

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

**«Проект ресторану італійської кухні на 100 місць у
Деснянському районі м. Києва»**

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

Р.В. Хмара

Науковий керівник проекту

В.А. Піддубний,
д-р .техн. наук, професор

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

В.А. Піддубний,
д-р .техн. наук, професор

Підбір технологічного устаткування

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

Розділ 2. Архітектура. Дизайн.

Р.П. Романенко,
канд. техн. наук, доцент

Розділ 3. Управління. Економіка.

Л.А. Бовш,
канд. екон. наук, доцент

Гарант освітньої програми

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

Київ 2019

ЗМІСТ

<u>ВСТУП</u>	
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ	
1.1. Концепція підприємства	
1.2. Гастрономічний бренд проекту	
1.3. Виробничий процес	
1.4. Сервіс	
РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН	
2.1. Об'ємно-планувальне рішення	
<u>2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення</u>	
<u>2.3. Кошторис будівництва</u>	
РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА	
<u>3.1. Організаційний дизайн</u>	
<u>3.2. Доходи. Витрати</u>	
<u>3.2. Ефективність інвестиційного проекту</u>	
<u>ВИСНОВКИ</u>	
<u>СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ</u>	
<u>ДОДАТКИ</u>	
<u>ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ</u>	

ВСТУП

Роль ресторанної галузі у процесах взаємопроникнення національних культур дуже велика. Заклади харчування виступають своєрідними

провідниками національного кулінарного мистецтва, національної кухні, національних традицій приготування і споживання страв і напоїв. Ресторан характеризується високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організацією відпочинку та дозвілля. Його основне призначення – задовольняти потреби споживачів в харчуванні та дозвіллі, мати різноманітний асортимент продукції власного виробництва і закупних товарів. Особливе місце займають етнічні заклади ресторанного господарства. Специфіка етнічних ресторанів полягає у створенні меню на підставі максимального дотримування кулінарних традицій певного етносу; поєднанні конкретного виду кухні з відповідною обстановкою (інтер'єрним та екстер'єрним рішеннями); відображення певних національних традицій у назві ресторану, форматі його меню, музично-розважальній програмі.

В м. Київ багато етнічних ресторанів, але найбільша популярність у італійських підприємств харчування. Це пояснюється розвиненістю мережі піцерій, які пропонують швидке обслуговування та достатньо невеликий діапазон цін. Однак повносервісних італійських ресторанів в м. Київ недостатньо.

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування закладу ресторанного господарства у Деснянському районі м. Києва з впровадженням новітніх технологій кулінарних виробів.

Відповідно до мети поставлені наступні завдання:

І. провести дослідження регіонального ринку продукції та послуг закладів ресторанного господарства у Деснянському районі м. Києва із метою обґрунтування доцільності проектування закладу ресторанного господарства; розробити концепцію закладу ресторанного господарства обґрунтувавши спеціалізацію та спрямування на споживачів; обґрунтувати гастрономічний бренд проекту; структурувати сервісно-виробничий процес; розробити

виробничу програму закладу; визначити напрями технологічних інновацій, кадрове забезпечення сервісно-виробничого процесу.

II. розробити та обґрунтувати об'ємно-планувальне рішення закладу; навести архітектурні та ландшафтні рішення підприємства харчування, розрахувати кошторис будівництва.

III. визначити та обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; обґрунтувати операційні доходи закладу, розробити план із праці та спланувати поточні витрати; спланувати основні економічні показники діяльності; оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, технологія тістового напівфабрикату з використанням лляного борошна, семоли та шпинату.

Предмет дослідження: ресторан італійської кухні на 100 місць тістовий напівфабрикат, лляне борошно, семола, шпинат.

Інформаційною базою при написанні випускного кваліфікаційного проекту стали вітчизняні та міжнародні статті, класифікатори, веб-сайти, словники, результати власних досліджень. Для реалізації поставлених завдань застосовано ряд методів, зокрема аналіз і синтез, загальнонаукові методи, методи систематизації, порівнянь, спостереження, абстрактно-логічний метод для узагальнення результатів дослідження і формулювання висновків.

Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел, додатків та графічного матеріалу.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1 Концепція підприємства

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Ресторан італійської кухні на 100 місць планується побудувати у Деснянському районі м. Києва. Деснянський район один з трьох лівобережних районів міста Києва. Знаходиться в північно-східній частині міста, займає загальну площу 14,8 га. Кількість населення налічує близько 345 тисяч чоловік. До складу району входять кілька територіальних одиниць: житловий масив Вигурівщина-Троещина і селище Троещина, житловий масив Лісовий і селище Биківня, зелена зона на Дніпровських островах, лісопарковий пояс [30].

Згідно даних Relax.ua станом на 18.10.2019р. до 10 найкращих ресторанів італійської кухні м. Києва увійшли: Bigoli, Casa Nori, GRANO, Mimosa Brooklyn Pizza, Napule, Pastateca, Piccolino, Under Wonder, Vero Vero, Vino e Cucina.

Для проектування ресторану італійської кухні на 100 місць обрано вільну від забудови ділянку по вул. Академіка Курчатова 3а. Обране місце для проектування закладу ресторанного господарства відповідає всім вимогам, є вільним для будівництва нової споруди.

Для повномірної оцінки необхідно визначити конкурентів, які функціонують в радіусі 2 км від місця забудови ресторану італійської кухні, наведено в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Дислокація закладів ресторанного господарства досліджуваного мікрорайону

Назва закладу	Адреса	Час роботи
	Ресторани	
U Lisi	вул. Мілютенка, 44в	12:00–22:00
TATI	Лісовий проспект, 39	12:00–00:00

Робін Гуд	вул. Братиславська, 9В	10:00–00:00
Маматія	вул. Мільотенка, 19	10:00–23:00
ПАБ		
Nirvana Pub	вул. Братиславська, 14-б	11:30–04:00

Проаналізувавши прямих конкурентів ресторану італійської кухні на 100 місць, встановлено доцільність проектування закладу у визначеній локації.

Неймінг закладу

Для відображення специфіки ресторану італійської кухні у м. Київ запропоновано назву - «Capellini». Capellini (капелліні) - довга і дуже-дуже тонка (близько 1 мм) паста. У перекладі з італійського «capellino» - це волосок.

Легенда ресторану італійської кухні «Capellini» - заклад де можна скуштувати справжню італійську пасту.

Розроблено фірмовий логотип закладу рис. 1.2:

Рис. 1.2 Фірмовий логотип ресторану італійської кухні «Capellini»

Фірмовий слоган: приходь до «Capellini» та скуштуй автентичну італійську пасту.

Концептуальне меню закладу

Ресторан італійської кухні «Capellini» спеціалізуватиметься на подачі пасти та равіолі, які тут подаватимуться з морепродуктами, телятиною, качкою, білими грибами та овочами, паста готуватиметься за фірмовим рецептом у закладі. До складу меню також входитимуть: Карпачо з томатів з трюфельною пастою і паростками молодого горіху, Салат з теплим лососем, овочами та

яйцем пашот, Філе дорадо з артишоками, Курча по-сицилійськи з апельсиново-імбирним соусом, класичне Тірамісу.

Одним із концептуальних рішень закладу буде широкий вибір італійський вин, білі вина: Pinot Grigio San Michele Appiano, 2017, Sauvignon Blanc Ronco del Cero Venica & Venica, Gavi Sansilvestro, 2016, червоні вина: Merlot-Cabernet De Piano San Michele Appiano, Ama Rosso Romeo&Juliet, 2015, Chianti Buccia Nera Tenuta di Campriano, 2017 (див. дод. А)

Концептуальний дизайн та атмосфера

Інтер'єр ресторану італійської кухні «Capellini» буде виконаний в стилі модерн. Модерн з'явився як спроба дизайнерів відійти від геометричних форм і чіткої симетрії. Відмінними рисами цього стилю є: плавні, асиметричні лінії, багато дерева, квіткові й рослинні мотиви, вітражі.

В інтер'єрі в стилі Модерн головне – гармонія в декорі, щоб він міг передати свою цілісність і неподільність.

Основна кольорова гама інтер'єру в стилі Модерн пастельна, однотонна, з яскравими акцентними елементами: вітражами або дерев'яними конструкціями.

Меблі в стилі Модерн відповідають характерним особливостям дизайну інтер'єру цього стилю. Вони мають округлі, вигнуті форми. Найчастіше меблі виготовляють із деревини переважно того ж кольору, що й дерево для декоративних елементів в інтер'єрі.

Приблизний дизайн торгівельної зали ресторану італійської кухні наведено на рис. 1.3.



Рис. 1.3 Дизайн ресторану італійської кухні «Capellini»

Працівники торгівельної зали будуть одягнені у сорочки фіолетового кольору та довгі фартухи чорного кольору, з логотипом закладу.

Сервіс

Обслуговування у ресторані італійської кухні «Capellini» проходитиме офіціантами за меню вільного вибору із наступним розрахунком (готівковий, безготівковий), повним обслуговуванням офіціантами американським способом. Американський сервіс - їжа готується і розкладається по тарілках безпосередньо на кухні. Офіціанти розносять і розставляють тарілки гостям. Цей вид набув популярності завдяки простоті й оперативності [16,17].

Режим роботи проектованого закладу планується з 10.00 до 22.00 без вихідних.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, розроблено концепцію ресторану італійської кухні «Capellini» (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Концепція ресторану італійської кухні «Capellini»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
------------------	----------------------

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розміщення проектного закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	місто Київ
Місце розміщення проектного закладу	вул. Академіка Курчатова 3а
Рівень туристичної привабливості і ділової активності району	Високий рівень туристичної і ділової активності
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	5 закладів ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу (радіус 2 км)
Неймінг	
Тип закладу	ресторан
Неймінг	«Capellini»
Логотип	
Легенда	заклад де можна скуштувати справжню італійську пасту
Концептуальне меню	
Позиціонування ресторану італійської кухні «Capellini» - міський демократичний заклад	

Продовження таблиці 1.2

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Модерн
Фірмові кольори	Коричневий, пастельний
Фірмові атрибути, атмосфера	Живі квіти, італійські автентичні вироби
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Ресторан
Види обслуговування	Обслуговування офіціантами
Види меню	Меню вільного вибору
Форми обслуговування	Обслуговування офіціантами
Режим роботи	10.00-23.00
Зали для споживачів, кількість місць	Сайт та торговельна зала

1.2. Гастрономічний бренд проекту

В кулінарії Італії велике значення приділяють приготуванню пасти, яка нараховує близько 300 видів. Всю пасту класифікують по формі та розміру: короткі (рігатоні, тортільоні, пенне), довгі (спагеті, лінгвіні, фузіліні), різнокольорові та з начинкою. Різновидом пасти з начинкою є равіолі. Для приготування цієї страви із тіста формують невеликі квадрати з начинкою. Склад начинки сам по собі не є характерною ознакою, хоча в італійських стравах прослідковуються регіональні тенденції з домінуванням зелених овочів і різних видів сиру. Наприклад, в Лаціо і Тоскані начинка складається з рикоти і шпинату з чорним перцем і мускатним горіхом. Гарячі равіолі тут подаються з соусом, приготованим зі свіжих помідорів і свіжого базиліка або заправляються маслом, посипають тертим пармезаном і шавлією. На Сардинії в равіолі кладуть рикоту, заправлену лимонною цедрою, а також використовують як начинку картоплю, змішану з м'ятою. В регіоні Аbruццо, поряд з класичними варіантами, люблять і солодкі равіолі з рикотою. Приправляють їх не тільки корицею і цукром, але і томатним соусом. В цілому ж начинка для равіолі може готуватися на основі м'яса, риби, овочів або сиру. Важливим критерієм при приготуванні равіолі є співвідношення начинки і тіста. Частка тіста повинна бути більше, ніж начинки. У зв'язку з вищесказаним, розробка тістового

напівфабрикату покращеної поживної цінності для страви «равіолі» є актуальною.

Основною сировиною для приготування тістового напівфабрикату є борошно. В Італії борошно поділяють на кілька видів [28]:

I. farina di grano tenere (triticum aestivum) - борошно з м'якої пшениці,

II. farina di grano duro (triticum turgidum durum) - борошно з твердих сортів пшениці,

III. farina di segale (secale cereale) - житнє борошно

IV. farina di farro (triticum turgidum dicocum) - борошно з полби

Борошно з м'якої пшениці відрізняється за такою ознакою, як зольність. Зольність борошна - це кількість мінеральних речовин, що містяться в ній. Відповідно до цього показника, в Італії існують такі типи борошна: борошно типу 00 (0,55%), борошно типу 0 (0,65%), борошно типу 1 (0,80%), борошно типу 2 (0,95%) та борошно грубого помелу (integrale) (1,70%).

У борошні з твердих сортів пшениці крохмальні зерна дрібніше і твердіше, консистенція їх дрібнозерниста, клейковини відносно багато. Таке борошно, є сильним, поглинає більше води і використовується для виготовлення макаронних виробів – пасти та тіста для приготування равіолі. Помелом твердої пшениці отримують семола («semola»).

У Канаді, де смертність від раку займає перше місце, прийнята спеціальна національна програма по впровадженню 12% насіння льону в хлібобулочні вироби в зв'язку з високим вмістом омега-3 і харчових волокон. Відомо застосування насіння льону при приготуванні авторських рецептів в ресторані «Mugaritz», який має 2 зірки Мішлену.

В скандинавських країнах та Німеччині ляне борошно і подрібнене насіння льону додаються в хлібобулочні і кондитерські вироби, м'ясні та рибні напівфабрикати. Це знижує глікемічний індекс продуктів, збагачує їх харчовими волокнами, калієм і магнієм (в ляному борошні його в 7 разів більше, ніж в бананах). Як пребіотик і ентеросорбент ляне борошно або

подрібнене насіння льону включають в раціон пацієнтів з ендогенною інтоксикацією і дисбактеріозом. За вмістом фітостеринів насіння льону не поступається сої і може бути використане в подрібненому вигляді в щоденному раціоні як онкопротектор і регулятор гормонального балансу.

В Україні відсутній асортимент тістових напівфабрикатів з лляного борошна. Є дослідження щодо застосування даного борошна в сумішах спільно з пшеничним борошном при виготовленні виробів з дріжджового тіста, а також розроблено технології борошняних кондитерських виробів на основі композиційних сумішей з використанням лляного борошна.

Мета роботи – дослідження борошняної сировини для виготовлення тістового напівфабрикату, розробка технології національної страви італійської кухні «равіолі» підвищеної поживної цінності та дослідження її якості.

Об'єкт дослідження – технологія тістового напівфабрикату з використанням лляного борошна, семоли та шпинату. В якості контролю обрано тістовий напівфабрикат для приготування страви «равіолі» [26].

Предмет дослідження – тістовий напівфабрикат, лляне борошно, семола, шпинат.

Методи дослідження – органолептичні, фізико-хімічні, розрахункові.

Для досягнення поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

- обґрунтувати можливість використання лляного борошна для приготування тістового напівфабрикату;
- проаналізувати представлені в науково-технічній літературі дані по використанню лляного борошна;
- обґрунтувати раціональну кількість сировини;
- розрахувати хімічний склад тістового напівфабрикату;
- навести показники якості тістового напівфабрикату;
- розробити технологію тістового напівфабрикату з використанням лляного борошна, семоли та шпинату;
- побудувати профілограму якості напівфабрикату.

За результатами наукового дослідження опубліковано статтю у Збірнику наукових праць студентів (дод. Б).

На основі проведених досліджень розроблено технологічну документацію на розроблений тістовий напівфабрикат для равіолі (дод. В).

Розроблену технологію тістового напівфабрикату на основі лляного борошна для приготування равіолі у ресторані «Чорноморка» шляхом виробництва та реалізації дослідної партії розроблених виробів у кількості 60 шт., підтвердженням чого є «Акт впровадження науково-дослідної роботи» (дод. Г).

1.3. Виробничий процес

Технологічне проектування закладу ресторанного господарства здійснюється на основі моделі сервісно-виробничого процесу. Тому, з метою його структуризації розглянемо процеси, які відбуватимуться на підприємстві.

Модель сервісно-виробничого процесу проектного ресторану італійської кухні представимо у вигляді структурної схеми, в основу якої покладено стадії процесу (рис. 1.4).

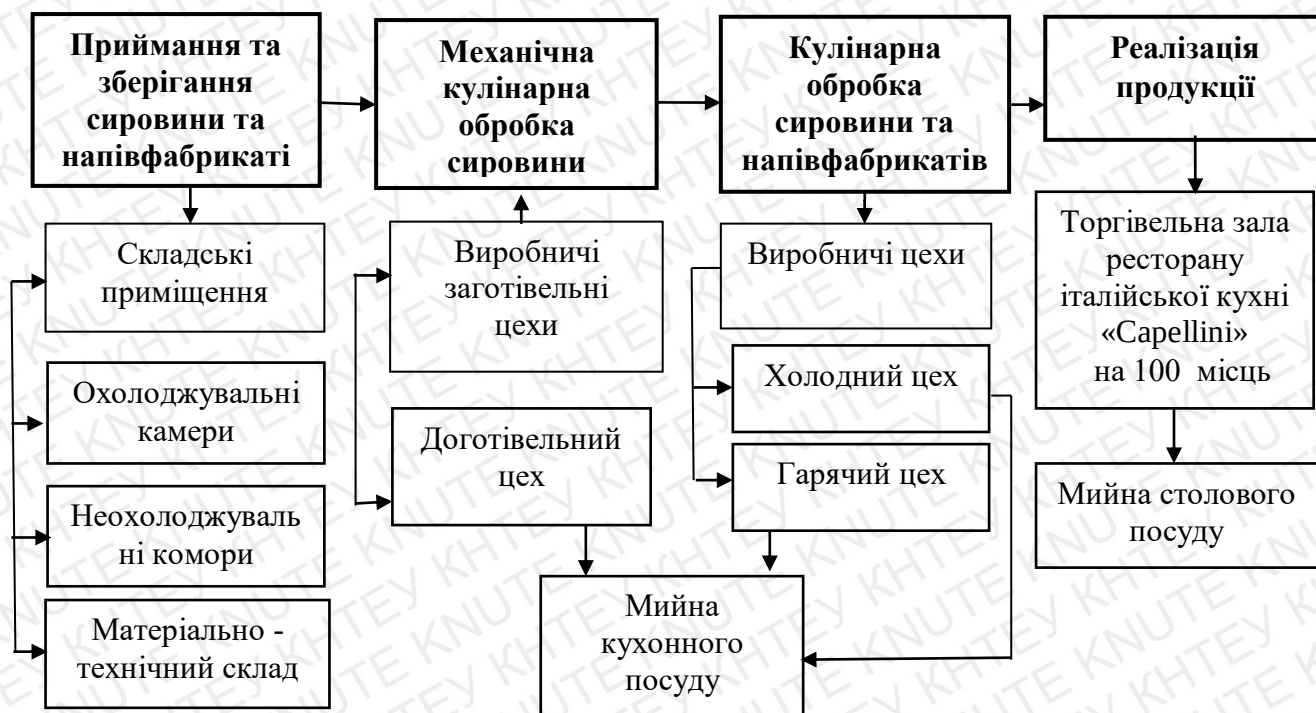


Рис.1.4. Схема виробничо-торговельної структури ресторану італійської кухні «Capellini»

На підставі проведених маркетингових досліджень розроблено динаміку завантаженості залу ресторану італійської кухні, яку надано у табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Прогнозована динаміка попиту на послуги ресторану «Capellini»

Час роботи залу	Тривалість приймання їжі	Оборотність місця	Коефіцієнт заповненості залу	Кількість споживачів
10:00 – 11:00	40	1,5	0,1	15
11:00 – 12:00	40	1,5	0,1	15
12:00 – 13:00	40	1,5	0,2	30
13:00 – 14:00	60	1	0,2	20
14:00 – 15:00	60	1	0,2	20
15:00 – 16:00	60	1	0,3	30
16:00 – 17:00	60	1	0,3	30
17:00 – 18:00	60	1,0	0,4	40
18:00 – 19:00	60	1,0	0,9	90
19:00 – 20:00	90	0,7	0,6	40
20:00 – 21:00	90	0,7	0,3	20
21:00 – 22:00	60	1,0	0,2	20
22:00 – 23:00	60	1,0	0,1	10
Загальна к-ть відвідувачів за день				380
Денна оборотність місця, рази				3,8

Загальні кількість споживачів за день в ресторану італійської кухні становить 380 осіб, оборотність місця за день роботи в середньому становить 3,8.

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховують на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої чисельності споживачів за зміну роботи зали (див. табл.1.3) [24]:

$$n=N*m \quad (1.1)$$

Структуру меню закладу, що проектується, та розрахунок кількості асортиментних позицій наведено в таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

**Прогноз денного обсягу реалізації продукції ресторану
італійської кухні «Capellini»**

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Холодні страви і закуски	1,9	722
Гарячі закуски	0,2	76
Супи	0,18	68

Продовження таблиці 1.4

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість, порцій
Основні страви	1,2	456
Десерти	0,3	114
Борошняні та кондитерські вироби	0,4	152
Гарячі напої:		
Кава	0,1	38
Чай	0,05	19
Холодні напої:		
Власного виробництва	0,1	38
Води та сік	0,1	38
Фреш	0,05	19
Алкогольні напої:		0
Вино	0,2	76
Коктейлі	0,05	19

Розробка виробничої програми закладу

На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено денну виробничу програму ресторану італійської кухні «Capellini», яку наведено у дод. Д.

Основою розрахунку кількості сировини Q є денна виробнича програма і норма витрат продуктів на одну порцію за формулою [24]:

$$Q = \frac{n * g_p}{1000} \quad (1.2)$$

На основі розрахунків складаємо таблицю добової потреби закладу ресторанного господарства у сировині, продуктах (напівфабрикатах, купівельних товарах) за товарними групами (дод. Ж).

Площу складських приміщень визначаємо за встановленим у них устаткуванням. Результати розрахунків зводимо у таблицю 1.5:

Таблиця 1.5

Проектування процесу складування та зберігання продуктів ресторану італійської кухні «Capellini»

№ з/п	Приміщення	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	2	3	4	5	6	7
1	Завантажувальна	Ваги товарні ТВ1-150 (0,5,100,0 кг.)	1	1100	400	0,5

Продовження таблиці 1.5

1	2	3	4	5	6	7
		Стіл виробничий Abat СПРО-6-2,	1	1000	600	0,6
		Візок вантажний (50 кг.) Козак TSA300	2	900	600	1,08
		Площа, яку займає устаткування, м ²				2,2
		Площа завантажувальної, м²				10
2	Комора сухих продуктів	Стелаж ТЕНМА	2	1200	500	1,2
		Підтоварник Нісcold нсо-6/6-150	2	600	600	0,7
		Площа, яку займає устаткування, м ²				2,0
		Площа комори сухих продуктів, м²				5
3	Комора напоїв	Стелаж ТЕНМА	2	1200	500	1,2
		Підтоварник Нісcold нсо-6/6-150	2	600	600	0,7
		Площа, яку займає устаткування, м ²				2,0
		Площа комори напоїв, м²				5
4	Охолоджувальна камера молочно- жирова та гастрономії	Стелаж ТЕНМА	3	1200	500	1,8
		Підтоварник Нісcold нсо-6/6-150	2	600	600	0,7
		Площа, яку займає устаткування, м ²				2,5
		Площа камери молочно-жирової та гастрономії, м²				6
5	Охолоджувальна камера м'ясо- рибних н/ф	Стелаж ТЕНМА	3	1500	400	1,8
		Підтоварник Нісcold нсо-6/6-150	2	600	600	0,7
		Площа, яку займає устаткування, м ²				2,5
		Площа камери молочно-жирової та гастрономії, м²				6
6	Охолоджувальна камера овочевих н/ф та фруктів	Стелаж ТЕНМА	3	1500	400	1,8
		Підтоварник Нісcold нсо-6/6-150	2	600	600	0,8
		Площа, яку займає устаткування, м ²				2,5
		Площа камери для овочів та фруктів, м²				6
7	Приміщення комірника	Стіл письмовий Silver T	1	1280	600	0,8
		Стілець офісний Slim FX CF (ХН- 630С)	3	600	560	1,0
		Шафо офісна Орбіта МС Шафа- 13	1	1008	416	0,4
		Площа, яку займає устаткування, м ²				2,2
		Площа приміщення комірника, м²				6
8	Комора та мийна тари	Стелаж ТЕНМА	2	1500	400	1,2
		Вана мийна Abat ВМП-6-1-5 РЧ	1	500	500	0,3

	Площа, яку займає устаткування, м ²	1,5
	Площа комора та мийна, м ²	4

Процес організації роботи складського господарства представляємо у вигляді табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Організація роботи складського господарства

Заходи		Характеристика	Термін виконання	Час виконання	Виконавець
Приймання продовольчих товарів		- розвантажування; - приймання за кількістю і якістю; - транспортування до комор та камер	1 година	відповідно до графіка постачання, виробничої необхідності	- комірник - вантажник
Складування		складування продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного призначення відповідно до санітарних норм	2 години		комірник
Відпускання товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення заявками		- відпускання продовольчих товарів за групами; - відпускання предметів матеріально-технічного забезпечення	30 хвилин	відповідно до виробничої необхідності або термінів проведення спеціальних заходів	- комірник - зав. виробництвом
Відпускання продукції закладу для реалізації в інших місцях		відпускання продукції закладу для реалізації в інших місцях (дитячі садки, школи, магазини, заклади ресторанного господарства)	1 година		- комірник - зав. виробництвом - адміністратор
Санітарне оброблення та ремонт тари		- санітарне оброблення тари; - дрібний ремонт тари	відповідно до денного обороту тари та її видів	відповідно до виробничої доцільності та вивільнення тари	комірник
Санітарна обробка	Щоденна	- миття складського устаткування та інвентаря; - миття стін; - підмітання та миття підлоги	40 хвилин	відповідно до виробничої доцільності, наприкінці робочого дня	прибиральник
	Щотижнева	- миття дверей; - миття опалювальних приладів (у відповідних приміщеннях); - миття освітлювальних приладів; - протирання немеханічного складського устаткування та підлоги під ним	1 година	відповідно до виробничої доцільності, наприкінці робочого дня в кінці тижня	- прибиральник - комірник
	Щомісячний санітарний день	- дезінфекція; - дезінсекція	робочий день	відповідно до режиму роботи персоналу	весь персонал складського господарства

*Проектування технологічних процесів механічного кулінарного
оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів*

Основою оперативного планування виробничого процесу комплексного закладу є виробнича програма, яка складається на основі денних меню кожного з торговельних підрозділів, що входять до складу комплексного закладу.

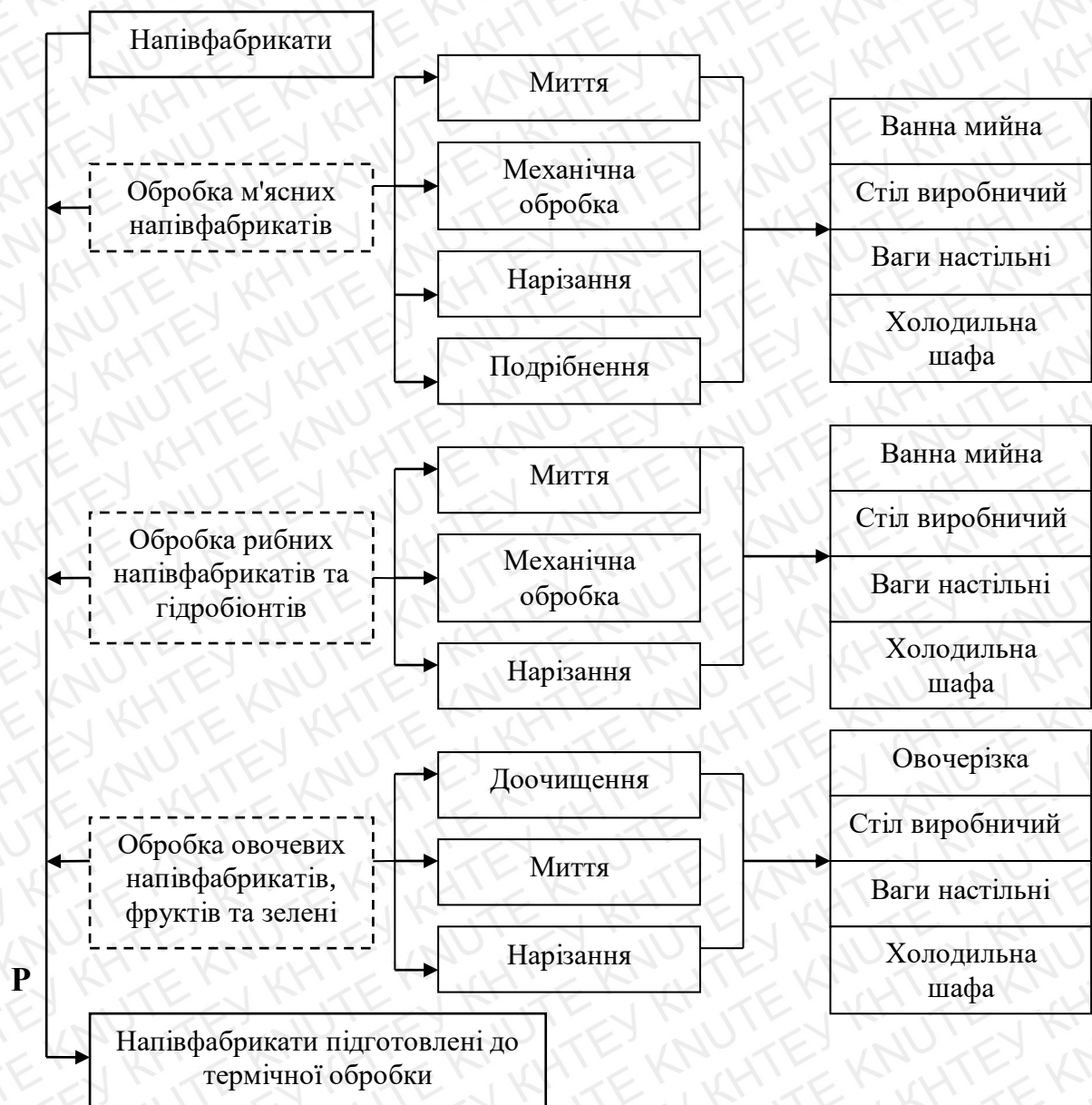


Рис. 1.5. Технологічні лінії доготівельного цеху закладу

Згідно асортименту страв, що виготовляються у закладі, доготівельний цех буде включати технологічні лінії обробки м'ясних, рибних та овочевих напівфабрикатів (рис. 1.5).

Виробничу програму доготівельного цеху складаємо, виходячи з виробничої програми всього комплексного закладу ресторанного господарства і оформлюємо у вигляді дод. Ж.

Розрахунок кількості виробничих працівників на обробку сировини та організації технологічного процесу доготівельного цеху наведено в таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

**Розрахунок кількості виробничих працівників в доготівельному цеху
ресторану італійської кухні «Capellini»**

Технологічні лінії (робочі місця)	Технологічні операції	Кількість сировини, кг	Кіл-сть людино-годин	Загальні витрати часу	Години виконання робіт, год.	Кваліфікація працівника
Обробка овочевих н/ф та фруктів	Миття	60,6	2,5	151,5	9.00-12.00	Кухар III р.
	Очищення					
	Нарізання					
Обробка н/ф з м'яса та птиці	Миття	25,4	4,2	106,7	11.00-16.00	Кухар III р.
	Нарізання					
Обробка н/ф з риби та морепродуктів	Розморожування	15,5	3,5	54,3	8.00-11.00	Кухар III р.
	Миття					
	Нарізання					
Разом витрати часу				312,5		

Чисельність виробничого персоналу, що одночасно працюють в цеху, розраховуємо за формулою [24]:

$$N_{\text{яв}} = A / T * \lambda, \quad (1.3)$$

$$\text{Отже, } N_{\text{яв}} = 312,5 * 100 / 3600 * 11,3 * 1,14 = 0,7$$

Визначення середньооблікової кількості виробничих працівників, $N_{\text{сп}}$, здійснюється за формулою [24]:

$$N_{\text{сп}} = N_{\text{яв}} * p, \quad (1.4)$$

З урахуванням того, що ресторан працює без вихідних, кількість працівників цеху:

$$N_{\text{сп}} = 0,7 * 1,58 = 1 \text{ працівник.}$$

Кухарі будуть працювати за графіком: 2 дні робочі, 2 вихідні.

За підрахунками на виконання денної виробничої програми цеху необхідно 1 робітник. Загалом в цеху працюватиме 2 особи.

Далі підбираємо устаткування та розраховуємо площу цеху (табл. 1.8).

Основою для підбору устаткування є: кількість сировини в партії, що обробляється за один раз, функціональність та продуктивність устаткування, вартість, енергоємність, габаритність устаткування зручність та безпечність в експлуатації і обслуговуванні устаткування.

Розрахунок площі цеху виконуємо за формулою [24]:

$$S_{\text{ц}} = \frac{S_{\text{усм}}}{\kappa} \quad (1.4)$$

Перелік устаткування та визначення площі доготівельного цеху наведено у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Визначення площі доготівельного цеху ресторану «Capellini»

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий для н/ф з м'яса та птиці	Abat СПРО-6-2	2	1000	600	1,2
Стіл виробничий для обробки риби та морепродуктів	Abat СПРО-6-2	2	1000	600	1,2
Стіл виробничий для обробки овочів та фруктів	Abat СПРО-6-2	2	1000	600	1,2
Стелаж	ТЕНМА	2	1200	500	0,6
Ванна мийна	Abat ВМП-6-1-5 РЧ	3	500	500	0,75
Шафа холодильна	АМІТЕК AKL1410TN	2	1480	830	3,69
Ваги настільні порційні	CAS SW-10W Inox	2	335	320	-
Бачок для відходів	Forcar AV 4668	3	600	600	1,08
Полички настінні	Abat ПН-1-3	2	800	300	-
Овочерізка	Robot Coupe CL 40	1	320	304	-
Мясорубка	Everest TC12U	1	240	400	-
Рукомийник	ATESY ВРК-400	2	400	330	0,26

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий для н/ф з м'яса та птиці	Abat СПРО-6-2	2	1000	600	1,2
Стіл виробничий для обробки риби та морепродуктів	Abat СПРО-6-2	2	1000	600	1,2
Вакуумна пакувальна машина	Euromatic EV25	1	320	390	-
Разом площа устаткування, м²					9,98
Площа доготівельного цеху, м²					25

Отже, розрахункова площа доготівельного цеху становить 25 м².

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Технологічний процес виробництва готової кулінарної продукції завершуватиметься в холодному та гарячому цехах.

Проектування передбачає реалізацію наступних етапів [24]:

- визначити виробничу програму, спрогнозувати погодинну динаміку реалізації страв;
- організувати технологічні процеси готової кулінарної продукції, визначити чисельність виробничого персоналу;
- розробити технологічні лінії;
- спроектувати режим роботи структурних підрозділів;
- обґрунтувати вибір технологічного і допоміжного устаткування;
- визначити площі виробничих приміщень.

Результати розрахунків погодинної реалізації продукції в ресторані італійської кухні на 100 місць, наводимо у додатку К.

На основі меню та денної кількості порцій за день складаємо виробничу програму гарячого цеху (табл.1.9).

Таблиця 1.9

Виробнича програма гарячого цеху ресторану «Capellini»

Назва виробу, страви	Кільк. порцій, шт.	Кількість людино- годин	Загальні витрати часу
Гарячі закуски			

Смажені тигрові креветки з сальсою із авокадо та пікантним соусом	30	1,8	54
Мідії у винному соусі	20	1,9	38
Спаржа запечена з рікотою	26	1,8	46,8
Супи			
Яловичий бульйон з тортеліні	15	1,2	18
Тосканський суп з сочевиці з ребром подається у хлібі	18	1,2	21,6
Овочевий суп мінестроне з домашнім песто	20	1,2	24
Гарбузовий крем-суп з козячим сиром	15	1,1	16,5
Основні страви			
Рибні			
Соте з морепродуктів в томатному соусі	15	1,9	28,5
Філе дорадо з артишоками	20	1,8	36
Сардини смажені з помідорами	17	2,1	35,7
Сібас запечений в пергаменті, подається зі спаржею та томатами чері	16	1,9	30,4

Продовження таблиці 1.9

Назва виробу, страви	Кільк. порцій, шт.	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу
М'ясні			
Теляча вирізка з фуа-гра та винним соусом	10	2,1	21
Качина ніжка-конфі з яблуками, вишнею та ожиновим соусом	11	2,1	23,1
Курча по-сицилійськи з апельсиново-імбирним соусом,	12	1,9	22,8
Філе качки з малиновим соусом	10	1,8	18
Теляча щока в соусі деміглас з печеними овочами	12	2,1	25,2
Паста та равіолі			
Ньокі з морськими гребінцями та креветками	25	2,1	52,5
Спагеті з кальмарами, креветками та апельсином	24	2,3	55,2
Лінгвіні з мідіями та помідорами	18	2,2	39,6
Тальятеле з морепродуктами	24	2,1	50,4
Папарделе з кроликом та білими грибами	28	2,4	67,2
Тальятеле з куркою та сиром Горгонзола	19	1,9	36,1
Біголі з качкою	26	2,1	54,6
Спагеті з м'ясними мігболами та томатним соусом	17	2,2	37,4
Фетучіні з білими грибами та чорним трюфелем	15	2,3	34,5
Спагеті із зеленим горошком та цукіні	25	2,4	60
Фідіо з томатним соусом та шпинатом	16	1,9	30,4
Дітаїні з моцарелою та пармезаном	21	2,2	46,2
Равіолі з телятиною та трюфельною пастою	16	2,1	33,6
Равіолі з кроликом	17	2,3	39,1
Равіолі з телячими щічками	12	2,4	28,8
Равіолі з шпинатом та рікотою	19	2,2	41,8
Равіолі з грибами та трюфельним маслом	11	2,1	23,1
Разом			1190,1

Чисельність виробничого персоналу гарячого цеху визначаємо за формулами [24]:

$$N_1 = 1190,1 \cdot 100 / (13 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 2,2$$

$$N_2 = 2,2 \cdot 1,58 = 4 \text{ особи}$$

Холодний цех призначений для випуску широкого асортименту виробів: холодних страв і закусок, солодких страв та напоїв. Виробнича програма холодного цеху наведена у таблиці 1.10

Таблиця 1.10

Виробнича програма холодного цеху ресторану «Сарелліні»

Назва виробу, страви	Кільк. порцій, шт.	Кількість людино- годин	Загальні витрати часу
Холодні страви			
Закуси			
Карпачо із лосося з медово-гірчичним соусом	40	1,2	48
Карпачо із телятиною та в'яленими томатами	42	1,1	46,2
Карпачо з томатів з трюфельною пастою і паростками молодого горіху	50	0,9	45
Карпаччо із свіжих артишоків з рукколою та пармезаном	35	0,9	31,5
Артишоки з баклажанним кремом, песто та солодким лимоном	42	0,9	37,8
Моцарелла Буратта з помідорами	35	0,7	24,5
Моцарела Страчателла з 3 видами помідорів та соусом песто	43	0,8	34,4
М'ясне антипасті	25	0,6	15
Сирні антипасті	23	0,6	13,8
Салати			
Салат з креветками, кіноа, руколою, авокадо, помідорами чері та в'яленими помідорами	42	1,1	46,2
Салат з підкопченим лососем, овочами та цукіні-ролами з ніжною рікоттою	39	0,9	35,1
Салат з теплим лососем, овочами та яйцем пашот	40	1,1	44
Салат з ростбіфом, помідорами та козячим сиром	52	0,9	46,8
Салат ромен з качкою, рожевими помідорами та перепелиним яйцем	43	1,1	47,3
Салат з печінкою печеним буряком, крем-сиром та шпинатом	54	0,9	48,6
Зелений салат із запеченим гарбузом, авокадо та моцарелою бурата	39	1,1	42,9
Салат з печеним баклажаном, болгарським перцем, козячим сиром, прошуто та руколою	38	1,1	41,8
Зелений салат з авокадо, цукіні та кіноа	40	0,9	36
Десерти			
Крем маскарпоне з ягодами	21	0,7	14,7
Класичне Тірамісу	20	0,8	16
Лавандовий крем-брюле	15	0,7	10,5
Пана-кота з сезонними ягодами	13	0,7	9,1
Мільфей з заварним кремом і ваніллю	20	0,8	16
Канолі з фермерським сиром і апельсином, ягідним ганашем і фісташковим праліне	17	0,8	13,6
Трюфелі	8	0,8	6,4
Разом			771,2

Чисельність виробничого персоналу холодного цеху визначаємо за формулами [24]:

$$N_1 = 771,2 \cdot 100 / (13 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 1,6$$

$$N_2 = 1,4 \cdot 1,58 = 2 \text{ особи.}$$

Отже, в гарячому цеху закладу працює дві зміни кухарів по 6 особи. В холодному цеху працювати дві зміни кухарів по 2 особи.

Відповідно до виробничих програм охарактеризуємо схеми виробничого процесу гарячого та холодного цехів. Технологічний процес у гарячому цеху представлений у вигляді схеми (рис.1.6).



Рис.1.6 Структурно-технологічна схема організації виробничого процесу гарячого цеху

Структурно-технологічна схема холодного цеху винного ресторану італійської кухні включатиме технологічні лінії з виготовлення холодних закусок та десертів, представлена на рисунку 1.7.



Рис.1.7 Структурно-технологічна схема організації виробничого процесу холодного цеху

Обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування і визначення площі виробничих приміщень кухні

Вибір устаткування проводимо у два етапи: на першому етапі визначаємо тип устаткування, а на другому – його марку та кількість.

Попередній вибір устаткування на першому етапі проводимо згідно “Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування” (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. №2).

Після визначення типу устаткування при виборі конкретної марки і кількості технологічних одиниць виходимо з необхідної продуктивності в пікові години навантаження та ступеня завантаження устаткування протягом зміни.

Дані по продуктивності взято на Інтернет-сайтах фірм-постачальників.

Таблиця 1.13

Підбір устаткування гарячого цеху ресторану «Capellini»

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	Abat СПРО-6-2	3	1000	600	1,8
Стелаж	ТЕХМА	1	1200	500	0,6
Ванна мийна	Abat ВМП-6-1-5 РЧ	1	500	500	0,25
Шафа холодильна	AMITEK AKL1410TN	1	1480	830	1,23
Ваги настільні порційні	CAS SW-10W Inox	1	335	320	-
Бачок для відходів	Forcar AV 4668	2	600	600	0,72
Полички настінні	Abat ПН-1-3	2	800	300	-
Плита електрична	Bertos E7PQ6M	2	1200	700	1,68
Пароконвектомат	Unox XEVC0511E1R	1	750	773	0,58
Апарат для варіння борошняних виробів	CC11 FROSTY	1	400	700	-
Шафа для підігріву тарілок	SARO TW 60	1	600	530	0,32
Рукомийник	ATESY BPK-400	1	400	330	0,13
Мікрохвильова піч	Whirlpool PRO 25 IX	1	511	421	-
Кип'ятильник	Remta R 36	1	385	420	-
Блендер	GEMLUX GL-BL1175GK	1	187	175	-
Разом площа устаткування, м²					7,18
Площа гарячого цеху, м²					18

Площа гарячого цеху склала: $S=7,18/0,4=18 \text{ м}^2$.

Таблиця 1.14

Підбір устаткування для холодного цеху ресторану «Capellini»

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	Abat СПРО-6-2	2	1000	600	1,2
Стелаж	ТЕХМА	1	1200	500	0,6
Ванна мийна	Abat ВМП-6-1-5 РЧ	1	500	500	0,25

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	Abat СПРО-6-2	2	1000	600	1,2
Шафа холодильна	AMITEK AKL1410TN	1	1480	830	1,23
Ваги настільні порційні	CAS SW-10W Inox	2	335	320	-
Бачок для відходів	Forcar AV 4668	1	600	600	0,31
Полички настінні	Abat ПН-1-3	1	800	300	-
Слайсер	LIVORNO 418-1003	1	520	460	-
Збивальна машина	EWT Inox PM-LT5B	1	420	240	-
Кутер	Sirman C4 VV	1	380	320	-
Рукомийник	ATESY BPK-400	1	400	330	0,13

Продовження таблиці 1.14

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Вакуумна пакувальна машина	Euromatic EV25	1	320	390	-
Разом площа устаткування, м²					3,59
Площа холодного цеху, м²					9

Площа холодного цеху склала: $S=3,59/0,4=9 \text{ м}^2$.

Проектування мийної кухонного та столового посуду

Мийна кухонного посуду призначена для миття наплитного посуду (кастрюль, листів та ін.), кухонного і роздавального інвентаря, інструментів. Приміщення мийної буде мати зручний зв'язок з виробничими цехами (холодним, гарячим). Розрахунок площі мийної кухонного посуду наведено у таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Підбір устаткування мийної кухонного посуду ресторану «Capellini»

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	Abat СПРО-6-2	1	1000	600	0,6
Стелаж	ТЕНМА	1	1200	500	0,6
Ванна мийна	Abat ВМП-6-1-5 РЧ	2	500	500	0,5
Бачок для відходів	Forcar AV 4668	1	600	600	0,31
Рукомийник	ATESY ВРК-400	1	400	330	0,13
Разом площа устаткування, м²					2,14
Площа кухонного посуду цеху, м²					5

Площа мийної кухонного посуду склала: $S = 2,1/ 0,4 = 5 \text{ м}^2$.

У таблиці 1.16 наведено підбір та характеристику устаткування мийної столового посуду.

Таблиця 1.16

Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізна

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	Abat СПРО-6-2	1	1000	600	0,6
Ванна мийна	Abat ВМП-6-1-5 РЧ	5	500	500	1,25

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	Abat СПРО-6-2	1	1000	600	0,6
Стелаж для сушіння	Artemis СТЛ-л/п-ст	1	600	300	0,18
Бачок для відходів	Forcar AV 4668	2	600	600	0,72
Посудомийна машина	SILANOS NE 1300	1	655	770	0,5
Продовження таблиці 1.16					
Утилізатор харчових відходів	Bone Crusher BC 1250	1	318	373	0,12
Шафа для посуду	Abat ШКН-6-3 РН	2	1200	560	1,34
Рукомийник	ATESY ВРК-400	1	400	330	0,13
Стіл для збирання залишків їжі	Abat СПРО-6-2	1	1000	600	0,6
Разом площа устаткування, м ²					5,31
Площа кухонного посуду цеху, м ²					13

Площа мийної столового посуду склала: $S = 5,31 / 0,4 = 13 \text{ м}^2$.

1.4. Процес обслуговування споживачів.

Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у проєктованому ресторані наведено у вигляді схеми (рис. 1.8).

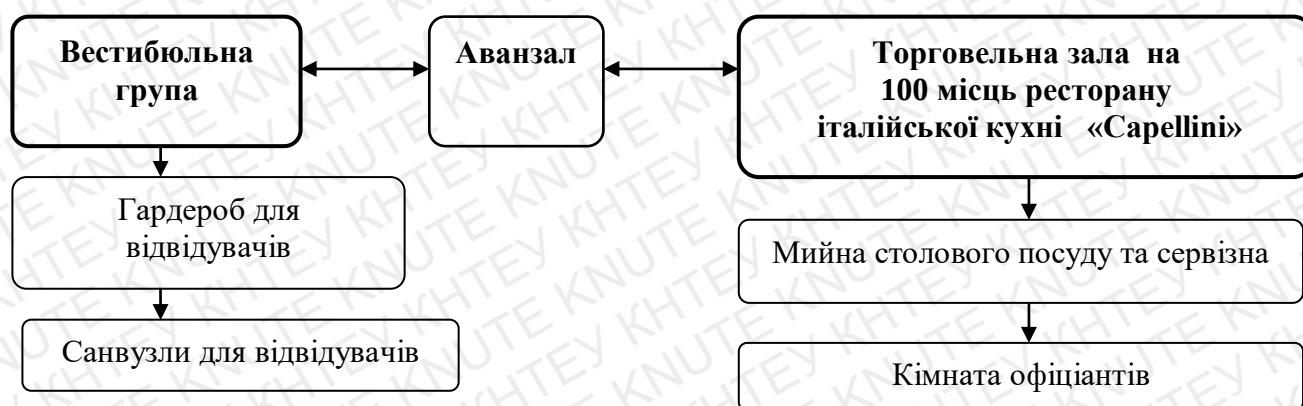


Рис. 1.8 Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у ресторану італійської кухні «Capellini»

Організацію процесу обслуговування у ресторану італійської кухні «Capellini» представлено у вигляді таблиці (табл. 1.18), з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.18

Моделювання процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Зона первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка - вестибюль - гардероб верхнього одягу - санвузли	- гардеробна стійка - полиця для зберігання засобів гігієни - санітарні прилади - стійка адміністратора - м'які меблі	- адміністратор - гардеробник - охоронець - прибиральник - відвідувач
Зона послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг	- торговельна зала ресторану італійської кухні «Capellini» - барна стійка ресторану	- меблі та обладнання залу - обладнання барної зони - меню ресторану італійської кухні «Capellini», - винна карта, - столовий посуд, набори -столова білизна -елементи інтер'єру	- адміністратор - офіціант - бармен - відвідувач
	харчування, обслуговування і відпочинку	- італійської кухні «Capellini» -	- технологічне устаткування зали ресторану італійської кухні «Capellini» та барної зони - устаткування для забезпечення видовищних заходів	-
Допоміжна зона	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала - роздаткова - сервізна - мийна столового посуду - приміщення офіціантів	торговельно-	- адміністратор - офіціант - бармен - мийник - стол - овог - о - посуду - відвідувач
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля (ГОСТ-30523-97)	- Wi-fi	- технічне устаткування - інтернет обладнання	- адміністратор - технік - відвідувач

Проектування приміщень для споживачів

Для обслуговування споживачів, розраховано зону обслуговування ресторану італійської кухні «Capellini» таблиця 1.19.

Таблиця 1.19

Устаткування для барної зони ресторану італійської кухні «Capellini»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Барна стійки	Mebelok	1	4000	800	3,2
Ванна мийна	Abat ВМП-6-1-5 РЧ	1	500	500	0,25
Шафа для вина	SCAN SV 438	2	595	670	0,4
Кавомолка	Nemox NEMOX COFFEE GRINDER LUX	1	300	180	-

Продовження таблиці 1.19

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Льодогенератор	SARO CS 50 W	1	500	580	0,29
Кавомашина	Nuova Simonelli NSIM-APPIA S	1	400	545	-
Подрібнювач льоду	Sirman TRITON	1	365	210	-
Блендер	Sirman DRAGONE VV	1	213	200	-
Міксер	Hurakan HKN-MP160 COMBI	1	75	75	-
Соковижималку	Hurom HZ ALFA	1	236	205	-
Автоматизоване робоче місце	W-SMART	1	250	300	-
Разом площа устаткування, м²					4,14
Площа зони обслуговування, м²					10

У таблиці 1.20 ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування» залежно від типу, класу підприємства, його місткості розраховано площі приміщень для здійснення обслуговування в ресторані італійської кухні «Capellini» на 100 місць.

Кількість необхідних меблів для забезпечення процесу обслуговування наведено в таблиці 1.21.

Таблиця 1.20

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двохмісний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	5
Стіл чотирьохмісний	1200 x 800		18
Стіл шестимісний	900 x 1500		3
Стільці м'які	800x800	Для сидіння гостей	100
Сервант для офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	1

Столи у залі ресторану засервіровані згідно з правилами сервіровки, після завершення прийому їжі, працівники залу прибирають стіл. Також працівники залу слідкуватимуть за наповненістю лінії роздачі та при необхідності доповнюватимуть марміти свіжевиготовленими стравами та виробами.

У дод. Л наведено необхідну кількість посуду для обслуговування відвідувачів ресторану італійської кухні на 100 місць.

Кількість обслуговуючого персоналу

Залежно від типу та концепції закладу обираємо вид, метод, форму та спосіб обслуговування споживачів, на основі яких відповідно до місткості закладу визначаємо кількість обслуговуючого персоналу.

У ресторану «Capellini» на 100 місць передбачаємо повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом. При повсякденному обслуговуванні таким способом розрахунок кількості офіціантів проводимо за формулою [24]:

$$N_{\text{оф}} = P / N_1 \quad (1.13)$$

$$N_{\text{оф}} = 100 / 16 = 6$$

Кількість офіціантів у зміну складає 6 чоловік, при двозмінній роботі персоналу загальна кількість офіціантів становить 12 чоловік.

Кількість обслуговуючого персоналу проектного закладу ресторанного господарства наведена у табл. 1.21.

Таблиця 1.21

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу пивного ресторану «Capellini»

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор залу		2
Хостес		2
Сомільє		1
Бармен-касир		2
Офіціант	3-5	12
Мийник столового та кухонного посуду		2
Прибиральниця залу		2
Паркувальник		1

Отже згідно даних таблиці 1.21 для безперебійної роботи закладу необхідно 24 чоловік обслуговуючого персоналу.

2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Проектований ресторан італійської кухні на 100 місць у Деснянському районі м. Києва, відповідатиме нормам ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». Склад приміщень ресторану «Capellini» наведено у вигляді табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Експлікація приміщень ресторану італійської кухні «Capellini»

№	Назва приміщень	Площа, м ²
Приміщення для споживачів		
1	Вестибюль	30
2	Аванзал	20
3	Гардероб	8
4	Санвузол для жінок	9
5	Санвузол для чоловіків	9
6	Зал ресторану	210
Виробничі приміщення		
7	Холодний цех	9
8	Доготівельний цех	25
9	Гарячий цех	18
10	Мийна кухонного посуду	5
11	Мийна столового посуду та сервізна	11
Складські приміщення		
12	Завантажувальна	10
13	Охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф	6
14	Охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені	6
15	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	6
16	Приміщення комірника та комора сухих продуктів	9
17	Комора та мийна н/ф тари	4
18	Комора напоїв	5
Адміністративно-побутові приміщення		
19	Кабінет директора	6
20	Приміщення контори та заввиробництвом	8,5
21	Гардероб жіночий	6
22	Гардероб чоловічий	6
23	Білизняна	4
24	Санвузол для персоналу	2,5
25	Приміщення офіціантів	5
Технічні приміщення		
26	Теплопункт	4

27	Електрощитова	3,5
Корисна площа приміщень, м²		445,5

Визначення загальної площі приміщень складається із з'єднання в одне ціле всіх приміщень, що будуть побудовані в проектованому закладі ресторанного господарства з урахуванням їх взаємозв'язків і вимог до кожного з них. Для розрахунку загальної площі закладу потрібно визначити робочу площу закладу. Робоча площа закладу розраховується за формулою [24]:

$$S_p = S_k \times K_1 \quad (2.1)$$

$$S_p = 445,5 \times 1,25 = 556,9 \text{ (м}^2\text{)}.$$

Загальна площа закладу визначається за формулою [24]:

$$S_z = S_p \times K_2 \quad (2.2)$$

$$S_z = 556,9 \times 1,05 = 584,7 \text{ (м}^2\text{)}.$$

Отже, загальна площа закладу ресторанного господарств, складає 584,7 м².

У вестибюлі ресторану «Capellini» буде розміщені роздільні санвузли для чоловіків та жінок та гардероб. Торговельна зала на 100 місць матиме вихід на виробничих приміщень та складських, зала матиме природне бічне освітлення інтенсивність повинна відповідати СанПіН 42-123-5777-91.

Виробничі приміщення ресторану «Capellini» будуть спроектовані в одному блоці, гарячий, холодний цехи матимуть зручний зв'язок із мийною кухонного та столового посуду, доготівельний цех буде розміщено поряд із складськими приміщеннями, інтенсивність освітлення має відповідати ДБН В.2.5-28-2006.

Розміщення устаткування у виробничих приміщеннях ресторану «Capellini» виконано з урахуванням забезпечення прямолінійного проходження сировини та готової продукції між ділянками.

Блок складських приміщень буде також спроектовано одним блоком, із завантажувальної спроектовано окремий вхід.

Адміністративно-побутові приміщення ресторану «Capellini» спроектовані поблизу службового входу, група буде забезпечена природним

бічним освітленням, інтенсивність якого має відповідати СанПиН 42-123-5777-91

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Ділянка під будівництво проектного ресторану «Capellini» на 100 місць у Деснянському районі м. Києва розташована за адресою вул. Академіка Курчатова 3а. Архітектурний стиль забудови району – постмодернізм. Район забудовано переважно 5-9 поверховими будівлями.

На ділянці будівництва вирізняють такі зони: під забудову площею $S_6 = 584,7 \text{ м}^2$; упоряджений майданчик для збору відвідувачів площею 80 м^2 , майданчик для тимчасового паркування автомобілів неподалік від входу на 10 місць.

Організовано основний підхід до ресторану «Capellini» шириною 8 м; пішохідні доріжки шириною 3 м. Проектом також передбачено майданчик для відпочинку відвідувачів площею 20 м^2 , облаштовано досить великий розвантажувальний майданчик загальною площею 144 м^2 , а також майданчик для сміттєзбірників на відстані 10 м від ресторану 30 м^2 .

Розроблено схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрою території. На плані благоустрою також показано напрямки сторін світу. План благоустрою розроблено у масштабі М 1:1000 та оформлено у вигляді креслення.

Заходи з благоустрою реалізовані у таких елементах:

- ✓ вимощення під'їздів – асфальт, доріжок та тротуарів – бруківку коричневого та біло-червоного кольорів прямокутної форми розміром $200 \times 100 \text{ мм}$;
- ✓ штучне освітлення території забезпечують наземні ліхтарі у вигляді квітів, що характерно для стилю модерн.

✓ озеленення здійснено шляхом влаштування газоні, насадження дерев: лип та вишень та влаштуванням клуб із квітами: альстромерій, ірисів та лілій;

Інтер'єр ресторану італійської кухні «Capellini» буде виконаний в стилі модерн. Модерн з'явився як спроба дизайнерів відійти від геометричних форм і чіткої симетрії. Відмінними рисами цього стилю є: плавні, асиметричні лінії, багато дерева, квіткові й рослинні мотиви, вітражі.

В інтер'єрі в стилі Модерн головне – гармонія в декорі, щоб він міг передати свою цілісність і неподільність.

Основна кольорова гама інтер'єру в стилі Модерн пастельна, однотонна, з яскравими акцентними елементами: вітражами або дерев'яними конструкціями.

В оформленні фасаду ресторану «Capellini» застосовано декоративні елементи та прикраси на стінах і вікнах. Стіни будуть поштукатурені у світлі тони, оздоблені цементними та гіпсовими елементами декору зі склом. Головний вхід у ресторан – скляні розувні двері. До входу вестимуть сходи, вимощені каменем та прикрашені візерунками металевих плетінь перил.

Біля сходів обладнано спеціальні пандуси для безперешкодного потрапляння в будівлю осіб з обмеженими фізичними можливостями. Над входом розміщений козирок, що захищатиме відвідувачів від негоди.

Інтер'єр всіх приміщень ресторану, оформлено в єдиному стилі модерн, вестибюлі ресторану буде виконано в сірому кольорі одна із стінок буде вимощена білою цеглою, підлога буде виконана із паркетної дошки при вході буде стояти м'який кутовий диван, два крісла та скляний столик, на підлозі в глечиках будуть розміщені декоративні целені рослини в керамічних горщиках.

Торгівельна зала ресторану «Capellini» буде виконана відповідно до обраної концепції, зала розрахована на 100 місць, стіни закладу будуть виконані із декоративної штукатурки світло сірого кольору, в оформленні інтер'єра буде використано багато зелені та кованих виробів, що відповідає обраному стилю.

Підлога буде виконан із паркетної дошки, в залі стоятимуть стелади на яких будуть розміщені книги про італію, пляшки з вином та джемами.

Для створення зручностей і затишку в залах ресторану передбачені комфортні стільці та м'які дивани. Столи прямокутної та квадратної форми на 2, 4 та 6 осіб планується розставити групами у центрі зали і вздовж стін . Кожен стіл буде декоровано живими квітами в круглих керамічних вазах.

2.3. Кошторис будівництва

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення ресторан італійської кухні на 100 місць у Деснянському районі м. Києва розраховано за укрупненими показниками вартості за формулою [24]:

$$B_{ЗБР} = (100 \cdot 2533 \cdot 24,27 \cdot 1) / 1000 = 6147,59 \text{ тис. грн.}$$

Вартість загально будівельних робіт ресторану «Capellini» розраховано у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Зведений кошторис

№ розділу	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	215,70
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
2.1	Загально будівельні роботи	57%	6147,59
2.2	електротехнічні	6%	647,11
2.3	сантехнічні	5%	539,26
2.4	зв'язок та сигналізація	3%	323,56
2.5	устаткування, меблі та інвентар	29%	3127,72
	Разом за підрозділом 2	100%	10785,25
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5%, підрозділ 2	431,41
4	Об'єкти енергетичного господарства	до 1%, підрозділ 2	53,93
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2	21,57
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	5%, підрозділ 2	539,26
7	Благоустрій і озеленення території	3%, підрозділ 2	323,56
	Разом за підрозділами 1–7		12370,68

8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5%, сума за підрозділами 1–7	185,56
9	Інші роботи та витрати	3,7%, сума за підрозділами 1–7	457,72
	Разом за підрозділами 1–9		13013,95
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за підрозділами 1–7	247,41
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4%, сума за підрозділами 1–9	52,06
12	Проектні та вишукувальні роботи	5%, сума за підрозділами 1–7	618,53
	Усього: Базисна вартість будівництва		13931,96
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	43%, сума за підрозділами 1–9	5596,00
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості	696,60
	Усього за розділом Б:		6292,60
	Загалом сума витрат на будівництво	B_{A+B}	20224,56

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Для надання легітимності діяльності закладу ресторанного господарства обов'язковим є визначення організаційного й правового статусу суб'єкта господарювання. Для проєктованого ресторану італійської кухні «Capellini» на 100 місць у Деснянському районі м. Києва обрано форму власності ТОВ (Товариства з обмеженою відповідальністю), діяльність підприємства відбуватиметься у відповідності із Законом України № 2275-VIII "Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю". Юридична назва підприємства ТОВ «Capellini». Відповідно до зазначеної організаційно-правової форми далі наведено підготовлений пакет документації (табл. 3.1) для створення та реєстрації суб'єкта господарювання, який відповідає вимогам діючого законодавства – Господарського кодексу України, закону України «Про господарські товариства».

Таблиця 3.1

Пакет документації для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

№ з/п	Назва документів	Змістове наповнення документів
1.	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. Призначення складу комітетів та виконавчої Дирекції, надання права першого та другого підпису керівниками товариства.
2.	Акт оцінювання майнових внесків учасників	Документальне підтвердження грошового еквіваленту розмірів внесків учасників.
3.	Статут	Організаційне регламентування всіх основних процесів в товаристві.
4.	Установчий договір	Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства.
5.	Реєстраційна картка	Фіксування загальних відомостей про суб'єкт підприємницької діяльності.
6.	Квитанції про сплату за державну реєстрацію	Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію.
7.	Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку.
8.	Рахунки про сплату внеску до статутного капіталу	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного капіталу товариства.

Статутний капітал ТОВ «Сарелліні» сформовано відповідно до глави III. капітал та вклади учасники встановить, Закону України № 2275-VIII "Про товариства з обмеженою та додатковою".

Розмір статутного капіталу товариства складається з номінальної вартості часток його учасників, виражених у національній валюті України.

Статутний капітал ТОВ «Сарелліні» має складатись із грошових та матеріальних внесків засновників (табл. 3.3).

Таблиця 3.2

Статутний капітал ТОВ «Сарелліні»

№	Активи майно	Вартість, тис. грн	Питома вага, %
1	Основні засоби та інші необоротні активи	17849,61	95
2	Оборотні активи	4462,40	5
	Разом	22312,01	100

Отже, згідно даних табл. 3.2 статутний капітал ТОВ «Capellini» складає 22312,01 тис. грн.

Організаційна структура

Вихідною інформацією для побудови організаційної структури управління ресторану італійської кухні «Capellini» є загальна чисельність адміністративного, операційного і допоміжного персоналу та його структура.

Для ефективної роботи ресторану італійської кухні «Capellini» розроблена функціональна організаційна структура. Загальний метод подання структури закладу – це організаційна схема, тобто схема взаємин підрозділів. Вона показує розташування кожної служби і посади в загальній організації ресторану італійської кухні «Capellini» та ілюструє розподіл повноважень і обов'язків (див. дод. М).

Перевага такої організаційної форми управління полягає в оперативності і конкретності. Керівник може особисто контролювати виконання робіт, він знає індивідуально-особистісні особливості та професійні якості кожного члена невеликого колективу і поточний стан справ у закладі.

3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами ТОВ «Capellini» будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Крім того, при подальшому розвитку планується отримання доходів від надання додаткових послуг [24].

Товарообіг ТОВ «Capellini» буде складатися з двох основних складових:

- реалізація продукції власного виробництва;
- продаж закупних (купівельних) товарів.

Відповідно до типу, класу, спеціалізації проєктованого ресторану обираємо націнку 180%.

Продукція власного виробництва – це харчові продукти та напівфабрикати, які виготовлені закладом ресторанного господарства чи

зазнали будь-яку обробку на ньому. Продукція власного виробництва – це страви, гарячі та холодні напої, кулінарні, кондитерські, борошняні вироби, напівфабрикати тощо.

Закупними товарами називаються товари, що куплені закладом для подальшого перепродажу споживачам без додаткової обробки у закладі.

Плановий обсяг реалізації закладу ресторанного господарства виконуємо на основі проведених розрахунків у інженерно-технологічному розділі. Розрахунок планового обсягу реалізації продукції здійснюємо, беручи до уваги те, що кількість робочих днів у розрахунку на місяць становить 29 днів, на рік 350 днів. Розроблені розрахунки зводимо в табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів

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					3083,52
1.1 Холодні страви і закуски	722	60,00	43320,00	21660	1299,60
1.2 Гарячі закуски	76	49,00	3724,00	2280	111,72
1.3 Супи	68	34,00	2312,00	2040	69,36
1.4 Основні страви	456	88,00	40128,00	13680	1203,84
1.5 Десерти	114	45,00	5130,00	3420	153,90

Продовження таблиці 3.3

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1.6 Борошняні та кондитерські вироби	152	40,00	6080,00	4560	182,40
1.7 Кава	38	18,00	684,00	1140	20,52
1.8 Чай	19	16,00	304,00	570	9,12
1.9 Лимонад	38	20,00	760,00	1140	22,80
1.10 Фреш	19	18,00	342,00	570	10,26
2. Закупні товари					198,36
2.1 Води та сік	38	14,00	532,00	1140	15,96
2.2 Вино	76	65,00	4940,00	2280	148,20
2.3 Коктейлі	19	60,00	1140,00	570	34,20
3. Разом					3281,88

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів узагальнюються у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

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

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	3083,52	37002,24
2.	Купівельні товари	198,36	2380,32
3.	Плановий роздрібний товарообіг (п.1+п.2)	3281,88	39382,56

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.

На баланс підприємства основні засоби зараховуються за первісною вартістю.

Для виконання розрахунків використано дані з розділу 2 та оцінена вартість основних засобів, об'єднаних за видами: будівлі, споруди, машини, обладнання, транспортні засоби, меблі, інші.

Оцінка вартості основних засобів здійснена у такій послідовності:

1. визначити склад та кількість необхідних для закладу ресторанного господарства основних засобів;
2. розрахувати первісну вартість необхідних основних засобів;
3. зарахувати основні засоби, що проектується для закупівлі, до відповідної групи для нарахування суми амортизації за рік у цілому;
4. визначити річну суму амортизації основних засобів по ресторану «Capellini».

Розрахунки складу, первісної вартості та суми амортизації основних засобів ресторану «Capellini» на 100 місць узагальнені в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	20999,54	20	1049,98
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	997,48	5	199,50
3. Інші	314,99	4	78,75
Амортизація основних засобів	22312,01		1328,22

Сума амортизаційних відрахувань за основними засобами проектованої ресторану «Capellini» складає 1328,22 тис. грн. на рік.

За результатами проведеного дослідження створено проект штатного розкладу ресторану, в якому визначається:

- посади, що затверджені в закладі, та кількість посадових одиниць;
- система оплати праці по кожній посадовій одиниці та посадові оклади;
- наявність доплат чи надбавок по кожному працівникові.

Крім штатного розкладу розробляється система додаткового стимулювання.

На першому етапі визначено посади, що затверджені в закладі, та кількість посадових одиниць.

Проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства представляємо у дод. Н.

Розробку плану з праці у ресторані «Capellini» здійснено з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються див. дод П.

Розрахунок преміального фонду оплати праці ресторану представлено (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Планування преміального фонду по ТОВ «Capellini»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	59900,00	15	8985,00
Виробничий	155700,00	25	38925,00
Допоміжний персонал	34050,00	10	3405,00
Разом	249650,00		51315,00

Розрахунок планового фонду оплати праці передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Розрахунок фонду оплати праці ТОВ «Capellini» на 2020 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	249,65
Місячний фонд додаткової заробітної плати	51,32
Разом місячний фонд оплати праці	300,97
Річний фонд основної заробітної плати	2995,80
Річний фонд додаткової заробітної плати	615,78
Разом річний фонд оплати праці	3611,58
Участь працівників у прибутках	112,86

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для ТОВ «Capellini» зводимо у дод. Р.

У ресторані Capellini» працюватиме 32 особи, загальний фонд оплати праці складає 3611,58 тис. грн.

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями (стандартами) бухгалтерського обліку (ПСБО). Кожний заклад з метою організації управлінського обліку має право самостійно визначати перелік та склад калькуляційних статей витрат діяльності.

Проектуючи ресторану «Capellini» припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, кредити не залучаються.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів складає 17503,36 тис. грн.

Розрахунок собівартості реалізованої продукції ресторану «Capellini» на 2020 рік представлений у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Собівартість реалізованої продукції ресторану на 2020 рік

№ п/п	Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	37002,24	180	20556,80	16445,44
2.	Закупні товари	2380,32	180	1322,40	1057,92
	Разом за рік	39382,56			17503,36

Стаття 2. Витрати на оплату праці представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці розрахований в управлінській частині. Він складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат і становить для закладу закладів 3611,58 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи у розмірі єдиного соціального внеску і складає 22% та 1,5% військовий збір від планового фонду оплати праці: 848,72 тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних фондів визначаються за розрахунками, що проведені у таблиці 3.6 і становлять 1328,22 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок комунальних послуг. Обсяг цих витрат розраховується у інженерно-будівельному розділі. У економічному розділі необхідно визначити їх лише у вартісному відображенні таблиця 3.9

Крім цього у цій статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які плануються у обсязі 1 % від роздрібного товарообігу.

Таблиця 3.9

Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану на 2020 рік за періодами розвитку

Витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії	37741	2,2	83,03
2. Витрати на опалення	92	1416,2	130,29
3. Витрати води			
3.1 Холодна	1380	13,77	19,00
3.2 Гаряча	146	83	12,12
Всього			244,44

Всього витрати по статті складуть 638,27 тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

За цією статтею розраховуємо знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю, табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Розрахунок суми зносу спеціального одягу для ресторану на 2020 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	1300,00	6,50

Оперативно виробничий персонал	20	2	800,00	32,00
Разом	25			38,50

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношувальних предметів, вартість яких у повному обсязі включається до поточних витрат визначається у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

Розрахунок суми зносу інвентарю, що відноситься до малоцінних та швидкозношуваних предметів на рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	100	3	300	76,00	22,80

Продовження таблиці 3.11

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, грн.
Столові набори	100	2	200	65,00	13,00
Скатертини та серветки	100	2	200	48,00	9,60
Скляний посуд	100	3	300	42,00	12,60
Разом					58,00

Всього витрати по статті складуть 96,50 тис. грн.

Стаття 7. Витрати по даній статті не передбачаються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі: 8,0 тис. грн на рік – ліцензія на алкогольні напої, 3,6 тис. грн – фіскальний апарат, плату за торговельний патент – 5,15 тис. грн на рік, збір на розвиток виноградарства, садівництва (1% від товарообігу алкогольних напоїв та пива) 17,78 тис. грн. Отже, витрати за даною статтею становлять 34,53 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції. Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообігу = 19,69 тис. грн.

Стаття 10. Не передбачено.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу закладів ресторанного господарства визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції = 5,25 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізованої продукції.

Крім того до складу цієї статті включаються витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від роздрібного товарообігу. Разом витрати за статтю 12 становлять = 1619,06 тис. грн.

Приблизний склад та порядок планування поточних витрат представлений у дод. С, поточні витрати ресторану на 2020 рік дорівнюють 25705,18 тис. грн.

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальним товарооборотом підприємства (без урахування ПДВ) та сумою змінних витрат. 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		31506,05
2	Середній процент торговельної націнки, %		180
3	Змінні витрати, у тому числі		17523,05
3.1	Собівартість продукції, грн		17503,36
3.2	Інші непрямі змінні витрати, грн		19,69
4	Маржинальний дохід, грн	ст.1 - ст.3	13983,00
5	Постійні витрати, грн.		8182,13
6	Прибуток, грн.	ст.4 - ст.5	5800,87
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ ст.1)*100	55,62
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості	ст.5 *100 / (ст.2-ст.7)	6578,23
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 /ст.8	378,94
10	Рентабельність товарообігу, %	ст.6 *100 / ст.1	18,41

Таким чином, згідно із отриманими даними, можна стверджувати, що проектного ресторану «Capellini» досягне точки беззбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Планові показники доходу (товарообігу) від реалізації продукції та закупних товарів, собівартості реалізованої продукції, операційних витрат діяльності, фінансових витрат визначаються у попередніх розрахунках. Податок на прибуток станом на 2020 рік складає 18%.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності на 2020 рік

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		31506,05
2	Собівартість реалізованої продукції		17503,36
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		8201,82

Продовження таблиці 3.13

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	5800,87
5	Фінансові витрати		0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	5800,87
7	Податок на прибуток	18%	1044,16
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	4756,71
9	Рентабельність операційної діяльності, %	$(П8./ П1.) * 100$	15,10
10	Чистий прибуток – цільовий	$(П.1 * 15\%) / 100\%$	4725,91
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним (цільовим) та можливим за системою діагностики	4756,71

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на перший рік створення ресторану «Capellini». 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 (P_{RP} , %)	$P_{RP} = \frac{П_p}{ЧД} * 100$	$П_p$ – прибуток від реалізації продукції, тис. грн.; $ЧД$ – чистий дохід від реалізації продукції, тис. грн.	15,10
Рентабельність поточних витрат ($P_{ПВ}$, %)	$P_{ПВ} = \frac{П_p}{ПВ} * 100$	ПВ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	18,50
Рентабельність операційних витрат ($P_{ОВ}$, %)	$P_{ОВ} = \frac{П_o}{ОВ} * 100$	$П_o$ – прибуток від операційної діяльності, тис. грн.; ОВ – операційні витрати, тис. грн.	21,32

3.3. Ефективність інвестиційного проекту.

Оцінка ефективності інвестиційного проекту та окупності капітальних витрат потребує розрахунку основних показників діяльності готельного комплексу упродовж наступних одинадцяти років.

Для проектового ресторану «Capellini» темп зростання доходів операційної діяльності упродовж одинадцяти років планується в обсязі 8 % річних.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, скорегована на 0,95. Планові показники діяльності ресторану «Capellini» на перші п'ять років подано у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

Планування основних результатів діяльності 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	39382,56	8	4756,71	10	1328,22
2-й рік	42533,16	8	5232,38	10	1261,81
3-й рік	45935,82	8	5755,62	10	1198,72
4-й рік	49610,68	8	6331,18	10	1138,78
5-й рік	53579,54	8	6964,30	10	1081,84
Разом	231041,76		29040,19		6009,38

Основні показники оцінки ефективності реальних інвестиційних проектів: чистий приведений дохід; індекс дохідності; індекс рентабельності; період окупності. Чистий приведений дохід дозволяє отримати найбільш узагальнену характеристику результату інвестування, його кількісний ефект в абсолютній сумі.

Розрахунок чистого приведенного доходу за реальним інвестиційним проектом наведено у дод. Т.

Дисконтований грошовий потік за проектом за 5 років експлуатації ресторану італійської кухні на 100 місць становить 30283,15 тис. грн., він складається з прибутку та амортизаційних відрахувань, що накопичені за п'ять років експлуатації ресторану. Капітальні витрати на будівництво та оснащення закладу становлять 22312,01 тис. грн. Таким чином, капітальні витрати за проектом будівництва та оснащення ресторану можуть бути окуплені за 5

років експлуатації. Через 5 років заклад отримає чистий приведений дохід обсягом 7971,14 тис. грн, який визначається як різниця між капітальними витратами та дисконтованим кумулятивним грошовим потоком.

Індекс (коефіцієнт) доходності також дозволяє співставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за наступною формулою [24]:

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.1)$$

$$ID = 30283,15 / 22312,01 = 1,36$$

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) у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту виграє допоміжну роль у зв'язку з тим, що не дозволяє у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нараховуються у процесі реалізації інвестиційного проекту.

Розрахунок цього показника здійснюється за формулою [24]:

$$IP = ЧП / IB * 100 \quad (3.2)$$

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується наступним чином:

$$ЧП = 29040,19 / 5 = 5808,04$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту :

$$IP = 5808,04 / 22312,01 * 100 = 26,03\%$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 26,03 %.

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду

окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою [24]:

$$ПО = IB \setminus ЧГП p, \quad (3.3)$$

Відповідно дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою [24]:

$$ПО_0 = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГТ_t}{(1+i)^n \times t} \quad (3.4)$$

Період окупності інвестиційного проекту розраховується наступним чином:

$$ПО = 22312,01 * (30283,15/5) = 3,6 \text{ роки}$$

Показник періоду окупності для ресторану італійської кухні на 100 місць м. Київ визначено дисконтованим методом і становить 3,6 роки.

У розробленому проекті ресторану італійської кухні закладено зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Ціна на послуги відповідає рівню їх якості, що дозволяє успішно розвиватись на ринку.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Випускний кваліфікаційний проект розроблено відповідно до затвердженої теми: «Проект ресторану італійської кухні на 100 місць у Деснянському районі м. Києва». Випускний проект містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

Проаналізовано ринок ресторанних послуг м. Києва, згідно даних Relax.ua станом на 18.10.2019р. до 10 найкращих ресторанів італійської кухні м. Києва увійшли: Bigoli, Casa Nori, GRANO, Mimosa Brooklyn Pizza, Napule, Pastateca, Piccolino, Under Wonder, Vero Vero, Vino e Cucina.

Проведене маркетингове дослідження Деснянського району м. Києва, для проектування ресторану італійської кухні на 100 місць обрано вільну від

забудови ділянку по вул. Академіка Курчатова 3а. Обране місце для проектування закладу ресторанного господарства відповідає всім вимогам, є вільним для будівництва нової споруди.

Розроблено неймінг, легенду та логотип підприємства. Для відображення специфіки ресторану італійської кухні у м. Київ запропоновано назву - «Capellini». Фірмовий слоган: приходь до «Capellini» та скуштуй автентичну італійську пасту.

Ресторан італійської кухні «Capellini» спеціалізуватиметься на подачі пасти та равіолі, які тут подаватимуться з морепродуктами, телятиною, качкою, білими грибами та овочами, паста готуватиметься за фірмовим рецептом у закладі.

Одним із концептуальних рішень закладу буде широкий вибір італійський вин, білі вина: Pinot Grigio San Michele Appiano, 2017, Sauvignon Blanc Ronco del Cero Venica & Venica, Gavi Sansilvestro, 2016, червоні вина: Merlot-Cabernet De Piano San Michele Appiano, Ama Rosso Romeo & Juliet, 2015, Chianti Bucci Nera Tenuta di Campriano, 2017.

Інтер'єр ресторану італійської кухні «Capellini» буде виконаний в стилі модерн. Обслуговування у ресторані італійської кухні «Capellini» проходитиме офіціантами за меню вільного вибору із наступним розрахунком.

Розроблено та обґрунтовано технологію тістового напівфабрикату з використанням лляного борошна, семоли та шпинату.

В проекті представлені графіки завантаження торговельної зали, загальна кількість споживачів за день в ресторану італійської кухні становить 380 осіб, оборотність місця за день роботи в середньому становить 3,8. Розраховано денний обсягу реалізації продукції за групами.

На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено денну виробничу ресторану італійської кухні «Capellini». Технологічне проектування закладу ресторанного господарства здійснено на основі моделі сервісно-виробничого процесу. В проекті підібрано устаткування

для виробничих приміщень та розраховано площі цехів. Підібрано меблі для споживачів ресторану.

Охарактеризовано об'ємно-планувальне рішення ресторану італійської кухні, а також архітектурні та ландшафтні рішення.. Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для будівництва ресторану «Capellini» на 100 місць у місті Києві складають 20224,56 тис. грн.

Визначено та обґрунтовано організаційно-правовий статус ресторану «Capellini», було обрано організаційно-правову форму функціонування товариства з обмеженою відповідальністю

Дисконтований грошовий потік за проектом за 5 років експлуатації ресторану італійської кухні на 100 місць становить 30283,15 тис. грн., капітальні витрати на будівництво та оснащення закладу становлять 22312,01 тис. грн. Період окупності інвестиційного проекту 2,6 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-ХІІ.
3. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
4. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 № 2275-VIII
5. ДБН 360.92**(зі змінами №1÷10) Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
6. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.

7. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
8. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
9. Архіпов, Віктор Віталійович. Організація ресторанного господарства [Текст] : навчальний посібник / Віктор Архіпов, В. А. Русавська. - 2-е вид. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 279 с.
10. 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.
11. Карпенко П.О. Основи раціонального і лікувального харчування: навч.посіб./ П.О.Карпенко, С.М.Пересічна, І.М.Грищенко, Н.О.Мельничук; за заг. ред. П.О.Карпенка. – К.: Київ.нац.торг.-екон. ун-т, 2011. 504 с.
12. Касьянов Г. И. Сушка сырья и производство сухих завтраков [Текст] / Г.И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких,Т. Л. Троянова. – М.: Март, 2004. – 160 с.
13. 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
14. 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
15. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
16. 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 навчальної літератури, 2011 – 584 с.

17. 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.

18. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії. Навч. посіб. для вищ. навч. закл. — К.: Кондор-Видавництво, 2017. — 250 с.

19. Пересічний М.І. Теоретичні та практичні передумови комплексної оцінки якості продукції громадського харчування // Вісник Київського державного торговельно-економічного університету. — 1998. — №2. — С. 107-115.

20. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов [Текст] / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. — М. : Брандес, Медицина, 2006. — 380 с.

21. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, та ін. - Київ: Київ нац. торг-екон. унів., 2010. – 718 с.

22. Ткаченко Т.І. Економіка готельного та ресторанного господарства : опор. конспект лекцій / Т.І. Ткаченко, В.Г. Міска, О.О. Каролоп. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. –193с.

23. Шаповал С.Л. Основи будівництва : навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 186 с.

24. 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: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.

25. Passion for pasta / First Edition Copyright. The Reader's Digest Association, Inc 11 Westferry Circus, Canary Wharf, London, 2005. С.160

26. Ricette dei ravioli. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.buttalapasta.it/s/ricette-ravioli/>
27. Semola di grano duro rimacinata. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.dececco.com/gb_en/product/semola-di-grano-duro-rimacinata/
28. Sfarinati: classificazione. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.italmopa.com/sfarinati-classificazione>
29. Дослідження біохімічних і фізико-хімічних властивостей компонентів насіння льону. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [file:///C:/Users/Admin/Downloads/Vkhdtu_2015_4_19%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Admin/Downloads/Vkhdtu_2015_4_19%20(1).pdf)
30. Офіційний сайт: Relax.ua [Режим доступу: <https://relax.ua>]
31. Офіційний сайт: Деснянська районна в м .Києві державна адміністрація [Режим доступу: <https://desn.kyivcity.gov.ua/>]
32. Офіційний сайт: ТЕХНО-ФУД [Режим доступу: <https://technofood.com.ua/ua>]
33. Шпинат. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://noilluk.netlify.com/produkti-xarchuvanny1/shpinat-vlastivosti-3851>

Додаток А

Меню ресторану ресторан італійської кухні «Capellini»

Назва страви	Вихід страви, г
Холодні страви	
Закуски	
Карпачо із лосося з медово-гірчичним соусом	140
Карпачо із телятиною та в'яленими томатами	130
Карпачо з томатів з трюфельною пастою і паростками молодого горіху	120
Карпаччо із свіжих артишоків з рукколою та пармезаном	110/20
Артишоки з баклажанним кремом, песто та солодким лимоном	110
Моцарелла Буратта з помідорами	80/80
Моцарела Страчателла з 3 видами помідорів та соусом песто	120
М'ясне антипасті (копа, прошуто, салямі Наполі)	150
Сирні антипасті (Пекоріно з грушею, Пекоріно з виноградом, Касатіка Ді Буфало, Пармеджано Реджано)	180
Салати	
Салат з креветками, кіноа, руколою, авокадо, помідорами чері та в'яленими помідорами	170
Салат з підкопченим лососем, овочами та цукіні-ролами з ніжною рікотою	180
Салат з теплим лососем, овочами та яйцем пашот	170
Салат з ростбіфом, помідорами та козячим сиром	160
Салат ромен з качкою, рожевими помідорами та перепелиним яйцем	150
Салат з печінкою печеним буряком, крем-сиром та шпинатом	140
Зелений салат із запеченим гарбузом, авокадо та моцарелою бурата	160
Салат з печеним баклажаном, болгарським перцем, козячим сиром, прошуто та руколою	160
Зелений салат з авокадо, цукіні та кіноа	150
Гарячі закуски	
Смажені тигрові креветки з сальсою із авокадо та пікантним соусом	150/40/20
Мідії у винному соусі	160
Спаржа запечена з рікотою	130
Супи	
Яловичий бульйон з тортеліні	300
Тосканський суп з сочевиці з ребром подається у хлібі)	300
Овочевий суп мінестроне з домашнім песто	300
Гарбузовий крем-суп з козячим сиром	300

Основні страви	
Рибні	
Соте з морепродуктів в томатному соусі	220
Філе дорадо з артишоками	120/40
Сардини смажені з помідорами	130/50
Сібас запечений в пергаменті, подається зі спаржею та томатами чері	1шт./60
М'ясні	
Теляча вирізка з фуа-гра та винним соусом	80/40/20
Качина ніжка-конфі з яблуками, вишнею та ожиновим соусом	120/50/30
Курча по-сицилійськи з апельсиново-імбирним соусом,	180/30

Назва страви	Вихід страви, г
Філе качки з малиновим соусом	130/40
Теляча щока в соусі деміглас з печеними овочами	120/30/50
Паста та равіолі	
Ньокі з морськими гребінцями та креветками	180
Спагеті з кальмарами, креветками та апельсином	170
Лінгвіні з мідіями та помідорами	200
Тальятеле з морепродуктами	180
Папарделе з кроликом та білими грибами	190
Тальятеле з куркою та сиром Горгонзола	170
Біголі з качкою	180
Спагеті з м'ясними мігболами та томатним соусом	200
Фетучіні з білими грибами та чорним трюфелем	170
Спагеті із зеленим горошком та цукіні	170
Фідіо з томатним соусом та шпинатом	180
Дітаїні з моцарелою та пармезаном	165
Равіолі з телятиною та трюфельною пастою	145
Равіолі з кроликом	150
Равіолі з телячими щічками	145
Равіолі з шпинатом та рікотою	150
Равіолі з грибами та трюфельним маслом	160
Десерти	
Крем маскарпоне з ягодами	95
Класичне Тірамісу	110
Лавандовий крем-брюле	80
Пана-кота з сезонними ягодами	115
Мільфей з заварним кремом і ваніллю	120
Канолі з фермерським сиром і апельсином, ягідним ганашем і фісташковим праліне	130
Трюфелі (трюфельний, фісташковий, амаретто-амарена, сухофрукти-бальзаміко)	100

Барна карта ресторану

Гарячі напої	
Кава	
Еспресо	30
Капучіно	180
Лате	160
Еспресо мак'ято	60
Раф кава	280
Італійська кава з амаретто	180
Чай	
Чорний: класичний / з бергамотом / з травами	200/500
Зелений: класичний / з жасмином	200/500

Збір трав / грейпфрутовий з прянощами / ягідний	200/500
Фірмовий чай зі свіжих фруктів або ягід	200/500

Холодні напої	
Лимонади власного виробництва	
Полуничний	200/500
Імбирний	200/500
Цитрусовий	200/500
Смузі	
Авокадо, шпинат, банан	200
Полуниці, базилік	200
Смородинна, банан	200
Фреші	
Апельсиновий	200
Яблучний	200
Грейпфрутовий	200
Морквяний	200
Селеровий	200
Вода та сік	
Моршинська преміум без газу / з газом	500
Кока-Кола / Кола Zero / Фанта / Спрайт	500
Соки Rich в асортименті	250/1000
Алкогольні напої	
Вино	
Біле	
Pinot Grigio San Michele Appiano, 2017	100/750
Sauvignon Blanc Ronco del Cero Venica & Venica, Gavi Sansilvestro, 2016	100/750
Vermentino Col Di Bacche, 2016	100/750
Chardonnay I Sistri Felsina, 2015	100/750
Cannellino Frascati Fontana Candida, 2017	100/750
Trebbiano d'Abruzzo Santoro San Marzano, 2016 1	100/750
Chardonnay Ecclesia La Monacesca, 2015	100/750
Greco Ciro Bianco Librandi, 2017	100/750
Vermentino di Sardegna Piero Mancini, 2017	100/750
Червоне	
Merlot-Cabernet De Piano San Michele Appiano, 2016	100/750
Ama Rosso Romeo & Juliet, 2015	100/750
Chianti Buccia Nera Tenuta di Campriano, 2017	100/750
Amarone della Valpolicella Classico Tedeschi, 2013	100/750
Bacca Nera Corte Figaretto, 2015	100/750
Barolo Seralunga d'Alba Fontanafredda, 2013	100/750
Chianti Classico Reserve Castello di Monsanto, 2014	100/750
Lucilla Felsina, 2013	100/750
Merlot Leuta, 2013	100/750
Коктейлі	
Викрутка (горілка, апельсиновий сік, апельсин)	200
Віскі-кола (Паспорт Скотч, кола, лимон)	180
Апероль-спрітц (апероль, ігристе вино, газована вода, апельсин)	130
Текіла Санрайз (Ольмека Бланко, апельсиновий сік, гренадин, апельсин)	220
Френч пунш (Ліллі Блан, Бехеровка, яблучний сік, лимонний фреш,	180

полуничний сироп, грейпфрут)	
------------------------------	--

Закінчення додатку А

Блакитна лагуна (Лікер Блю Кюрасао, горілка, спрайт, лимонний фреш, лимон)	230
Мартіні-тонік (Мартіні Б'янко, тонік, лайм)	200
Піна колада (Гавана Клаб Аньєхо 3 роки, Малібу, вершки, збиті вершки, коктейльна вишня, сік екзотик)	240
Мохіто класичний (Гавана Клаб Аньєхо 3 роки, лайм, м'ята, спрайт)	250

Додаток Б

Стаття

Додаток В

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Керівник підприємства

(підпис) (П.І.Б.)
«___» _____ 2019 р.
М.П.

**АКТ
ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ**

замовник ресторан «_____», директор
(найменування організації, П.І.Б. керівника організації)

Цим актом підтверджується, що результати роботи «Технологія тістового напівфабрикату на основі лляного борошна для приготування равіолі»

(найменування теми)

яку виконано на кафедрі технології і організації ресторанного господарства,

впроваджені в ресторані «_____»

(найменування підприємства, де здійснювалося впровадження)

1. Вид впровадження результатів: використання технології і рецептур
(експлуатація виробу, роботи, технології); виробництво (виробу, роботи, технології); функціонування (систем)
2. Форма впровадження: технологічна карта на тістовий напівфабрикат з використанням лляного борошна, семоли та шпинату
3. Новизна результатів науково-дослідних робіт: запропоновано нові рецептури і технологію виробництва продукції на основі нетрадиційної сировини
технологія тістового напівфабрикату з використанням лляного борошна, семоли та шпинату
(модифікація, модернізація старих розробок)
4. Дослідно-промислова перевірка: №11-15 в ресторані «_____» 12-16.06.2019 року
(вказати номер і дату актів випробувань, найменування підприємства, період)
5. Впроваджені у промислове виробництво: у технологічний процес діяльності

гарячого цеху ресторану « _____ »

(ділянка, цех (цехи), процес)

6. Економічна ефективність впровадження результатів розширення асортименту основних страв
7. Соціальний і науково-технічний ефект: розроблення продукції з покращеним хімічним складом;

Від КНТЕУ

Керівник випускового
кваліфікаційного проекту

(підпис) (ПІБ)

Магістрант

(підпис) (ПІБ)

Від підприємства

Зав. Виробництвом

(підпис) (ПІБ)

Інженер-технолог

(підпис) (ПІБ)

Кухар

(підпис) (ПІБ)

Відповідальний за впровадження

(підпис) (ПІБ)

Додаток Г

ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖЕНО

Головний державний санітарний лікар _____
(назва адміністративної території)

Керівник _____
(найменування суб'єкта господарювання у громадському харчуванні)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові)
(підпис)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
«___» _____ 201__ р.

«___» _____ 201__ р.

М. П. _____
(підпис)

М. П.

Технологічна карта

ТІСТОВИЙ НАПІВФАБРИКАТ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ РАВІОЛІ

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Борошно «semola»	62	61,6	Сировина якісна, відповідає вимогам діючих стандартів
Ляне борошно	16	15,4	
Оливкова олія	3	3	
Яйця	20	15	
Шпинат (сік)	6	5	
Вихід		100	

Технологія приготування

Спельтове борошно та ляне борошно просіюють додають яйця, оливкову олію сіль, сік шпинату та випішують тісто протягом 10хв. Тістовий напівфабрикат вистоюють протягом 15 хв. та формують вироби прямокутної форми.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – без домішок.

Консистенція – однорідна.

Смак і запах – смак властивий продуктам з яких приготовлений напівфабрикат.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г – не більше 10^3

Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г – не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

Білки	г	16,2
Жири	г	14,8
Вуглеводи	г	52,4
Енергетична цінність	ккал	395,8

Розробив:

Перевірив:

Додаток Д

Виробнича програма ресторан італійської кухні «Capellini»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порцій
Холодні страви		722
Закуски		
Карпачо із лосося з медово-гірчичним соусом	140	40
Карпачо із телятиною та в'яленими томатами	130	42
Карпачо з томатів з трюфельною пастою і паростками молодого горіху	120	50
Карпаччо із свіжих артишоків з рукколою та пармезаном	110/20	35
Артишоки з баклажанним кремом, песто та солодким лимоном	110	42
Моцарелла Буратта з помідорами	80/80	35
Моцарела Страчателла з 3 видами помідорів та соусом песто	120	43
М'ясне антипасті	150	25
Сирні антипасті	180	23
Салати		
Салат з креветками, кіноа, руколою, авокадо, помідорами чері та в'яленими помідорами	170	42
Салат з підкопченим лососем, овочами та цукіні-ролами з ніжною рікоттою	180	39
Салат з теплим лососем, овочами та яйцем пашот	170	40
Салат з ростбіфом, помідорами та козячим сиром	160	52
Салат ромен з качкою, рожевими помідорами та перепелиним яйцем	150	43
Салат з печінкою печеним буряком, крем-сиром та шпинатом	140	54
Зелений салат із запеченим гарбузом, авокадо та моцарелою бурата	160	39
Салат з печеним баклажаном, болгарським перцем, козячим сиром, прошуто та руколою	160	38
Зелений салат з авокадо, цукіні та кіноа	150	40
Гарячі закуски		76

Смажені тигрові креветки з сальсою із авокадо та пікантним соусом	150/40/20	30
Мідії у винному соусі	160	20
Спаржа запечена з рікоттою	130	26
Супи		68
Яловичий бульйон з тортеліні	300	15
Тосканський суп з сочевиці з ребром подається у хлібі	300	18
Овочевий суп мінестроне з домашнім песто	300	20
Гарбузовий крем-суп з козячим сиром	300	15
Основні страви		456
Рибні		
Соте з морепродуктів в томатному соусі	220	15
Філе дорадо з артишоками	120/40	20

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порцій
Сардини смажені з помідорами	130/50	17
Сібас запечений в пергаменті, подається зі спаржею та томатами чері	1шт./60	16
М'ясні		
Теляча вирізка з фуа-гра та винним соусом	80/40/20	10
Качина ніжка-конфі з яблуками, вишнею та ожиновим соусом	120/50/30	11
Курча по-сицилійськи з апельсиново-імбирним соусом,	180/30	12
Філе качки з малиновим соусом	130/40	10
Теляча щока в соусі деміглас з печеними овочами	120/30/50	12
Паста та равіолі		
Ньокі з морськими гребінцями та креветками	180	25
Спагеті з кальмарами, креветками та апельсином	170	24
Лінгвіні з мідіями та помідорами	200	18
Тальятеле з морепродуктами	180	24
Папарделе з кроликом та білими грибами	190	28
Тальятеле з куркою та сиром Горгонзола	170	19
Біголі з качкою	180	26
Спагеті з м'ясними мігболами та томатним соусом	200	17
Фетучіні з білими грибами та чорним трюфелем	170	15
Спагеті із зеленим горошком та цукіні	170	25
Фідіо з томатним соусом та шпинатом	180	16
Дітаїні з моцарелою та пармезаном	165	21
Равіолі з телятиною та трюфельною пастою	145	16
Равіолі з кроликом	150	17
Равіолі з телячими щічками	145	12
Равіолі з шпинатом та рікотою	150	19
Равіолі з грибами та трюфельним маслом	160	11
Десерти		114
Крем маскарпоне з ягодами	95	21
Класичне Тірамісу	110	20
Лавандовий крем-брюле	80	15
Пана-кота з сезонними ягодами	115	13
Мільфей з заварним кремом і ваніллю	120	20
Канолі з фермерським сиром і апельсином, ягідним ганашем і фісташковим праліне	130	17
Трюфелі (трюфельний, фісташковий, амаретто-амарена, сухофрукти-бальзаміко	100	8
Гарячі напої		
Кава		38
Еспreso	30	5
Капучіно	180	10
Лате	160	6
Еспreso мак'ято	60	4

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порцій
Італійська кава з амаретто	180	5
Чай		19
Чорний: класичний / з бергамотом / з травами	200/500	8
Зелений: класичний / з жасмином	200/500	2
Збір трав / грейпфрутовий з прянощами / ягідний	200/500	10
Фірмовий чай зі свіжих фруктів або ягід	200/500	9
Холодні напої		
Лимонади власного виробництва		38
Полуничний	200/500	5
Імбирний	200/500	10
Цитрусовий	200/500	10
Смузі		
Авокадо, шпинат, банан	200	4
Полуниця, базилік	200	4
Смородина, банан	200	5
Фреші		19
Апельсиновий	200	4
Яблучний	200	5
Грейпфрутовий	200	3
Морквяний	200	5
Селеровий	200	2
Вода та сік		38
Моршинська преміум без газу / з газом	500	10
Кока-Кола / Кола Zero / Фанта / Спрайт	500	10
Соки Rich в асортименті	250/1000	18
Алкогільні напої		
Вино		76
Біле		
Pinot Grigio San Michele Appiano, 2017	100/750	4
Sauvignon Blanc Ronco del Cero Venica & Venica, Gavi Sansilvestro, 2016	100/750	7
Vermentino Col Di Bacche, 2016	100/750	6
Chardonnay I Sistri Felsina, 2015	100/750	4
Cannellino Frascati Fontana Candida, 2017	100/750	5
Trebbiano d'Abruzzo Santoro San Marzano, 2016	100/750	4
Chardonnay Ecclesia La Monacesca, 2015	100/750	6
Greco Ciro Bianco Librandi, 2017	100/750	4
Vermentino di Sardegna Piero Mancini, 2017	100/750	3
Червоне		2
Merlot-Cabernet De Piano San Michele Appiano, 2016	100/750	3
Ama Rosso Romeo&Juliet, 2015	100/750	5
Chianti Bucci Nera Tenuta di Campriano, 2017	100/750	2
Amarone della Valpolicella Classico Tedeschi, 2013	100/750	3
Bacca Nera Corte Figaretto, 2015	100/750	4

Продовження додатку Д

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порцій
Chianti Classico Reserve Castello di Monsanto, 2014	100/750	4
Lucilla Felsina, 2013	100/750	3
Merlot Leuta, 2013	100/750	5
Коктейлі		19
Викрутка	200	2
Віскі-кола	180	1
Апероль-спрітц	130	3
Текіла Санрайз	220	4
Френч пунш	180	2
Блакитна лагуна	230	1
Мартіні-тонік	200	3
Піна колада	240	2
Мохіто класичний	250	1

Додаток Ж

**Добова потреба закладу у сировині, продуктах, закупівельних товарах
за товарними групами ресторану італійської кухні «Capellini»**

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
М'ясо, птиця, субпродукти		
Качина грудка	охолоджена	2,9
Качина ніжка	охолоджена	2,6
Курча	охолоджене	1,8
Кролик	охолоджений	2,1
Печінка куряча	охолоджена	1,2
Рібай стейк	охолоджений	2,3
Ребра телячі	охолоджені	0,8
Свинина лопатка	охолоджена	1,8
Телячі щоки	охолоджені	1,8
Філе курки	охолоджене	2,5
Фуа-гра	охолоджена	1,3
Яловичина вирізка	охолоджена	2,5
Яловичина лопатка	охолоджена	1,8
Риба та морепродукти		
Дорадо	охолоджена	2,2
Кальмари бейбі	охолоджені	1,1
Креветки тигрові	охолоджені	3,1
Лосось філе	охолоджений	1,5
Мідії	охолоджені	2,7
Морські гребінці	охолоджені	0,8
Сардини	охолоджені	1,8
Сібас	охолоджені	2,3
М'ясна та рибна гастрономія		
Прошутто	копчена	1,5
Копа		1,5
Саямі Наполі		1,5
Яйця		
Яйце куряче	I категорія	35 шт.
Молоко, молочні та жирові продукти		
Горгонзола	2,6% жиру	1,2
Касатіка Ді Буфало		1,2
Крем-сир	22% жиру	0,5
Маскрапоне		1,5
Моцарела	30% жиру	0,9
Моцарела копчена	45% жиру	0,9
Моцарелла бурато	30% жиру	1,2
Моцарелою страчетела		1,8

Оливкова олія	холодного віджиму	1,5
Пармеджано Реджано		1,2
Пармезан	40% жиру	0,9
Пекоріно		1,2

Продовження додатку Ж

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
Рікота	22% жиру	1,3
Сир козячий	42% жиру	1,5
Сир Парміджано Реджано		0,9
Соняшникова олія	рафінована	2,9
Оливкова олія	першого віджиму	1,1
Овочі та зелень		
Авокадо	свіже	1,8
Артишок	свіжий	1,5
Базилік	свіжий	0,8
Баклажани	свіжі	1,2
Білі гриби	свіжі	2,1
Буряк	свіжий	2,8
Гарбуз	свіжий	1,6
Зелений горошок	свіжий	0,9
Імбир	свіжий	0,3
Картопля	свіжа	1,7
М'ята	свіжа	0,3
Мікс свіжого салату	свіжий	2,5
Морква	свіжа	1,5
Огірки	свіжі	2,3
Паростки молодого горіху	свіжі	0,8
Перець болгарський	свіжий	1,9
Помідори	свіжі	3,4
Помідори жовті	свіжі	2,5
Помідори рожеві	свіжі	1,3
Салат радикіо росо	свіжий	0,9
Салат ромен	свіжий	0,5
Селера	Свіжа	0,8
Цибуля ріпчаста	свіжа	0,9
Цибуля-порей	свіжа	0,6
Цукіні	свіжі	2,5
Шпинат	свіжий	2,2
Фрукти та ягоди		
Ананас	свіжий	1,9
Апельсин	свіжий	2,6
Банан	свіжий	1,5
Вишня	свіжа	1,9
Грейпфрут	свіжий	1,8
Груша	свіжа	3,2
Лайм	свіжий	1,3
Лимон	свіжий	1,9
Малина	свіжа	0,4
Ожина	свіжа	0,3
Полуниця	свіжа	0,3
Смородина	свіжа	0,5

Яблуко	свіже	3,4
--------	-------	-----

Продовження додатку Ж

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
Бакалійні товари		
Бальзамічний оцет	скляна бутылка	0,4
Гірчиця		0,3
Оцет	скляна бутылка	0,5
Соевий соус	скляна бутылка	0,4
Томати власному соці		
Томати вялені		
Шоколад чорний	плитка	0,3
Сипучі продукти		
Борошно ляне	в/г	2,0
Борошно пшеничне	в/г	9,5
Борошно спельти		0,2
Кіноа		0,5
Цукор	в/г	2,2
Цукрова пудра	в/г	0,9
Безалкогольні напої		25
Вино	скляна пляшка	78

Виробнича програма доготівельного цеху ресторану «Сареліні»

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Технологічне обробка	Призначення
М'ясо, птиця, субпродукти			
Качина грудка	2,9	миття, зачищення	холодні страви, основні страви
Качина ніжка	2,6		основні страви
Курча	1,8	миття, зачищення, нарізання	основні страви, супи
Кролик	2,1		основні страви
Печінка куряча	1,2	миття, зачищення	холодні страви
Рібай стейк	2,3	миття, зачищення, нарізання	холодні страви
Ребра телячі	0,8		супи
Свинина лопатка	1,8		основні страви
Телячі щоки	1,8		холодні страви, основні страви
Філе курки	2,5		холодні страви, основні страви
Фуа-гра	1,3		основні страви
Яловичина вирізка	2,5		холодні страви, основні страви
Яловичина лопатка	1,8		основні страви
Риба та морепродукти			
Дорадо	2,2	миття, потрошіння, нарізання	основні страви
Кальмари бейбі	1,1	миття, зачищення	холодні страви, основні страви
Креветки тигрові	3,1		гарячі закуски, основні страви
Лосось філе	1,5		холодні страви
Мідії	2,7		гарячі закуски, основні страви
Морські гребінці	0,8	миття, потрошіння, нарізання	основні страви
Сардини			
Сібас	4,3		
Овочі та зелень			
Авокадо	1,8	очищення, миття, нарізання	холодні страви, напої
Артишок	1,5		холодні страви, основні страви
Базилік	0,8	перебирання, миття	холодні страви
Баклажани	1,2	видалення плодоніжки,	холодні страви, основні

		миття, нарізання	страви
Білі гриби	2,1	перебирання, миття, нарізання	основні страви
Буряк	2,8	очищення, миття, нарізання	холодні страви
Гарбуз	1,6		супи

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Технологічне обробка	Призначення
Зелений горошок	0,9	перебирання, миття	основні страви
Імбир	0,3	очищення, миття, нарізання	холодні страви
Картопля	1,7		супи
М'ята	0,3	перебирання, миття	напої
Мікс свіжого салату	2,5		холодні страви
Морква	1,5	очищення, миття, нарізання	супи, основні страви
Огірки	2,3	миття, нарізання	холодні страви
Паростки молодого горіху	0,8	перебирання, миття	
Перець болгарський	1,9	миття, видалення серцевини, нарізання	холодні страви, супи
Помідори	3,4	видалення плодоніжки, миття, нарізання	холодні страви, супи, основні страви
Помідори жовті	2,5		холодні страви
Помідори рожеві	1,3		холодні страви
Салат радіккіо росо	0,9	перебирання, миття	холодні страви
Салат ромен	0,5		холодні страви
Селера	0,8	очищення, миття, нарізання	напої
Цибуля ріпчаста	0,9		супи, основні страви
Цибуля-порей	0,6		основні страви
Цукіні	2,5	видалення плодоніжки, миття, нарізання	холодні страви, супи, основні страви
Шпинат	2,2	перебирання, миття	холодні страви, основні страви
Фрукти та ягоди			
Ананас	1,9	очищення, миття, нарізання	напої
Апельсин	2,6		холодні страви, основні страви, напої
Банан	1,5		напої
Вишня	1,9	видалення кісточки, миття	основні страви, десерти
Грейпфрут	1,8	очищення, миття	напої
Груша	3,2	очищення, миття, нарізання	холодні страви, основні страви
Лайм	1,3	очищення, миття, нарізання	холодні страви, основні страви, напої
Лимон	1,9		
Малина	0,4	перебирання, миття	основні страви, напої, десерти
Ожина	0,3		основні страви, десерти
Полуниця	0,3		напої, десерти
Смородина	0,5		напої, десерти
Яблуко	3,4	очищення, миття,	напої

нарізання

Додаток К

Графік погодинної реалізації продукції ресторану «Capellini»

Години роботи	10:00 – 11:00	11:00 – 12:00	12:00 – 13:00	13:00 – 14:00	14:00 – 15:00	15:00 – 16:00	16:00 – 17:00	17:00 – 18:00	18:00 – 19:00	19:00 – 20:00	20:00 – 21:00	21:00 – 22:00	22:00 – 23:00	Кількість порцій, шт.
Назва страви														
Кількість споживачів у години роботи	15	15	30	20	20	30	30	40	90	40	20	20	10	
Коефіцієнт перерахунку	0,04	0,04	0,08	0,05	0,05	0,08	0,08	0,11	0,24	0,11	0,05	0,05	0,03	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Холодні страви														
Закуси														
Карпачо із лосося з медово-гірчичним соусом	2	2	3	2	2	3	3	4	10	4	2	2	1	40
Карпачо із телятиною та в'яленими томатами	2	2	3	2	2	3	3	5	10	5	2	2	1	42
Карпачо з томатів з трюфельною пастою і паростками молодого горіху	2	2	4	3	3	4	4	6	12	6	3	3	2	50
Карпаччо із свіжих артишоків з рукколою та пармезаном	1	1	3	2	2	3	3	4	8	4	2	2	1	35
Артишоки з баклажанним кремом, песто та солодким лимоном	2	2	3	2	2	3	3	5	10	5	2	2	1	42
Моцарелла Буратта з помідорами	1	1	3	2	2	3	3	4	8	4	2	2	1	35
Моцарела Страчателла з 3 видами помідорів та соусом песто	2	2	3	2	2	3	3	5	10	5	2	2	1	43
М'ясне антипасті	1	1	2	1	1	2	2	3	6	3	1	1	1	25
Сирні антипасті	1	1	2	1	1	2	2	3	6	3	1	1	1	23
Салати														
Салат з креветками, кіноа, руколою, авокадо, помідорами чері та в'яленими помідорами	2	2	3	2	2	3	3	5	10	5	2	2	1	42
Салат з підкопченим лососем, овочами та цукіні-ролами з ніжною рікоттою	2	2	3	2	2	3	3	4	9	4	2	2	1	39
Салат з теплим лососем, овочами та яйцем пашот	2	2	3	2	2	3	3	4	10	4	2	2	1	40
Салат з ростбіфом,	2	2	4	3	3	4	4	6	12	6	3	3	2	52

помідорами та козячим сиром														
Салат ромен з качкою, рожевими помідорами та перепелиним яйцем	2	2	3	2	2	3	3	5	10	5	2	2	1	43

Продовження додатку К

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Салат з печінкою печеним буряком, крем-сиром та шпинатом	2	2	4	3	3	4	4	6	13	6	3	3	2	54
Зелений салат із запеченим гарбузом, авокадо та моцарелою бурата	2	2	3	2	2	3	3	4	9	4	2	2	1	39
Салат з печеним баклажаном, болгарським перцем, козячим сиrom, прошуто та руколою	2	2	3	2	2	3	3	4	9	4	2	2	1	38
Зелений салат з авокадо, цукіні та кіноа	2	2	3	2	2	3	3	4	10	4	2	2	1	40
Гарячі закуски														
Смажені тигрові креветки з сальсою із авокадо та пікантним соусом	1	1	2	2	2	2	2	3	7	3	2	2	1	30
Мідії у винному соусі	1	1	2	1	1	2	2	2	5	2	1	1	1	20
Спаржа запечена з рікотою	1	1	2	1	1	2	2	3	6	3	1	1	1	26
Супи														
Яловичий бульйон з тортеліні	1	1	1	1	1	1	1	2	4	2	1	1	0	15
Тосканський суп з сочевиці з ребром подається у хлібі	1	1	1	1	1	1	1	2	4	2	1	1	1	18
Овочевий суп міністроне з домашнім песто	1	1	2	1	1	2	2	2	5	2	1	1	1	20
Гарбузовий крем-суп з козячим сиrom	1	1	1	1	1	1	1	2	4	2	1	1	0	15
Основні страви														
Рибні														
Соте з морепродуктів в томатному соусі	1	1	1	1	1	1	1	2	4	2	1	1	0	15
Філе дорадо з артишоками	1	1	2	1	1	2	2	2	5	2	1	1	1	20
Сардини смажені з помідорами	1	1	1	1	1	1	1	2	4	2	1	1	1	17
Сібас запечений в пергаменті, подається зі спаржею та томатами чері	1	1	1	1	1	1	1	2	4	2	1	1	0	16
М'ясні														
Теляча вирізка з фуа-гра та винним соусом	0	0	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	0	10
Качина ніжка-конфі з яблуками, вишнею та ожиновим соусом	0	0	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	0	11
Курча по-сицилійськи з апельсиново-імбирним соусом,	0	0	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	0	12
Філе качки з малиновим соусом	0	0	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	0	10
Теляча щока в соусі деміглас з печеними овочами	0	0	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	0	12

Продовження додатку К

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Паста та равіоли														
Ньокі з морськими гребінцями та креветками	1	1	2	1	1	2	2	3	6	3	1	1	1	25
Спагеті з кальмарами, креветками та апельсином	1	1	2	1	1	2	2	3	6	3	1	1	1	24
Лінгвіні з мідіями та помідорами	1	1	1	1	1	1	1	2	4	2	1	1	1	18
Тальятеле з морепродуктами	1	1	2	1	1	2	2	3	6	3	1	1	1	24
Папарделе з кроликом та білими грибами	1	1	2	1	1	2	2	3	7	3	1	1	1	28
Тальятеле з куркою та сиром Горгонзола	1	1	2	1	1	2	2	2	5	2	1	1	1	19
Біголі з качкою	1	1	2	1	1	2	2	3	6	3	1	1	1	26
Спагеті з м'ясними мігболами та томатним соусом	1	1	1	1	1	1	1	2	4	2	1	1	1	17
Фетучіні з білими грибами та чорним трюфелем	1	1	1	1	1	1	1	2	4	2	1	1	0	15
Спагеті із зеленим горошком та цукіні	1	1	2	1	1	2	2	3	6	3	1	1	1	25
Фідіо з томатним соусом та шпинатом	1	1	1	1	1	1	1	2	4	2	1	1	0	16
Дітаїні з моцарелою та пармезаном	1	1	2	1	1	2	2	2	5	2	1	1	1	21
Равіоли з телятиною та трюфельною пастою	1	1	1	1	1	1	1	2	4	2	1	1	0	16
Равіоли з кроликом	1	1	1	1	1	1	1	2	4	2	1	1	1	17
Равіоли з телячими щічками	0	0	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	0	12
Равіоли з шпинатом та рікотою	1	1	2	1	1	2	2	2	5	2	1	1	1	19
Равіоли з грибами та трюфельним маслом	0	0	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	0	11
Десерти														
Крем маскарпоне з ягодами	1	1	2	1	1	2	2	2	5	2	1	1	1	21
Класичне Тірамісу	1	1	2	1	1	2	2	2	5	2	1	1	1	20
Лавандовий крем-брюле	1	1	1	1	1	1	1	2	4	2	1	1	0	15
Пана-кота з сезонними ягодами	1	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	0	13
Мільфей з заварним кремом і ваніллю	1	1	2	1	1	2	2	2	5	2	1	1	1	20
Канолі з фермерським сиром і апельсином, ягідним ганашем і фісташковим праліне	1	1	1	1	1	1	1	2	4	2	1	1	1	17
Трюфелі	0	0	1	0	0	1	1	1	2	1	0	0	0	8

Додаток Л

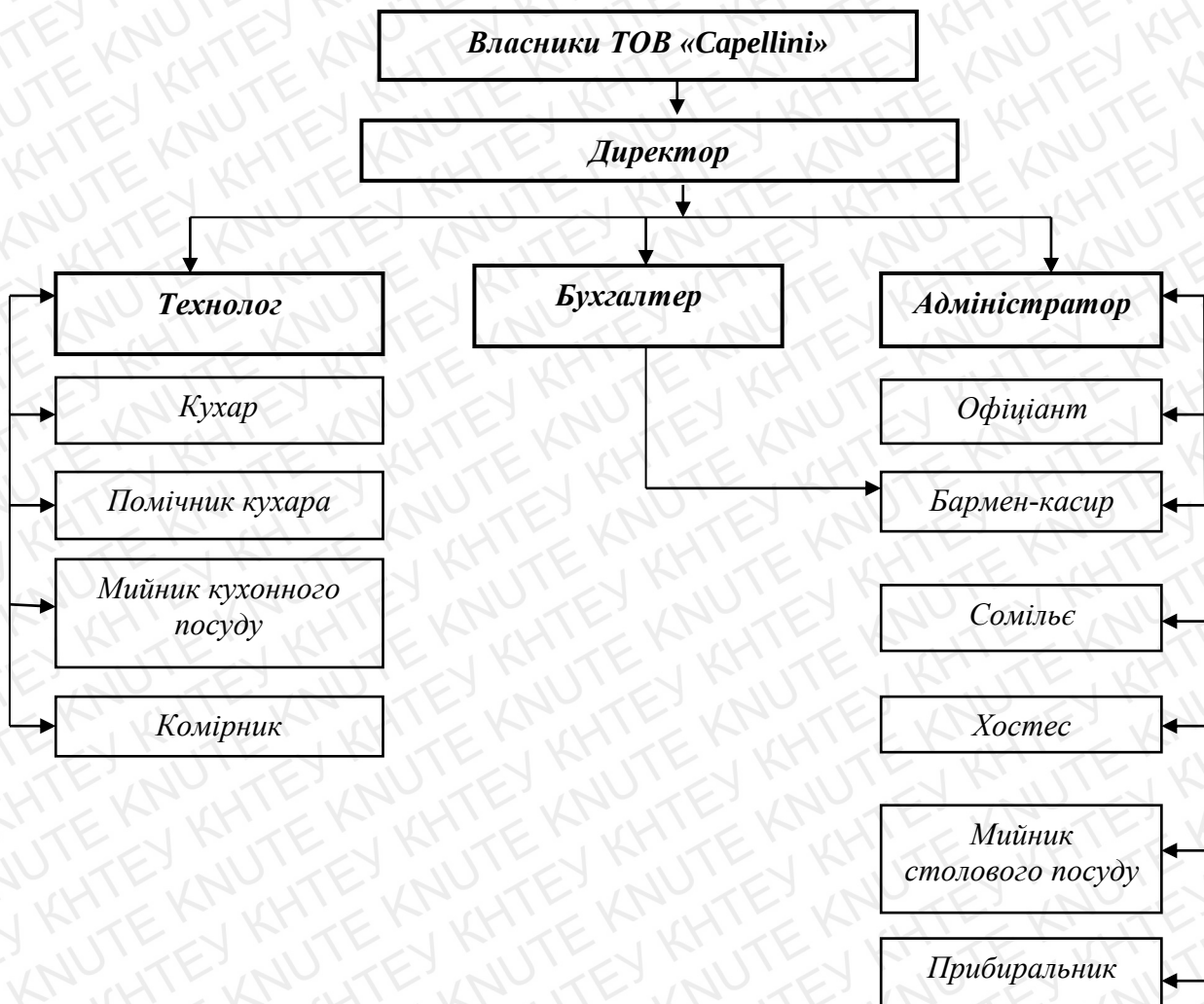
Підбір посуду, наборів, скла, столової білизни для ресторану італійської кухні на 100 місць

Назва	Розміри, мм, місткість, см ³ , порцій	Призначення	Кількість, штук
Порцеляново-фаянсовий посуд			
Тарілка столова мілка	Ø 240	Для подавання індивідуально оформлених основних страв	100
Тарілка закусочна	Ø 200	Для подавання холодних страв і закусок; використовується як підставна тарілка під салатники	100
Тарілка столова глибока	Ø 220	Для супів	100
Тарілка десертна мілка	Ø 200	Для желе, індивідуально порційних фруктів	100
Блюдо кругле	Ø 300 5,6-порційне	При гуртовому і банкетному обслуговуванні для подавання м'ясних, овочевих асорті, холодних страв із птиці, дичини, канапе	100
Соусник	1-6-порційні	Для холодних соусів чи сметани	20
Чайник для заварювання і подавання зеленого чаю	900 см ³	Для заварювання і подавання зеленого чаю	25
Чайник для заварювання чаю	100, 250, 400 см ³	Для заварювання і подавання чаю	25
Чашка чайна з блюдцем	200, 250 см ³	Для подавання чаю, кави з молоком, какао	60
Чашки кавові з блюдцями	75-100 см ³	Для подавання кави	40
Стакани конічні високі з потовщеним дном	250 – 300 мл	Для подавання кави-глясе	40
Чашка для кави еспресо з блюдцем	70 мл	Для подавання кави еспресо	60
Молочники (закриті)	25 см ³	Для молока до чаю, кави при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні	20
Вершківники (відкриті)	25, 50, 100 см ³ (1,2,4-порційні)	Для вершків до чаю, кави при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні	16
Набори			
Столовий		Для сервірування столу при	80

		подаванні супів (ложка) та основних (виделка, ніж) страв	
Рибний		Для сервірування столу при подаванні гарячих рибних страв	60

Назва	Розміри, мм, місткість, см ³ , порцій	Призначення	Кількість, штук
Закусочний		Для сервірування столу при подаванні холодних страв та закусок усіх видів, гарячих закусок	80
Десертний		Для сервірування столу при подаванні солодких страв	60
Чайна ложка		Для сервірування чаю	60
Кавова ложка		Для сервірування кави	60
Ложка для салатів		Для розкладання салатів	16
Ложки для порціювання		Для порціювання супів	16
Ложка для соусів		Для порціювання соусів	16
Ложка фігурна		Для порціювання варення в розетки	16
Щипці для льоду		Для розкладання льоду	8
Скляний (кришталевий) посуд			
Бокал подовженої форми	125-150 см ³	Для коктейлів	240
Фужери	200-500 см ³	Для вина	160
Склянки конічні з потовщеним дном	100 см ³	Для подавання коктейлів	160
Склянки конічні	125 см ³	Для соків	160

Організаційна система управління ресторану «Capellini»



Додаток Н

Посадова структура зі штатного розпису по ресторану на 2020 рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Виконавчий директор	1
2	Бухгалтер	1
3	Технолог	1
4	Адміністратор	2
	Разом адміністративно-управлінський персонал	5
Виробничий (операційний) персонал		
5	Хостес	2
6	Сомільє	1
7	Бармен-касир	2
8	Офіціант	12
9	Кухар	6
10	Помічник кухаря	2
	Разом виробничий (операційний) персонал	20
Допоміжний персонал		
11	Мийник столового та кухонного посуду	4
12	Прибиральниця залу	2
13	Паркувальник	1
	Разом Допоміжний персонал	7
	Разом	32

Додаток П

Планування фонду заробітної плати по ТОВ «Capellini» на 2020 рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП	Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці	Разом фонд оплати праці
Адміністративно-управлінський персонал							
1	Виконавчий директор	1	16000,00	16000,00	1000,00	500,00	17500,00
2	Бухгалтер	1	10500,00	10500,00		750,00	11250,00
3	Технолог	1	10000,00	10000,00		750,00	10750,00
4	Адміністратор	2	9800,00	19600,00		800,00	20400,00
Разом адміністративно-управлінський персонал		5	46300,00	56100,00	1000,00	2800,00	59900,00
Виробничий (операційний) персонал							
5	Хостес	2	6800,00	13600,00			13600,00
6	Сомільє	1	7500,00	7500,00			7500,00
7	Бармен-касир	2	5500,00	11000,00			11000,00
8	Офіціант	12	5000,00	60000,00			60000,00
9	Кухар	6	8000,00	48000,00		1800,00	49800,00
10	Помічник кухара	2	6900,00	13800,00			13800,00
Разом виробничий (операційний) персонал		20	39700,00	153900,00	0,00	1800,00	155700,00
Допоміжний персонал							
11	Мийник столового та кухонного посуду	4	4900,00	19600,00			19600,00
12	Прибиральниця залу	2	4800,00	9600,00			9600,00
13	Паркувальник	1	4850,00	4850,00			4850,00
Разом Допоміжний персонал		7	14550,00	34050,00			34050,00
Разом місячний фонд основної заробітної плати		32	100550,00	244050,00	1000,00	4600,00	249650,00

Додаток Р

План з праці ТОВ «Capellini» на 2020 рік

Показники	У розрахунку на плановий 2020 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	32
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
основний операційний персонал, осіб	20
допоміжний персонал, осіб	7
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	2995,80
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	718,80
Основний операційний персонал, тис. грн	1868,40
допоміжний персонал, тис. грн	408,60
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	615,78
у т. ч. доплати та надбавки, тис. грн	12,00
участь працівників у прибутках, тис. грн	19,24
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	3611,58
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	83
– додаткова заробітна плата, %	17

Додаток С

Планування поточних витрат ресторану «Capellini» на 2020 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні(ЗВ) та умовно-постійні(ПВ)
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	17503,36	ЗВ
2. Витрати на оплату праці	3611,58	ПВ
3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	848,72	ПВ
4. Амортизаційні відрахування	1328,22	ПВ
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	638,27	ПВ
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	96,50	ПВ
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів		ПВ
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	34,53	ПВ
9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	19,69	ЗВ
10. Витрати на транспортування		ЗВ
11. Витрати на охорону ЗРГ	5,25	ПВ
12. Інші поточні витрати діяльності.	1619,06	ПВ
13. Фінансові витрати		ПВ
Разом поточні витрати	25705,18	
У тому числі умовно змінні витрати	17523,05	
умовно постійні витрати	8182,13	

