду	4	7000			400	7400	29600
	Кухар V розряду	2	7900			500	8400	16800
	Працівник зали	6	5100				5100	30600
	Касир	2	5300				5300	10600
	Всього	18	31400			1200	32600	113200
Допоміжний	Мийник посуду	2	5200				5200	10400
	Прибиральник приміщень	2	5000				5000	10000
	Прибиральник залу	2	5000				5000	10000
	Вантажник	1	5400				5400	5400
	Всього	7	20600				15200	30400
	Разом	31	108300	1250	1150	1500	106800	210100

Додаток П

Планування поточних витрат закускової «Вареникоманія» на 2020 рік

№ п.п	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн	Поділ витрат на умовно змінні(ЗВ) та умовно постійні (ПВ)
Стаття 1.	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	8932,7	ЗВ
Стаття 2.	Витрати на оплату праці.	2949,1	ПВ
Стаття 3.	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування.	693,0	ПВ
Стаття 4.	Амортизаційні відрахування	707,8	ПВ
Стаття 5.	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	324,7	ПВ
Стаття 6.	Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів	64,4	ПВ
Стаття 7.	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
Стаття 8.	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	8,8	ПВ
Стаття 9.	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	10,5	ЗВ
Стаття 10.	Витрати на транспортування	-	ЗВ
Стаття 11.	Витрати на охорону ЗРГ	2,7	ПВ
Стаття 12.	Інші поточні витрати діяльності	835,2	ПВ
Стаття 13.	Фінансові витрати	-	ПВ
	Разом поточні витрати	14528,9	
	У тому числі умовно змінні витрати	8943,2	
	Умовно постійні витрати	5585,7	

Графічні матеріали

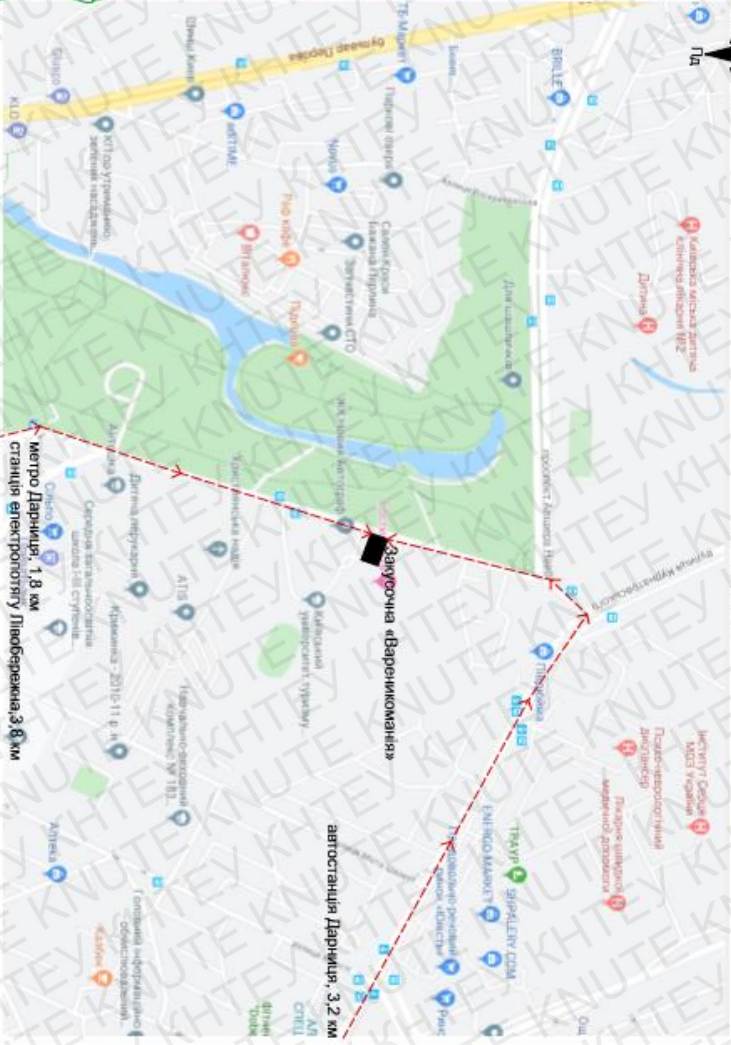
План благоустрою
М 1:500



Експлікація на плані благоустрою

№ пор.	Назва об'єкта	Площа, м ²
1	Ділянка під забудову закладу	471
2	Упорядкований майданчик	40
3	Автогостова для автомобілів - 10 машиномісць	260
4	Розважальний майданчик	144
5	Майданчик світлодіодний	8

Схема проїзду
М 1:2000



Умовні позначення на плані благоустрою

- Межі забудови
- Територія забудови (озеленення)
- Під'їзний шлюхи
- Мошени
- Автодорога
- Автомобіль
- Зелений насаджений

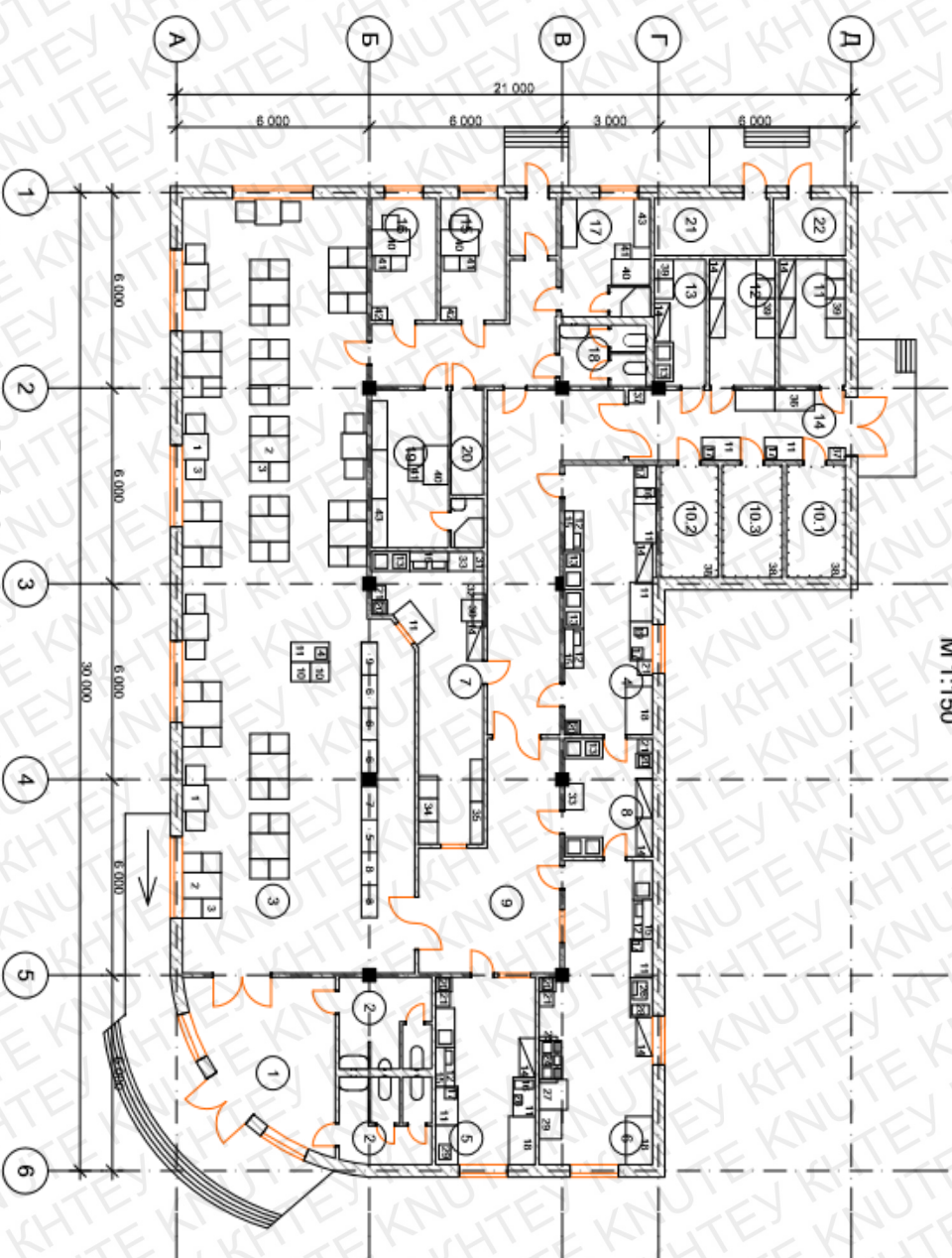
КТЕУ 181.19 06м-04 з.фн ВКП ГЧ

Зм.	К-сть	Апр.	№ дик.	Підпис.	Дата	Примітка
1						Затверджено на 08.05.2020
2						Затверджено на 08.05.2020
3						Затверджено на 08.05.2020
4						Затверджено на 08.05.2020
5						Затверджено на 08.05.2020

Порівняльний склад самбуку "Яблучного" та самбуку "Юніор" з коренем женьшеня

[illegible]

M 1:150



№	Характеристика	Материал, марка	Габариты, параметры		Корректирующий коэффициент, $K_{\text{кор}}$
			Длина, мм	Ширина, мм	
1	Стекло зеркала	Панель	1200	800	12
2	Стекло	Панель	600	600	60
3	Стекло армированное с фольгой	Панель	300	300	1
4	Витрина изюмная	APTE-HHX-2	1000	700	1
5	Материал зеркала	APTE-HHX-12	1000	700	3
6	Материал зеркала	APTE-HHX-12	1000	700	1
7	Витрина зеркала	APTE-HHX-2	1000	700	2
8	Стекло зеркала	APTE-HHX-2	1000	700	1
9	Стекло зеркала	CH-016	600	600	2
10	Материал зеркала	APTE-HHX	1200	700	1
11	Стекло зеркала	TE-HMA-7000/600	1200	700	12
12	Стекло зеркала с фольгой	TE-HMA	1200	600	6
13	Материал зеркала	TE-HMA 700 mm	1200	600	7
14	Стекло	TE-HMA 500x1800	500	1200	12
15	Стекло зеркала	TE-HMA 1200/600	1200	300	5
16	Стекло зеркала	CE-HMA CE-HX 1800/600	500	285	2
17	Стекло зеркала зеркала	CHS ED-3H	330	345	5
18	Стекло зеркала зеркала	AMULEX AM-10N	1400	800	6
19	Стекло зеркала	Evoport 12, 1000/1000	400	240	1
20	Стекло зеркала	Evoport EMP-1000/1000	505	450	5
21	Стекло зеркала	APTE-HHX-2000	400	450	1
22	Стекло зеркала	CHS-0534	1200	700	1
23	Стекло зеркала	APTE-HHX-1000/600	600	1600	1
24	Стекло зеркала	CE-HMA CE-HX 1800/600	500	446	1
25	Стекло зеркала	EM-1000/EM-1000	800	674	1
26	Стекло зеркала	Evoport WB-15	526	326	1
27	Стекло зеркала	Kosmos CE-1571	700	900	1
28	Стекло зеркала	SARCO M-1000	205	230	1
29	Стекло зеркала	CE-HMA FA-220	400	380	1
30	Стекло зеркала	Evoport EL-120	675	675	1
31	Стекло зеркала	EC-HMA 1000/1000	515	315	1
32	Стекло зеркала	CH-100H	500	800	1
33	Стекло зеркала	APTE-HHX-1000/1000	800	600	2
34	Стекло зеркала	TE-HMA 400x1800	1300	400	2
35	Стекло зеркала	Nobels 47-43	630	1250	2
36	Стекло зеркала	CE-HMA CE-150/2151	400	300	2
37	Стекло зеркала	APTE-HHX-1000/1000	1800	1900	1
38	Стекло зеркала	APTE-HHX-1000/600	600	800	10
39	Стекло зеркала	Панель	1200	800	1
40	Стекло зеркала	Панель	450	300	4
41	Стекло зеркала	Панель	450	500	4
42	Стекло зеркала	Панель	1500	400	2
43	Стекло зеркала	Панель	1500	500	5

№ п/п	Наименование	Почасовая продукция, м³	№ п/п	Наименование	Почасовая продукция, м³
1. Оборудование для очистки					
1.	Воробейник	19	11.	Комплекс программ	3
2.	Система	14	13.	Комплекс лаборатория для анализа	6
3.	Техническое обслуживание (техническое обслуживание)	152	14.	Заслуживание	6
2. Оборудование					
4.	Двигатель	24	15.	Котел	6
5.	Котел	18	16.	Котел	6
6.	Котел	30	17.	Помещение для хранения	8
7.	Механическое оборудование	19	18.	Система для очистки	4
8.	Механическое оборудование	19	19.	Оборудование для очистки	14
9.	Механическое оборудование	8	20.	Оборудование	4
3. Оборудование					
10.	Оборудование для очистки	21	21.	Техническое	6
10.1.	Механическое	6	22.	Оборудование	4
10.2.	Механическое оборудование	6			
10.3.	Механическое оборудование	6			
		Всего			393

[illegible]

M 1:100



M 1:200



M 1:200



Стіни	Фарба (біла)	
Підлога	Паркет (дуб)	
	Кафель	
Меблі	Дерево (дуб)	
	Дерево (бук)	
Стіни	Цегляна кладка	
Фарба (біла)	Дерево (дуб)	
	Кераміка (фарба червона)	
Скло		

[illegible]