

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО- ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

«ПРОЕКТ КОРЧМИ НА 60 МІСЦЬ У М.ВІННИЦЯ»

Студентки 2 курсу 7 групи,
спеціальності 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Ресторанні технології»

Т.А. Гуменюк

Науковий керівник проекту

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

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

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

Підбір технологічного устаткування

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

Розділ 2. Архітектура. Дизайн.

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

Розділ 3. Управління. Економіка.

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

Гарант освітньої програми

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

Київ 2019

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

Студентки: Гуменюк Тетяни Анатоліївни

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема проекту: «Проект корчми на 60 місць у м. Вінниця»

Керівник проекту: Кравченко Михайло Федорович

Термін захисту: «___» _____ 2019 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Досліджено м. Вінниця, для проектування обрано вільну від будівництва ділянку за адресою вул. Коцюбинського 13, яка знаходиться в центрі міста, поблизу знаменитого фонтану Roshen та насичена пам'ятками історії, архітектури, культури. Висока концентрація історико-культурних пам'яток у даній локації визначає рівень її туристичної привабливості.

Проведено дослідження існуючого ринку ресторанних послуг: конкуренція є достатньо високою, в ареалі діяльності проектованої корчми в радіусі 2 км функціонують ще 10 закладів ресторанного господарства, переважно це ресторани та кафе. Контингент проектованої корчми представлений переважно мешканцями міста, туристами та працівниками розташованих поруч підприємств.

Для відображення специфіки проектованого закладу, запропоновано назву «Підкова». Фірмовий слоган корчми «Підкова» звучить наступним чином: «Хто хоч раз в корчму зайде, той удачу тут знайде». Складено концептуальне меню проектованої корчми «Підкова», основною якою будуть українські страви.

Визначено концепцію корчми «Підкова» та його конкурентні переваги, а саме: демократичні ціни, перегляд спортивних трансляцій та музичних каналів, музика.

Обґрунтовано технологію приготування м'ясної української страви «Шпундра» в пароконвектоматі, на основі чого покращилась поживна цінність страви, розширився асортимент страв, а також зменшилися затрати трудових ресурсів на приготування м'ясних старовинних страв.

Структуровано виробничий і сервісний процеси корчми «Підкова». Спрогнозовано динаміку попиту на продукцію та послуги, розроблено виробничу програму закладу.

Розроблено об'ємно-планувальні рішення закладу, розраховано загальну площу підприємства харчування, яка складає 479 м². Розраховано кошторис будівництва, який склав 7425,6 тис. грн.

Обґрунтовано організаційно-правовий статус корчми «Підкова», який вирішено оформити як товариство з обмеженою відповідальністю. Визначено основні економічні показники діяльності, оцінено ефективність капітальних вкладень та термін окупності проекту, який становить 3,5 роки.

Випускний кваліфікаційний проект викладено на 51 сторінці пояснювальної записки та містить 34 таблиці і 8 рисунків, 14 додатків. Графічний матеріал – 4 аркуші.

Summary

Vinnitsa was researched, a site free of construction was selected for design at the address. Kotsyubyn'sk 13, which is located in the city center, near the famous Roshen Fountain and is full of monuments of history, architecture and culture. The high concentration of historical and cultural sites in this location determines the level of its tourist attraction.

The research of the existing market of restaurant services has been carried out: the competition is high enough, in the area of activity of the projected tavern within a radius of 2 km there are 10 more establishments of the restaurant economy, mainly restaurants and cafes. The contingent of the projected tavern is represented mainly by city dwellers, tourists and employees of nearby businesses.

To reflect the specifics of the projected institution, the name "Horseshoe. The signature slogan of the horseshoe tavern is as follows: "Whoever walks into the tavern at any time will find luck here." The conceptual menu of the designed horseshoe tavern is made, the main of which will be Ukrainian dishes.

The concept of the horseshoe tavern and its competitive advantages are defined, namely: democratic prices, watching sports broadcasts and music channels, music.

The technology of preparation of Ukrainian meat dish "Shpundra" in a steam-oven, which has improved the nutritional value of the dish, expanded the range of dishes, and also reduced the labor costs for the preparation of old meat dishes.

The production and service processes of the horseshoe tavern are structured. The dynamics of demand for products and services are projected, the production program of the institution is developed.

The three-dimensional planning decisions of the establishment were developed, the total area of the food enterprise, which is 479 m², was calculated. The estimated construction cost was UAH 7425.6 thousand.

The organizational and legal status of the horseshoe tavern was substantiated and it was decided to design it as a limited liability company. The basic economic indicators of activity are determined, the efficiency of capital investments and the payback period of the project is estimated, which is 3.5 years.

The final qualification project is set out on page 51 of the explanatory note and contains 34 tables and 8 figures, 14 appendices. Graphic material - 4 sheets.

ЗМІСТ

Вступ.....	
1. Концепція. Технологія. Організація.....	
1.1. Концепція підприємства.....	
1.2. Гастрономічний бренд проекту.....	
1.3. Виробничий процес.....	
1.4. Сервіс.....	
2. Архітектура. Дизайн.....	
2.1. Об'ємно-планувальне рішення.....	
2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення.....	
2.3. Кошторис будівництва.....	
3. Управління. Економіка.....	
3.1. Організаційний дизайн.....	
3.2. Доходи. Витрати.....	
3.2. Ефективність інвестиційного проекту.....	
Резюме проекту (висновки)	
Список використаних джерел.....	
Додатки.....	
Графічні матеріали.....	

ВСТУП

Ресторанний ринок – один із найбільш динамічних ринків в Україні. Він надзвичайно чутливий до економічної ситуації, коливань курсу валют та соціальних чинників. Останні роки він намагається активно відновитися після політичної та економічної кризи 2014–2015 рр. Загалом за цей період зникло близько 5 600 підприємств громадського харчування. За оцінками Rest Consulting, із них близько 1 500 ресторанів закрилися, не витримавши кризи, а ще трохи більше 4 тис. залишилися в окупованому Криму та зоні АТО. Зміни соціально-економічного середовища як зовнішнього фактору впливають на галузь ресторанного господарства, актуальними на сьогодні стають загальнодоступні заклади з доступними цінами. Для формування конкурентних переваг і забезпечення ефективної роботи підприємства нині і в майбутньому необхідне розроблення науково обґрунтованих рекомендацій щодо підвищення ефективності стратегічного управління і функціонування підприємства.

Різноманітні фундаментальні аспекти розвитку ресторанного господарства висвітлено в працях зарубіжних та вітчизняних учених, серед яких особливої уваги заслуговують наукові праці: Г. П'ятницької, В. Найдюк, М. Гінди, В.А. Гросул, Т.П. Іванової, О. Бутенко, І. Воловельської, О. Борисової та ін.

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

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

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування корчми та споживчих сегментів ринку.
- розробити неймінг, легенду та логотип закладу. Визначити особливості концептуального меню закладу, розробити вимоги до оформлення та подавання.
- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду.
- визначити напрями технологічних інновацій та розробити технологію оздоровчих страв із покращеним нутрієнтним складом та дослідити їх якість.

- структурувати виробничий і сервісний процеси. Спрогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги. Розробити виробничу програму закладу. Визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів.

- розробити об'ємно-планувальні рішення закладу. Розрахувати кошторис будівництва.

- обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; визначити структуру та розробити штатний розклад.

- обґрунтувати операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів. Сформувані операційний прибуток у першому році функціонування закладу; спланувати основні економічні показники діяльності на перші п'ять років. Оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту.

Об'єкт дослідження: проект корчми, новітні технології кулінарних виробів.

Предмет дослідження: корчма на 60 місць, м'ясна страва зі свинини «шпундра», пароконвектомат «Convotherm» (Німеччина).

Інформаційну базу дослідження склали законодавчі й нормативно-правові акти України, каталоги рекламних проспектів, мережі Інтернет, публікацій у вітчизняній і закордонній періодичній пресі, статистичні дані, інтернет-сайти закладів ресторанного господарства.

Практичне значення одержаних результатів полягає у можливості їх застосування при здійсненні проектування закладу ресторанного господарства, розробленні концепції та управлінні їх господарською діяльністю.

Наукові праці. За результатами наукового дослідження опубліковано статтю на тему «Технологія старовинної страви української кухні з застосуванням сучасних способів теплової обробки» у збірнику наукових праць КНТЕУ, 2019. – (додаток Б).

Структура роботи. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел, 14 додатків та 4 графічних матеріалів. Загальний обсяг роботи становить 51 сторінку, на яких представлено 34 таблиці та 8 рисунків.

1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1. Концепція підприємства.

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Вінниця — місто на березі Південного Бугу, адміністративний центр Вінницької області, значний історичний осередок східного Поділля, сучасний економічний і культурний центр держави. Центр Вінницької агломерації. Станом на 2019 рік, населення становить 371,9 тис.

Промисловий комплекс міста представлений більш ніж 50 великими підприємствами, які виготовляють широкий спектр промислової продукції: ПАТ «Вінницька кондитерська фабрика», ПАТ «Вінницький олійножировий комбінат», ТОВ «Барлінек-Інвест», ПрАТ «Вінницяпобутхім», ТОВ «Агрона Фрут Україна», СУПП ТОВ «Сперко-Україна» та інші.

Об'єкти транспортного сполучення Вінниці:

- залізничний вокзал;
- автовокзали;
- аеропорт «Гавришівка»;
- міський громадський транспорт: трамвай, тролейбуси, автобуси, маршрутні таксі.

Місто відоме своїми медичним, технічним, педагогічним та аграрним університетами. Освітня система включає: 13 вищих навчальних закладів, 40 загальноосвітніх (37 з яких належить місту), 55 дошкільних (47 з яких належить місту) та 3 позашкільних навчальних закладів.

Вінниця є і культурною столицею Поділля та пропонує широкий спектр заходів і подій. Головною визначною пам'яткою міста є сквер з Водонапірною вежею та найбільший в Україні музичний фонтан, а також інших пам'яток міста — музей-садиба видатного хірурга М.І. Пирогова, руїни секретної резиденції Гітлера — «Вервольфа», будинок-музей М.М.Коцюбинського, старий єврейський квартал — Іерусалімка.

Вінниця відома як місце проведення низки музичних фестивалів —

«Міжнародні Дні джазової музики в Вінниці», благодійний рокфест «МУЗентропія», осінній міжнародний фестиваль під назвою «Музика в монастирських мурах».

Найбільш відомими закладами ресторанного господарства у місті Вінниця є готельно-ресторанний комплекс «Гостевія», ресторан «Мафія», «Тіфліс», «Аристократ», «Велюр», «Вагнес».

Значними перевагами споживчої аттрактивності міста користується вулиця Коцюбинського, яка знаходиться в центрі Вінниці, поблизу знаменитого фонтану Roshen та насичена пам'ятками історії, архітектури, культури. Висока концентрація історико-культурних пам'яток у даній локації визначає рівень її туристичної привабливості. Окрім того, перевагами такого місця розташування є наявність значної кількості зон ділової активності – банківських та державних установ. Отже, майбутньою геолокацією корчми буде вул. Коцюбинського 13.

Контингент проектованої корчми представлений переважно мешканцями міста, туристами та працівниками розташованих поруч підприємств.

В ареалі діяльності проектованого підприємства в радіусі 2 км знаходиться 10 закладів ресторанного господарства. Серед них:

- ресторан «Nikolaus» європейської кухні по вул. Коцюбинського, 43а;
- гастрономічний бар «Батискаф» вегетаріанської кухні по вул. Коцюбинського 43;
- ресторан «Вінницькі куркулі» української кухні по вул. Коцюбинського, 70;
- ресторан «Міміно» грузинської кухні по вул. Нансена, 5а;
- ресторан «Мадам Класік» європейської кухні по вул. Івана Бевза, 34;
- піцерія «ЧиліПіца» італійської кухні по вул. Коцюбинського, 78;
- ресторан «БуГай» європейської кухні по вул. Кармелюка 1а;
- кафе «Садочок» європейської кухні вул. Київська, 6;
- кафе «Safe express» по вул. Київська, 6;
- кав'ярня «Bigman Coffee» по вул. Київська, 8.

Враховуючи високу туристичну привабливість та активність обраної локації, вважаємо, що перспективним є створення корчми з гастрономічним спрямуванням

на стародавню та сучасну українську кухню з демократичним рівнем сервісу та доступними цінами. Аналізуючи існуючі заклади ресторанного господарства, з упевненістю можна сказати, що підприємств харчування з українською кухнею незначний відсоток. Тому створення корчми з українською кухнею є перспективним.

Формат проектного закладу – гастрономічний заклад з демократичними цінами та рівнем обслуговування, із середнім чеком 80-150 грн.

Конкурентними перевагами проектного закладу буде:

- концептуальне меню, яке поєднуватиме стародавню та сучасну українську кухню;
- якість, свіжість та натуральність страв, які приготовлені із локальних продуктів;
- демократичні ціни;
- дизайн виконано в декоративному стилі традиційної української хати;
- серед додаткових послуг: перегляд спортивних трансляцій та музичних каналів, музика.

Неймінг закладу

Для відображення специфіки проектного закладу, запропоновано назву «Підкова». Неймінг «Підкова» буде спрямований на формування у споживача позитивних емоцій, адже цей символ служив нашим далеким предкам, як талісман удачі, який робить міцнішими родинні зв'язки та стосунки між близькими.

Корчма - заклад ресторанного господарства швидкого обслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного приготування.

Позиціонування корчми з стародавньою та сучасною українською кухнею, якісним обслуговуванням, демократичними цінами дозволить:

- зарекомендувати себе на ринку ресторанних послуг;
- залучити місцевих мешканців та гостей міста;
- зацікавити споживачів;
- забезпечити конкурентні переваги закладу.

Легенда підприємства харчування – демократичний заклад української кухні, який дозволить опинитися у стародавній корчмі та скуштувати смачні страви та напої.

Розроблено фірмовий логотип проєктованого закладу ресторанного господарства, який наведено на рис. 1.1.



Рис. 1.1. Фірмовий логотип проєктованого закладу ресторанного господарства

Фірмовий слоган корчми «Підкова» звучить наступним чином: «Хто хоч раз в корчму зайде, той удачу тут знайде».

Гасторonomічний бренд проєкту

Меню корчми «Підкова» має український характер. За рахунок майстерної інтерпретації кухарів у закладі пропонують такі страви: борщ з пампушками, куліш, оселедець з цибулькою, різні види вареників, галушки, деруни, котлети по-київськи, млинці та пироги, а також страви із м'яса, птиці та риби, кондитерські вироби. Концептуальне меню корчми «Підкова» наведено у додатку А.

Барна карта проєктованого закладу представлена пивом та наливками, безалкогольними напоями, узварами та компотами.

Страви готуватимуться із свіжої локальної сировини, закупівля якої відбуватиметься у місцевих виробників та фермерів. Принциповою особливістю закладу є відмова від використання замороженої риби та м'яса – тільки свіжа, натуральна та охолоджена сировина.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайн корчми матиме спрямування на український колорит, стиль закладу яскраво відображує український побут і традиції. Зал корчми «Підкова» прикрашатимуть усілякі аксесуари української культури: картини, глечики, різнобарвні стрічки, та вишиванки ручної роботи. Меблі для корчми з дерева: масивні столи, лавки та стільці з м'якими подушечками (рис. 1.2).



Рис. 1.2. Дизайн корчми «Підкова»

Основними елементами інтер'єру є світлість, яскравість та функціональність. Також у залі присутні великі вікна, стіни білого кольору, скатертини виконані із використанням традиційного українського орнаменту. Атмосфера у закладі буде створювати домашній затишок. Посеред корчми у залі стоятиме дерев'яний віз з декорованими елементами.

Зала корчми обладнана сучасними плазмовими панелями для перегляду спортивних та музичних програм. В закладі лунатиме українська музика, яка створюватиме ідеальну атмосферу для приємного та розслаблюючого відпочинку.

У залі корчми подавання страв планується у керамічному, фарфоровому, фаянсовому, глиняному та скляному посуді. Працівники корчми «Підкова» будуть одягнені в українську сорочку та фартук червоного кольору.

Сервіс

Проектована корчма у своїй діяльності використовуватиме прямий канал збуту продукції (у залі закладу), так як він дозволяє підтримувати контакт з споживачем і тим самим дає змогу контролювати збут продукції та послуг, що надаються. Каналом розповсюдження буде продукція «take away» у фірмовій упаковці.

У закладі ресторанного господарства використовується обслуговування офіціантами за меню вільного вибору з наступним розрахунком. Оплата здійснюється як готівкою, так і за кредитними картками.

У корчмі «Підкова» передбачається надавати наступний перелік послуг (табл.1.1).

Таблиця 1.1

Перелік послуг корчми «Підкова»

Назва послуги	Характеристика послуги
Послуги харчування	Послуга по виготовленню, реалізації та організації споживання широкого асортименту страв та виробів складного приготування всіх основних груп з різних видів сировини, купівельних товарів, що надається кваліфікованим виробничим та обслуговуючим персоналом у умовах підвищеного комфорту та матеріально-технічного оснащення разом з організацією дозвілля
Послуги з організації споживання і обслуговування	Організація обслуговування у закладі
Послуги з організації дозвілля	Організація музичного супроводження
Інші послуги	Парковка для автомашин

Для залучення більшої кількості відвідувачів планується застосовувати програми лояльності та картку постійного гостя (із знижкою від 5 до 10%). Маркетингова стратегія корчми «Підкова» складатиметься із створення власного сайту в мережі інтернет та сторінки у соціальних мережах Facebook та Instagram, де публікуватимуться останні новини закладу.

Проектована корчма «Підкова» за місткістю розрахована на 60 місць. Режим роботи закладу ресторанного господарства передбачається з 10.00 до 22.00. Визначені концептуальні ознаки проектованого підприємства наведені в таблиці 1.2.

Концепція корчми «Підкова» на 60 місць

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
1	2
Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства	
Країна розташування	Україна
Адміністративна територія	м. Вінниця
Адміністративний район населеного пункту	вул. Коцюбинського 13
Рівень туристичної і ділової активності району	Висока туристична та ділова аттрактивність
Насиченість регіонального ринку послуг РГ	Ресторани «Nikolaus», «Вінницькі куркулі», «Міміно», «Мадам Класік», «БуГай», гастрономічний бар «Батискаф», піцерія «ЧилиПіца», кафе «Садочок», «Cafe express», кав'ярня «Bigman Coffee»
Неймінг	
Тип закладу	Корчма
Неймінг	«Підкова»
Логотип	
Легенда	Демократичний заклад української кухні, який дозволить опинитися у стародавній корчмі та скуштувати смачні страви та напої
Концептуальне меню	
Меню має національний характер, але володіє сучасними рисами. За рахунок майстерної інтерпретації кухарів у закладі пропонують такі страви: борщ з пампушками, куліш, оселедець з цибулькою, різні види вареників, галушки, деруни, котлети по-київськи, млинці та пироги, а також страви із м'яса, птиці та риби, кондитерські вироби. Барна карта представлена пивом, наливками, безалкогольними напоями, узварами та компотами.	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Етнічний український
Фірмові кольори	Білий, червоний, коричневий
Фірмові атрибути, атмосфера	Дизайн корчми матиме спрямування на український колорит, стиль закладу яскраво відображує український побут і традиції. Залу корчми «Підкова» прикрашатимуть усілякі аксесуари української культури: картини, глечики, різнобарвні стрічки, засушені квіти та вишиванки ручної роботи. Меблі для корчми з дерева: масивні столи, лавки та стільці з м'якими подушечками

1	2
	Сервіс
Формат закладу, рівень сервісу	Гастрономічний заклад з демократичними цінами та рівнем обслуговування, із середнім чеком 80-150 грн.
Види обслуговування	За меню вільного вибору
Форми обслуговування	Обслуговування офіціантами
Режим роботи	10:00 до 22:00
Додаткові послуги	<ul style="list-style-type: none"> ▪ парковка ▪ перегляд спортивних та музичних програм ▪ музика ▪ Wi-Fi
Зали для споживачів, кількість місць	Торгівельна зала на 60 місць,
Середня прогнозна оборотність місяця за день	4,5 рази

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

Українська сучасна кулінарія має багате історичне минуле, пройшла тривалий час становлення і розвитку, формувалась під впливом багатьох чинників: географічне положення та історичне минуле, релігійні вірування та стародавні звичаї, що регламентують уклад життя. Страви української кухні самобутні та своєрідні, за якими проглядає історія народних уявлень та знань. Історія розвитку людського суспільства тісно пов'язана з харчуванням. Страви української кухні широко відомі за межами країни. Український борщ - це «бренд» української кухні. Перша згадка про борщ датована XV століттям. Однією із старовинних українських страв є «вівсяний борщ» або «вівсяний кисіль», «киселиця». Цю страву готували густою або рідкою і споживали під час посту. Святковою та недільною стравою була локшина або «різанка». Старовинними стравами є щерба, тетеря та соломаха. Щерба - юшка з різних видів риби або риби та грибів заправлена декількома видами круп.

З пшоняного борошна готували страву малай, а з появою кукурудзяного борошна протягом XIX століття з'являється подібна страва – мамалига, яка вживалася українцями в регіоні етнічно-мішаного розселення з молдаванами і була запозичена від останніх. Мамалига була улюблена страва селян Придністров'я,

Буковини. Їли її гарячою з олією, сиром, бринзою, молоком, салом, а також холодною замість хліба до борщу та юшок.

Меню українців в основному складалося з хлібних страв і борошняних виробів. Це і традиційні вареники, галушки, гречаники. Дріжджовий хліб із білого борошна вживали не часто, випікали «загребки» - прісні коржі з грубо перемеленого борошна, що сприяло збереженню в них клітковини. В деяких регіонах України при випіканні хліба до рецептури додавали кропиву, подорожник, лободу або варену картоплю, яку в Україні з XVIII ст. називали «другим хлібом». Борошняні страви подавали з рибою, ягодами, молоком, маслом, рідше – м'ясом. У щоденному побуті м'ясо використовували переважно у вигляді сала і смальцю, а ковбаси та інші м'ясні продукти можна було побачити на столі лише на свята.

Багато страв національної кухні майже забуті: зубці (солодка каша з пророщеного, підсмаженого і звареного ячменю), путря (страва з ячної крупи і солодкого квасу), кваша (ласощі з гречаного або житнього борошна з солодом), медовий шулик (пшеничні коржі залиті розведеним медом), баба-шарпанина («пиріг» із звареної мілкої риби і підсмаженої цибулі), сирівець (хлібний квас), калганка (горілка настояна на калгані).

У зв'язку з викладеним, метою наукової роботи є поєднання старовинних технологій та сучасних способів теплової обробки, дослідження якості страви.

На Україні тривалий час м'ясна їжа з'являлась на столах у святкові та недільні дні. Часте споживання м'яса та м'ясних продуктів у східних слов'ян вважалось ознакою заможності. Саме свинячому м'ясу та салу віддавали перевагу українці. Для дослідження в якості контрольного зразку обрану старовинну страву української кухні «шпундра».

Об'єктом дослідження є технологія м'ясної страви «шпундра» з застосуванням сучасних способів теплової обробки.

Предмети дослідження: м'ясна страву зі свинини «шпундра», пароконвектомат «Convotherm» (Німеччина). У додатку Б наведено апробацію розробленої страви, яка опублікована у збірнику статей магістрів.

1.3. Виробничий процес

Сировина від постачальників під контролем комірника направляється у цехи на обробку або у складські приміщення для зберігання.

У доготівельному цеху здійснюється механічна кулінарна обробка сировини та виробництво напівфабрикатів для подальшої теплової обробки. У холодному цеху готують холодні закуски та салати, солодкі холодні страви. В гарячому цеху готують супи, основні страви, солодкі гарячі страви.

Із цехів страви подаються до роздавальні, звідки доставляються до торговельного залу корчми. Цехи мають вихід до мийної кухонного посуду, а роздавальна – до мийної столового посуду.

Моделювання сервісно-виробничого процесу закладу ресторанного господарства проводимо на рис. 1.3.

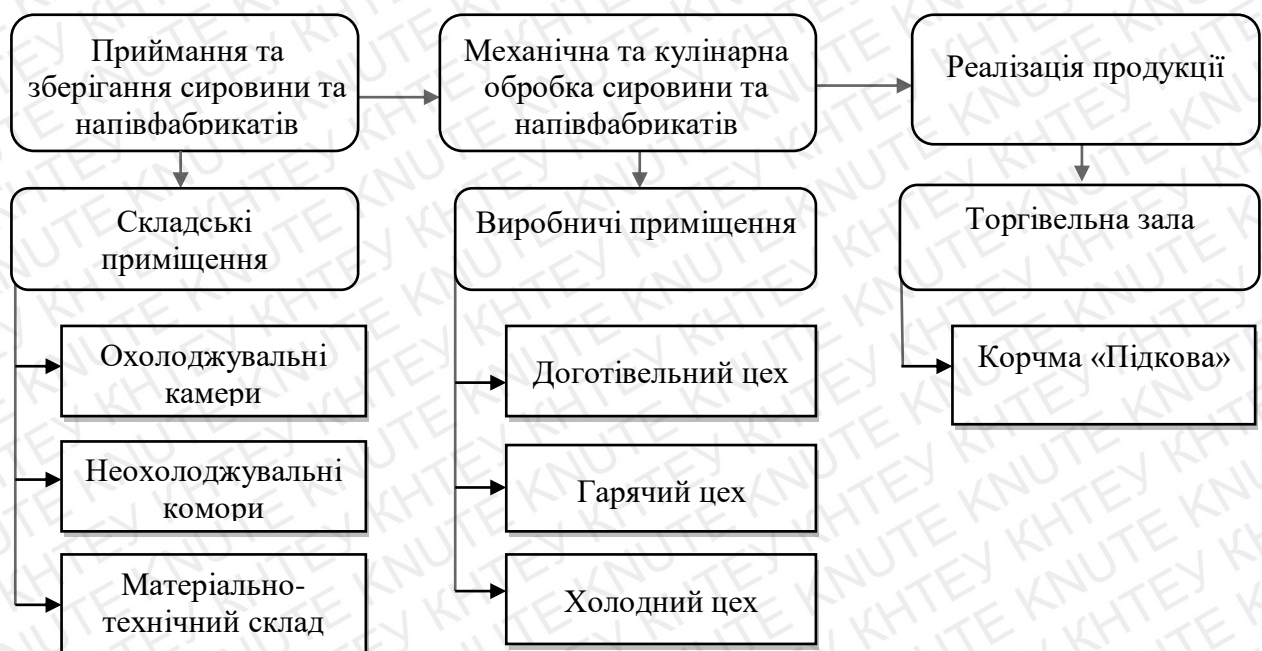


Рис.1.3. Структурно-виробнича схема корчми «Підкова»

Виробничий процес у закладі ресторанного господарства моделюють на підставі добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день. Розрахунок проводимо за формулою 1.1.

Графік завантажень торговельної зали корчми «Підкова» на 60 місць наведено в таблиці 1.3. Оборотність одного місця за день становить 4,5 разів. Найбільш завантажені години в обід (з 12:00 до 15:00) та ввечері (з 18.00 до 21:00).

Прогнозована динаміка попиту корчми «Підкова» на 60 місць

Години роботи закладу	Час відвідування	Оборотність місяця	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
10:00-11:00	40	1,5	0,1	9
11:00-12:00	60	1,0	0,2	12
12:00-13:00	40	1,5	0,3	27
13:00-14:00	40	1,5	0,4	36
14:00-15:00	60	1,0	0,5	30
15:00-16:00	60	1,0	0,3	18
16:00-17:00	40	1,5	0,1	9
17:00-18:00	60	1,5	0,3	27
18:00-19:00	60	1,0	0,9	54
19:00-20:00	90	0,7	0,6	25
20:00-21:00	90	0,7	0,4	17
21:00-22:00	60	1,0	0,1	6
Всього відвідувачів				270

Для визначення кількості страв і виробів, які реалізовуватимуться у корчмі, використовуємо орієнтовні коефіцієнти споживання різних груп страв та прогнозованої кількості споживачів (формула 1.2).

Розрахунок прогнозованої кількості страв у корчмі «Підкова» наведено в таблиці 1.4.

Прогнозована кількість страв у корчмі

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, порцій
Холодні закуски	0,6	162
Гарячі закуски	0,3	81
Супи	0,4	108
Основні страви	0,8	216
Гарніри	0,4	108
Солодкі страви	0,3	81
Гарячі напої:	0,36	97
- чай	0,44	43
- кава	0,56	54
Холодні напої	0,42	113
Борошняні кондитерські вироби	0,2	54
Хліб та хлібобулочні вироби	0,4	108
Пиво	0,2	54
Настоянки	0,1	27

У додатку В наведено виробничу програму корчми «Підкова».

Формування сировинних запасів

На основі денної виробничої програми корчми, яка слугує підґрунтям для розрахунку потреби в сировині та напівфабрикатах, проводимо розрахунки сировинного забезпечення виробничої програми закладу ресторанного господарства за формулою 1.3.

Визначено добову потребу корчми у сировині, напівфабрикатах, купівельних товарах за товарними групами зводимо у додатку Г.

Для визначення постачальників проектованої корчми спирались на наступні вимоги: своєчасний графік поставок, якісна та свіжа продукція, правильна організація процесу приймання й відпуски товарів матеріально-відповідальними особами. У додатку Д визначено основних постачальників сировини та напівфабрикатів корчми «Підкова».

Виробничий процес складського господарства проектованої корчми представлено у вигляді структурно-технологічної схеми (рис 1.4).

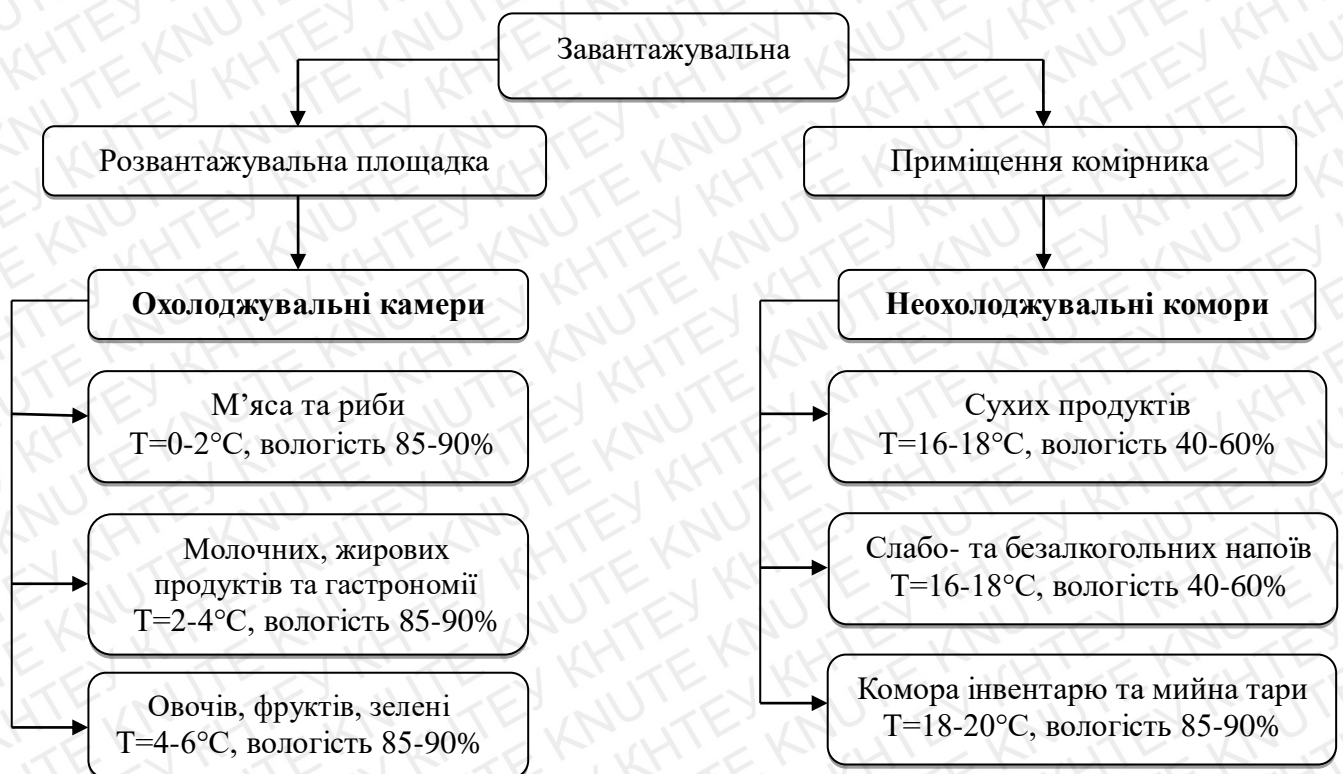


Рис.1.4.Схема організації процесу приймання та зберігання сировинних запасів у корчмі «Підкова»

Робота складу розпочинається о восьмій годині з видачі продуктів у виробничі цехи для виконання денної виробничої програми. Кількісний склад

складського механічного, ваговимірювального і підйомно-транспортного устаткування проектованої корчми визначається за нормами оснащення (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Підбір устаткування для складського господарства [46]

Назва приміщення	Елемент процесу	Устаткування	Кіль-ть, од.	Модель, марка	Довжина, мм	Ширина, мм	Площа, м ²	Професійно-кваліфікаційний склад		
Завантажувальна	Приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічної бази	Возик вантажний	1	УХЛ-Маш ТПП-1Р-15х8	800	1500	1,2	Комірник, вантажник		
		Ваги настільні	1	Ваговимірюв. системи ЗВП1	270	210	-			
		Ваги	1	Ваговимірюв. системи 300ВП1	800	800	0,64			
		Стіл виробн.	1	Kobor CP/1-100/70	1000	700	0,7			
		Площа під устаткуванням							2,54	
		Площа завантажувальної							8,0	
Камера м'яса та риби	Зберігання та відпуск сировини	Середньотемпературна збірна камера	1	Desmon FRI-171720 P/AR	1760	1760	3,1	Комірник		
		Площа камери м'яса та риби							8,0	
Камера молочних, жирових продуктів та гастрономії	Зберігання та відпуск сировини	Середньотемпературна збірна камера	1	Desmon FRI-171720 P/AR	1760	1760	3,1	Комірник		
		Площа камери молочних, жирових продуктів та гастрономії							8,0	
Камера овочів, фруктів, зелені	Зберігання та відпуск сировини	Середньотемпературна збірна камера	1	Desmon FRI-171720 P/AR	1760	1760	3,1	Комірник		
		Площа камери овочів, фруктів, зелені							8,0	
Комора сухих продуктів	Зберігання та відпуск сировини	Стелаж	2	KoborСКТР100/70	1000	700	1,4	Комірник		
		Підтоварник	2	Kobor ПТ-100/60	1000	600	1,2			
		Площа під устаткуванням							2,6	
		Площа комори сухих продуктів							7,0	
Комора слабо- та безалкогольних напоїв	Зберігання та відпуск сировини	Стелаж	2	KoborСКТР100/70	1000	700	1,4	Комірник		
		Підтоварник	2	Kobor ПТ-100/60	1000	600	1,2			
		Площа під устаткуванням							2,6	
		Площа комори слабо- та безалкогольних напоїв							7,0	

Процес організації роботи складського господарства корчми наведено у табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Організація роботи складського господарства

Заходи	Характеристика	Термін виконання	Час виконання	Виконавець		
Приймання продовольчих товарів	Розвантажування	Відповідно до умов діяльності закладу	Відповідно до графіка постачання, виробничої необхідності	Комірник		
	Приймання за кількістю і якістю			Вантажник		
	Транспортування до комор					
Складування	Складування продовольчих товарів і предметів матеріально-технічного призначення відповідно до санітарних норм	Відповідно до умов діяльності закладу	Відповідно до графіка постачання, виробничої необхідності	Комірник		
				Вантажник		
Відпускання товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Відпускання продовольчих товарів за групами; відпускання предметів матеріально-технічного забезпечення	Відповідно до умов діяльності закладу	Відповідно до виробничої необхідності або термінів проведення спеціальних заходів	Комірник		
Санітарне оброблення приміщень	Щоденне	Миття складського устаткування та інвентарю	Робочий день	Відповідно з виробничою доцільністю, наприкінці робочого дня	Прибиральник Комірник Вантажник	
						Миття стін
						Підмітання та миття підлоги
	Щотижневе	Миття дверей; миття опалювальних приладів	Відповідно до обсягів тари і виробничої доцільності	Відповідно з виробничою доцільністю, наприкінці робочого тижня	Прибиральник Комірник Вантажник	
		Миття освітлювальних приладів; протирання немеханічного складського устаткування і підлоги під ним				
Щомісячний санітарний день	Дезінфекція	Відповідно до виробничої доцільності	Відповідно до режиму роботи персоналу	Прибиральник комірник, вантажник		
	Дезінсекція					
	Дератизація					
Моніторинг постачальників	Моніторинг товарних залишків; пошук джерел постачання; формування замовлень; складання угод постачання; контроль за постачанням		Відповідно з виробничою доцільністю	Комірник		

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Механічні процеси кулінарної обробки сировини та напівфабрикатів у проєктованій корчмі відбуватимуться в доготівельному цеху, який призначений для доочищення і виготовлення напівфабрикатів із сезонних овочів і зелені, а також виготовлення напівфабрикатів із риби та м'яса.

В доготівельному цеху виділяють лінії (рис. 1.5):

- обробки м'яса, птиці та субпродуктів;
- обробки риби та морепродуктів;
- обробка овочів, зелені, фруктів.

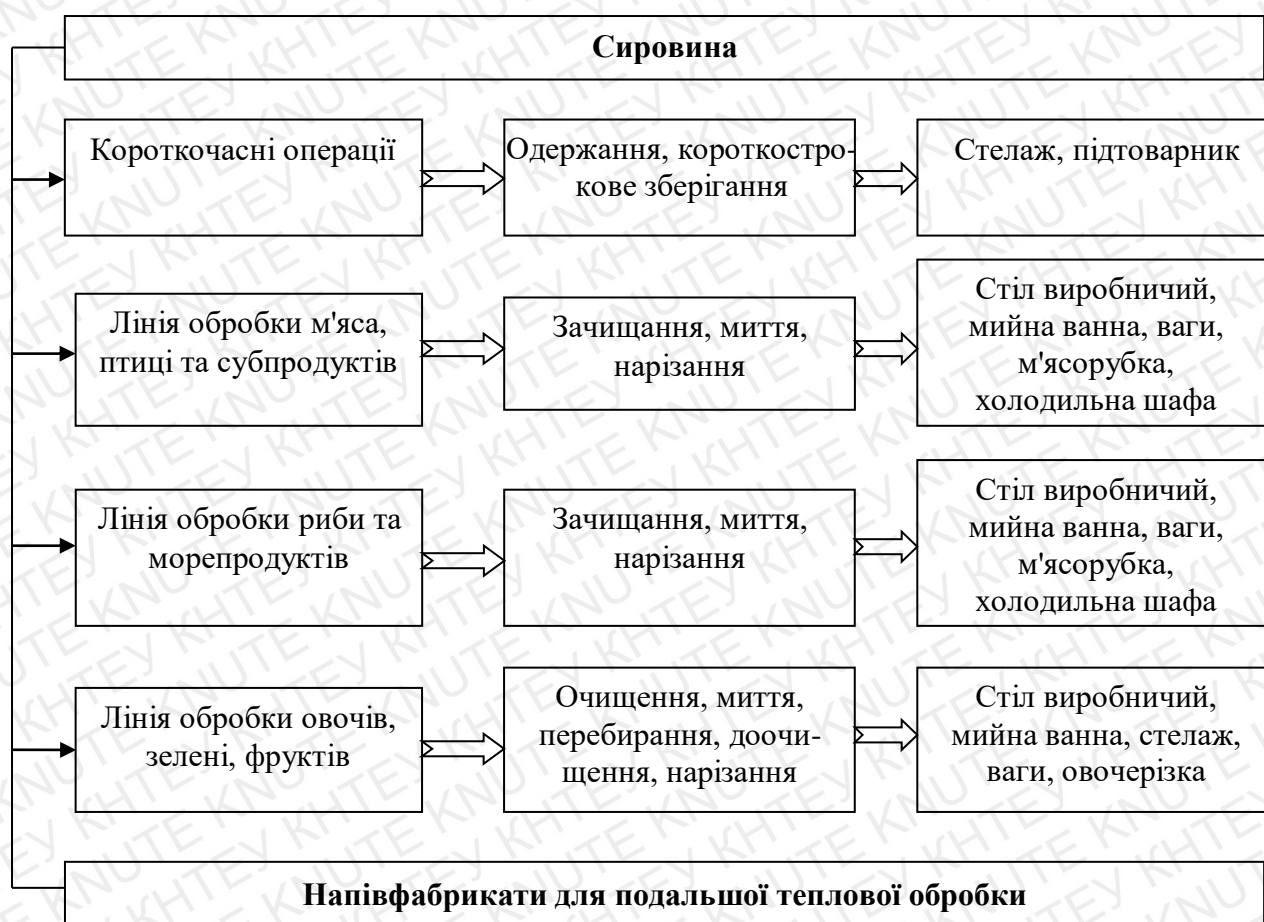


Рис.1.5. Структурно-технологічна схема доготівельного цеху корчми

Виробничу програму доготівельного цеху складаємо виходячи з виробничої програми усього закладу для кожного відділення (додаток Е).

Для забезпечення сервісно-виробничого процесу корчми «Підкова» необхідно підібрати кваліфікований персонал, який визначаємо на основі

виробничої програми цеху на розрахунковий день та діючих норм на виготовлення одиниці продукції (формула 1.4 та 1.5).

Розрахунок кількості людино-годин на обробку сировини у доготовельному цеху проводимо у табл. 1.7.

Таблиця 1.7

Організація технологічного оброблення сировини у доготовельному цеху

Технологічні лінії (робочі місця)	Технологічні операції	Кількість сировини, кг	Кількість людино-годин	Години виконання робіт, год.	Кваліфікація працівника
Лінія обробки овочів, зелені та фруктів	Обробка картоплі та коренеплодів	36,3	3,2	116,2	III розряд
	Обробка цибулевих овочів	11,4	3,0	34,2	
	Обробка капустяних овочів, салатів	15,8	2,8	44,2	
	Обробка помідорів, петрушки, баклажанів	16,0	2,8	44,8	
	Обробка фруктів та ягід	8,0	2,7	21,6	
Лінія обробки м'яса, птиці та субпродуктів	Обробка м'яса	16,5	3,5	57,8	III розряд
	Обробка субпродуктів	3,4	3,5	11,9	
	Обробка птиці	21,3	3,3	70,3	
Лінія обробки риби та морепродуктів	Обробка риби та морепродуктів	13,6	3,6	49,0	
Разом витрати часу				449,9	

Визначення середньооблікової кількості виробничих працівників, проводимо за формулою 1.6 [41]. Кількість працівників доготовельного цеху становить:

$$N_I = 449,9 * 100 / (9 * 1,14 * 3600) = 1,2$$

$$N_{cn} = 1,2 * 1,58 = 2 \text{ особи}$$

Відповідно до норм виробітку в доготовельному цеху будуть працювати два кухарів 3-го розряду за змінним графіком.

На основі виробничої програми доготовельного цеху корчми, підбираємо устаткування, яке необхідне для виконання виробничої програми (табл. 1.8).

Площу виробничого цеху проектованої корчми визначаємо за формулою 1.11.

$$S = 8,43 / 0,35 = 24 \text{ м}^2.$$

Площа доготовельного цеху складає 24 м².

Таблиця 1.8

Підбір устаткування доготівельного цеху корчми «Підкова»

Устаткування	Марка, модель	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Лінія обробки овочів, зелені та фруктів					
Виробничий стіл	Kobor CP/1-100/70	2	1000	700	1,4
Мийна ванна 2-х секційна	Kobor ВМСБ/2-120/70/430	1	1200	700	0,84
Ваги електронні	Ваговимірюв. системи ЗВП1	1	285	310	-
Овочерізка	Liloma VC 65 MS	1	655	325	-
Рукомийник	Kobor ВРК-40/37	1	400	370	0,15
Бачок для відходів	Кауман ТБ-21	1	450	450	0,2
Лінія обробки м'яса та риби					
Виробничий стіл	Kobor CP/1-100/70	2	1000	700	1,4
Мийна ванна 2-х секційна	Kobor ВМСБ/2-120/70/430	1	1200	700	0,84
Ваги електронні	Ваговимірюв. системи ЗВП1	1	285	310	-
Вакуумна пакувальна машина	Arach AVM 254	1	357	475	-
Стелаж	Kobor СКТР-100/70	1	1000	700	0,7
Холодильна шафа	SAGI VD150BL	1	1540	855	1,3
Полички настінні	Kobor ПШ-100/35	1	1000	350	-
М'ясорубка	Liloma TC22HD	1	575	410	-
Бачок для відходів	Кауман ТБ-21	1	450	450	0,2
Площа устаткування, м²					7,03

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Технологічний процес виготовлення готової кулінарної продукції завершується в гарячому та холодному цеху проектованої корчми «Підкова». Кількість порцій страв гарячого та холодного цехів закладу ресторанного господарства за години максимального завантаження визначаємо за формулами 1.12 та 1.13.

У додатку Ж наведено графік реалізації продукції в години максимальної завантаження торговельної зали корчми «Підкова».

У холодному цеху завершується технологічний процес приготування визначеної групи страв. Відповідно до виробничої програми виділяємо наступні лінії для приготування страв (рис. 1.6) [13]:

- холодних закусок;

- приготування салатів;
- приготування солодких страв.



Рис. 1.6. Структурно-технологічна схема холодного цеху корчми «Підкова»

У таблиці 1.9 складаємо виробничу програму холодного цеху проєктованої корчми «Підкова».

Таблиця 1.9

Виробнича програма холодного цеху корчми «Підкова»

Назва виробу, страви	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу
Холодні закуски			
Оселедець з цибулею	17	0,8	13,6
Оселедець під шубою	22	1,2	26,4
Салат з телятиною, помідорами	14	1,1	15,4
Салат «Підкова» з курячим філе	18	1,0	18,0
Салат з курячою печінкою	25	1,1	27,5
Салат «Староукраїнський»	19	1,0	19,0
Салат «Город»	24	1,0	24,0
Асорті солінь	10	0,9	9,0
Домашній холодець з гірчицею	13	1,2	15,6
Солодкі страви			
Шоколадний мус	21	1,0	21,0
Морозиво з фруктами	11	0,9	9,9
Разом			199,4

Розрахунок явочної кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми холодного цеху проводимо за формулами 1.4-1.6.

$$N_1 = 199,4 * 100 / (9 * 1,14 * 3600) = 0,5$$

$$N_2 = 0,5 * 1,58 = 1 \text{ особа}$$

В холодному цеху корчми протягом дня працюватиме один кухар V розряду, зміна триватиме – 9 годин.

Гарячий цех займає центральне місце на виробництві, де здійснюється теплова обробка всіх продуктів, доводяться до готовності супи, основні страви та гарніри. У гарячому цеху будуть виділені наступні лінії:

- приготування супів;
- приготування основних страв;
- приготування солодких страв.

На рис. 1.7 наведена структурно-технологічна схема гарячого цеху корчми «Підкова».



Рис. 1.7. Структурно-технологічна схема гарячого цеху корчми «Підкова»

Виробничу програму гарячого цеху проектованої корчми наводимо у таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

Виробнича програма гарячого цеху корчми «Підкова»

Назва виробу, страви	Кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Загальні витрати часу
1	2	3	4
Млинці з м'ясом та сметаною	21	1,0	21,0
Деруни з куркою	12	1,1	13,2
Деруни з грибами та сметаною	15	1,1	16,5
Зрази картопляні з капустою	20	1,1	22,0
Зрази картопляні з грибами	13	1,2	15,6
Бульйон курячий з локшиною	28	1,2	33,6
Борщ український	22	1,3	28,6
Куліш	27	1,3	35,1
Суп з білими грибами	31	1,3	40,3
Філе хека на пару	15	1,2	18,0
Дорадо смажена	22	1,1	24,2
Щука тушкована в томатному соусі	14	1,2	16,8
Скумбрія гриль	16	1,2	19,2
Яловичина тушкована з овочами	18	1,1	19,8
Відбивна по-селянськи	15	1,1	16,5
Шпундра зі свинини	13	1,3	16,9
Котлета зі свинини та яловичини	14	1,2	16,8
Голубці з сметаною	19	1,2	22,8
Котлета по-київськи	10	1,2	12,0
Курячі крильця в медовому соусі	21	1,0	21,0
Капуста тушкована	18	1,0	18,0
Вареники з картоплею	9	1,3	11,7
Вареники з капустою	12	1,3	15,6
Картопляне пюре	25	1,0	25,0
Картопля по-домашньому	20	1,0	20,0
Картопля фрі	18	1,0	18,0
Рис відварний	21	1,1	23,1
Гречка зі шкварками	24	1,1	26,4
Яблуко запечене з кисломолочним сиром	19	1,1	20,9
Млинці з кисломолочним сиром	14	1,1	15,4
Сирники з родзинками	16	1,1	17,6
Разом			641,6

Спискова чисельність працівників гарячого цеху становить:

$$N_1 = 641,6 * 100 / (9 * 1,14 * 3600) = 1,7$$

$$N_2 = 1,7 * 1,58 = 3 \text{ особи}$$

В гарячому цеху кухарі працюватимуть за ступінчастим графіком, робоча зміна триватиме 9 годин.

У таблицях 1.11 наведено підбір та характеристику устаткування гарячого та холодного цехів корчми «Підкова».

Таблиця 1.11

Підбір устаткування для холодного та гарячого цехів корчми «Підкова»

Устаткування	Марка, модель	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Холодний цех					
Стіл з мийною ванною	Kobor ВМСБР/1-108/70	1	1080	700	0,75
Виробничий стіл	Kobor СР/1-100/70	3	1000	700	2,1
Ваги електронні	Ваговимірүв. системи ЗВП1	1	285	310	-
Блендер	Hurakan HKN-HBH850 PRO	1	290	260	-
Вакуумна пакувальна машина	Арарч АVM 254	1	357	475	-
Овочерізка	Liloma VC 65 MS	1	655	325	-
Холодильна шафа	SAGI VD150BL	1	1540	855	1,3
Полиці настінні	Kobor ПШ-100/35	1	1000	350	-
Слайсер	Liloma MS 275 ST	1	570	460	-
Стелаж	Kobor СКТР-100/70	1	1000	700	0,7
Рукомийник	Kobor ВРК-40/37	1	400	370	0,15
Бачок для відходів	Kayman ТБ-21	1	450	450	0,2
Площа устаткування, м²					5,2
Гарячий цех					
Виробничий стіл	Kobor СР/1-100/70	2	1000	700	1,4
Стіл з мийною ванною	Kobor ВМСБР/1-108/70	1	1080	700	0,75
Ваги електронні	Ваговимірүв. системи ЗВП1	1	285	310	-
Млинцевий апарат	AIRHOT BE-2	1	490	860	-
Плита електрична	Tecnoinox PCU70E7 61	2	700	700	1,4
Гриль	Tecnoinox GR70G7	1	700	700	0,7
Кулінарний центр	Rational VCC 211	1	1157	914	1,05
Пароконвектомат	Convotherm 4 easyDial 6.10 ES	1	875	792	0,69
Електрокип'ятильник	Airhot WBA-35	1	350	350	-
Фритюрниця	Airhot EF12+12	1	580	485	-
Кухонний процесор	Kitchenaid Artisan	1	304	248	-
Мікрохвильова піч	AIRHOT WP900	1	483	424	-
Холодильна шафа	SAGI VD150BL	1	1540	855	1,3
Полиці настінні	Kobor ПШ-100/35	1	1000	350	-
Стелаж	Kobor СКТР-100/70	1	1000	700	0,7
Рукомийник	Kobor ВРК-40/37	1	400	370	0,15
Бачок для відходів	Kayman ТБ-21	1	450	450	0,2
Площа устаткування, м²					8,3

Площа холодного цеху складає: $S=5,2/0,35=15 \text{ м}^2$.

Площа гарячого цеху складає: $S=8,3/0,3=28 \text{ м}^2$.

Перелік устаткування мийної кухонного та столового посуду наведений в табл. 1.12.

Таблиця 1.12

Підбір устаткування для мийної кухонного та столового посуду корчми

Устаткування	Марка, модель	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Мийна кухонного посуду					
Ванна мийна 2-х секційна	Kobor ВМСБ/2-120/70/430	2	1200	700	1,68
Виробничий стіл	Kobor СР/1-100/70	1	1000	700	0,7
Стелаж	Kobor СКТР-100/70	1	1000	700	0,7
Рукомийник	Kobor ВРК-40/37	1	400	370	0,15
Бачок для відходів	Кауман ТБ-21	1	450	450	0,2
Площа устаткування, м²					3,43
Мийна столового посуду					
Ванна мийна	Kobor ВМСБ/2-120/70/430	5	700	700	2,45
Машина для миття посуду	MEIKO UPSTER H500	1	635	750	0,48
Стіл для брудного посуду	MEIKO 2180014	1	1200	700	0,84
Стіл для чистого посуду	MEIKO KTG 700/20	1	1200	700	0,84
Утилізатор харчових відходів	Frosty BS-018R	1	188	185	-
Рукомийник	Kobor ВРК-40/37	1	400	370	0,15
Площа устаткування, м²					4,76

Площа мийної кухонного посуду складає: $S=3,43/0,35=10 \text{ м}^2$.

Площа мийної столового посуду складає: $S=4,76/0,35=15 \text{ м}^2$.

1.4. Сервіс

Просторове забезпечення сервісного процесу корчми «Підкова» наводимо на рис. 1.8. Сервісний процес корчми «Підкова» забезпечують наступні приміщення: вестибюль, вбиральні, торговельна зала корчми та мийна столового посуду.

Вестибюль: слугує для входу відвідувачів до закладу. Тут передбачається розміщення санвузлів для відвідувачів. $S=0,3*60=18 \text{ м}^2$.

Санвузли: до структури цих приміщень входять туалетна кімната і кабінки вбиральень. $S=2*7 \text{ м}^2$



Рис. 1.8. Просторове забезпечення сервісного процесу корчми «Підкова»

Торговельна зала: Зал корчми «Підкова» розрахований на 60 місць. Для максимального комфорту відвідувачів створено затишний інтер'єр оформлений в українському стилі. $S=2*60=120\text{м}^2$

Площа приміщень для здійснення обслуговування в корчмі «Підкова» наведено у таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування

Приміщення	Площа, м ²
Торговельна зала	120
Вестибюль	30
Туалетні кімнати	14
Всього	164

Моделювання процесу обслуговування корчмі «Підкова» наведено у вигляді поелементної структурно-технологічної схеми процесу обслуговування (табл.1.14).

Таблиця 1.14

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування [22]

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
1	2	3	4	5
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	Вестибюль; Санітарний вузол	Полиця для зберігання засобів гігієни; Стойка адміністратора	Адміністратор; Гості
Послуг харчування та відпочинку	Надання послуг харчування, обслуговування та відпочинку	Торговельна зала корчми	Меблі та обладнання торговельної зали; Столовий посуд, набори; Столова білизна	Адміністратор; Офіціант; Бармен; Гості

Продовження таблиці 1.14

1	2	3	4	5
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	Торговельна зала; сервізна; бар; мийна столового посуду; приміщення офіціантів	Торговельно-технологічне устаткування	Адміністратор; Офіціант; Гості
Дозвілля	Жива музика, безпроводний Wi-fi	Торговельна зала, інтернет обладнання	Стійка	Музиканти; Гості

Розрахунок кількості меблів для споживачів проводимо згідно з рекомендаціями та загальною кількістю відвідувачів (табл.1.15).

Таблиця 1.15

Характеристика меблів торговельної зали корчми «Підкова»

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів
Стіл шестимісний	900x1500	2
Стіл чотиримісний	900x900	10
Стіл двомісний	600 x 900	4
Стілець	400x500	20
Лавка двомісна дерев'яна	1200x600	20

Підбір обладнання для барної зони наведено в табл. 1.16, де відвідувачам пропонуватимуться кава, чай, слабоалкогольні та безалкогольні напої [46].

Таблиця 1.16

Підбір обладнання барної зони корчми

Устаткування	Марка	Кіл-ть, шт	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Холодильна шафа	Tefcold MD1100X	1	1170	580	0,68
Кавоварка	Fiamma Caravel 1 CV TC	1	475	563	-
Кавомолка	Quamar M80	1	160	290	-
Барний комбайн	VEMA TRFL2012	1	350	550	-
Рукомийник	Kobor ВРК-40/37	1	400	370	0,15
Льодогенератор	Hurakan HKN-IMF35	1	390	460	-
Площа барної зони					0,83
Площа барної зони					2

Обслуговування у корчмі буде організовано за методом обслуговування офіціантами. У табл. 1.17 наведено перелік персоналу проектного закладу ресторанного господарства.

Склад обслуговуючого персоналу корчми «Підкова»

Посада	Кількість, осіб
Адміністратор	2
Офіціант	6
Бармен	2
Прибиральник залу	2
Мийник столового посуду	2
Разом	12

Для обслуговувані споживачів корчми використовують різноманітний посуд та набори. Кількісний та якісний вибір предметів сервірування відповідно норм та загальної місткості закладу наведено в додатку К.

Загальна площа закладу ресторанного господарства

Згідно з розрахунками та нормативною документацією наводимо площі приміщень проектованого корчми «Підкова» на 60, дані зводимо у додатку Л.

Із врахування площ коридорів і технічних приміщень визначають робочу площу закладу 1.15.

$$S_p = 386 * 1,15 = 444 \text{ м}^2.$$

Із врахування площі, яку займають конструктивні елементи будівлі, визначають загальну площу закладу (формула 1.16).

$$S_{заг.} = 444 * 1,08 = 479 \text{ м}^2.$$

Загальна площа корчми «Підкова» на 60 місць складає 479 м².

2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

У проєктованій корчмі «Підкова» усі приміщення згруповані і розділені на чотири зони. У першій зоні згруповані всі операції по прийому, вивантаженню, зберіганню сировини і відпуску його на виробництво, у другій зоні – доготовлення напівфабрикатів у доготовельному цеху; у третій зоні – приготування страв (гарячий та холодний цехи); у четвертій зоні – реалізація і споживання страв (торговельні приміщення). Ці зони знаходяться в тісному взаємозв'язку і проєктуються як одне ціле.

Адміністративно-побутові приміщення мають окремий вхід у будівлю. Душові, гардероби та санвузли для персоналу розміщені поруч. Приміщення виробничих цехів розміщені з урахуванням послідовності технологічного процесу.

Групу приміщень для споживачів проєктуємо в безпосередній близькості від головного входу в будівлю та ізолюємо від виробництва.

Згідно з прийнятими рішеннями площа проєктованої корчми «Підкова» становить 479 м².

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Проєктовану корчму «Підкова» на 60 місць планується розмістити на вільній ділянці у місті Вінниця по вул. Коцюбинського 13. Архітектурний стиль забудови прилеглої до обраної ділянки – конструктивізм.

Під забудову корчми «Підкова» виділено площу 1680 м². Передбачено автостоянку для машин площею 195 м², розраховану на 8 машиномісць.

Споруда на ділянці розташована таким чином, що відстань до проїжджої частини становить 30 метрів, до житлових будинків – від 70 до 120 метрів. На ділянці закладу ресторанного господарства передбачено господарський двір, розмір якого дозволяє вільну стоянку машин при розвантаженні, розворот з під'їздом. Для руху пішоходів передбачено тротуари.

За будівлею розміщено господарський дворик, що забезпечує зручний під'їзд і маневрування вантажних машин, які під'їжджають до рампи. На відстані 20 м від будівлі у спеціально підготованому місці розміщені сміттєві контейнери, які будуть вивозитися кожний день.

Зовнішня архітектурна композиція

Дизайн проектованої корчми «Підкова» виконаний в етнічному українському стилі. В оздобленні підприємства були використані природні, натуральні будівельні та оздоблювальні матеріали. Для дотримання обраного стилю фасад будівлі оздоблено фактурною штукатуркою, яку потім пофарбовано у білий колір. Дах виконаний із керамічної черепиці коричневого кольору плоскої форми.

Вікна прямокутної форми, виконані із дерева та пофарбовані в коричневий колір. Декоративною прикрасою закладу будуть дерев'яні віконниці розписані національним орнаментом. Вхід до закладу ресторанного господарства представлений масивними дерев'яними дверима, доповненим навісом. Над вхідними дверима прикріплено підкову, як символ удачі і благополуччя.

На рекламних засобах, веб сайтах та соціальних мережах, міститься уся інформація про заклад: адреса, години роботи, назва закладу.

На фасаді корчми розміщена вивіска. Літери пластикові об'ємні із внутрішнім підсвічуванням.

Благоустрій території

Заходи з благоустрою реалізовані у наступних елементах: територія закладу ресторанного господарства огорожена живою огорожею з кущів самшиту, висотою 0,5 м, доріжки до центрального входу (ширина 3 м) виконано з бруківки, як і під'їзди (ширина 4 м). Площу озеленення, яка складає 672 м² вирішили шляхом посадки декоративних дерев (верби плакучої форми, бузку, калини) та газонної трави. Для створення загального освітлення території використовуються класичні ліхтарі (так звані «пушкінські»). Оскільки вони відповідають за основну світлову лінію, додатково використовується вкопані світильники для ландшафтного освітлення.

Інтер'єр приміщень для відвідувачів

Залу корчми «Підкова» прикрашатимуть аксесуари української культури: орнаментні фрески нанесені на стіні білого кольору, глечики, різнобарвні стрічки та українські рушники. Меблі для корчми з дерева: масивні столи, лавки та крісла на чотирьох ніжках з підпорами для рук.

Основними елементами інтер'єру є світлість, яскравість та функціональність. Також у залі присутні вікна, стіни оздоблені різьбою, скатертини виконані із використанням традиційного українського орнаменту.

Відвідувачів закладу зустрічає гостинний персонал. Працівники корчми «Підкова» будуть одягнені в українську сорочку та фратух червоного кольору.

Зала корчми обладнана сучасними плазмовими панелями для перегляду сучасного українського кіномистецтва, національних музичних програм та видатних спортивних матчів українських команд. В закладі лунатиме українська народна музика у сучасному оранжуванні, яка створюватиме ідеальну атмосферу для приємного та розслаблюючого відпочинку.

2.3. Кошторис будівництва

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення корчми «Підкова» розраховано за укрупненими показниками вартості за формулою 2.13:

$$V_{ЗБР} = (60 \cdot 1780 \cdot 0,96 \cdot 24,6) / 1000 = 2522,2 \text{ тис. грн.}$$

Зведений кошторис корчми «Підкова» розраховано у додатку М. Вартість загально будівельних робіт корчми «Підкова» складає сім мільйонів чотириста двадцять п'ять тисяч шістсот гривень.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Процес створення корчми «Підкова» на 60 місць відбувається відповідно до встановлених процедур на підставі Закону України № 2275-VIII «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» [3].

Майбутній заклад планується створити на основі підприємства колективної власності з організацією правової форми підприємства у вигляді товариства із обмеженою відповідальністю (ТОВ). У табл. 3.1 наводимо характеристику форми власності і функціонування новоствореної корчми.

Таблиця 3.1

Характеристики форми власності проектованої корчми «Підкова»

Організаційно-правова форма підприємства	Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ)
Установчі документи	Установчий договір, статут
Виконавчі органи	Колегіальний (дирекція), або одноосібний (директор)
Назва капіталу	Статутний капітал
Порядок формування капіталу	Сума часток учасників, яка повинна становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам

Наступним для регламентаційного етапу повинно була підготовка реєстру погоджувальних процедур, що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування корчми (табл. 3.2) [41].

Таблиця 3.2

Реєстр погоджувальних процедур діяльності корчми «Підкова»

№ з/п	Назва процедур	Назва органу, що має надати дозвіл
1	Погодження архітектурно-планувального рішення проекту об'єкта торгівлі сфери послуг	Містобудівна рада
2	Погодження асортименту об'єкта ресторанного господарства	Органи санітарно-епідеміологічного контролю
3	Отримання дозволу на розміщення об'єкта	Відділ торгівлі
4	Отримання печатки та штампів організації	Головне управління адміністративної служби поліції МВС у м. Київ
5	Погодження графіка роботи організації	
6	Отримання ліцензій на право торгівлі алкогольними напоями, тютюновими виробами	Департамент САТ ДПА України
7	Відкриття поточного рахунку у національній та іноземних валютах	«Райфайзенбанк Аваль»
8	Отримання дозволу органів санітарного контролю на початок роботи об'єкта торгівлі	Органи санітарно - епідеміологічного контролю
9	Отримання дозволу органів пожежного контролю на початок роботи об'єкта торгівлі	Головне управління МНС України у м. Київ

№ з/п	Назва процедур	Назва органу, що має надати дозвіл
10	Отримання сертифікату відповідності на експлуатацію торговельно-технологічного обладнання	Постачальники обладнання
11	Отримання патенту на торговельну діяльність	Відділ торгівлі районної адміністрації
12	Отримання ліцензій в регіональному управлінні Держдепартаменту з питань адміністрування акцизного збору і контролю	Регіональне управління, Департаменту з питань адміністрування акцизного збору і контролю за виробництвом та обігом підакцизних товарів Державної податкової адміністрації України
13	Постановка на облік у фондах соціального страхування, Пенсійному фонді, фонді зайнятості	Фондах соціального страхування, Пенсійний фонд, фонд зайнятості
14	Отримання дозволу місцевого органу влади на відкриття закладу ресторанного господарства	Відділ торгівлі районної адміністрації

Визначення розміру статутного фонду закладу відповідає встановленим нормативам і буде скорельованим до розміру поточного та капітального бюджету закладу ресторанного господарства. Мінімальний розмір статутного капіталу корчми «Підкова», становитиме 8910,7 тис. грн.

Управління корчмою «Підкова» вирішено за лінійною структурою. Лінійний тип організаційної структури управління характеризується лінійними формами зв'язку між ланками управління і, як наслідок, концентрацією всього комплексу функцій управління та вироблення управлінських дій в одній ланці управління.

Структура управління закріплюється статутом підприємства і документально оформлюється спеціальними положеннями про різні підрозділи підприємства, посадовими інструкціями для керівників всіх рівнів управління [16]. Лінійна структура управління корчмою «Підкова» представлено у додатку Н.

3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами корчми «Підкова» будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Крім того, при подальшому розвитку планується отримання доходів від надання додаткових послуг.

Товарообіг корчми «Підкова» буде складається з двох основних складових:

- реалізація продукції власного виробництва;

- продаж закупних (купівельних) товарів.

Відповідно до типу та спеціалізації проектованої корчми «Підкова» вищого класу обираємо націнку 150%. Визначений рівень торговельної націнки є основою для розрахунку роздрібною ціни по кожному найменуванню продукції чи товарів, обґрунтування обсягів реалізації закладу. Планування обсягу операційних доходів закладу ресторанного господарства у розрахунку на рік здійснюється шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість днів роботи у періоді (365 днів).

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів проектованої корчми «Підкова» зводимо у таблиці 3.3 [2].

Таблиця 3.3

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів корчми «Підкова»

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, грн.
1. Продукція власного виробництва	1078		43110	32340	1293300
Холодні закуски	162	55,0	8910,0	4860	267300
Гарячі закуски	81	58,0	4698,0	2430	140940
Супи	108	29,0	3132,0	3240	93960
Основні страви	216	70,0	15120,0	6480	453600
Гарніри	108	27,0	2916,0	3240	87480
Солодкі страви	81	31,0	2511,0	2430	75330
Гарячі напої:	97	18,0	1746,0	2910	52380
Холодні напої	63	15,0	945,0	1890	28350
Борошняні кондитерські вироби	54	28,0	1512,0	1620	45360
Хліб та хлібобулочні вироби	108	15,0	1620,0	3240	48600
2. Закупні товари	191		4375	5730	131250
Холодні напої	50	14,0	700,0	1500,0	21000,0
Пиво	84	20,0	1680,0	2520,0	50400,0
Настоянки	57	35,0	1995,0	1710,0	59850,0
Разом	1269		47485,0	38070,0	1424550,0

Планові обсяги товарообороту корчми «Підкова» є основою для подальшого обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції, поточних витрат закладу, операційних доходів та прибутків. Планування річного обсягу товарообігу наводимо в табл. 3.4.

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів корчми «Підкова» на 2020 рік

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
Продукція власного виробництва	1293,3	15519,6
Купівельні товари	131,3	1575,0
Плановий роздрібний товарообіг	1424,6	17094,6

Основні засоби

Основні засоби – це матеріальні цінності, які використовують упродовж понад 365 календарних днів з моменту введення їх в експлуатацію, вартістю понад 2500 грн, що поступово зменшується у зв'язку з фізичним та моральним зносом [19]. На баланс підприємства основні засоби зараховуються за первісною вартістю.

Обґрунтування суми амортизації по кожному виду основних засобів та в цілому по закладу ресторанного господарства наведено в таблиці 3.5.

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів корчми «Підкова» на 2020 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	7425,6	20	371,3
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	1113,8	5	222,8
3. Інші	371,3	4	92,8
Разом	8910,7		686,9

Сума амортизаційних відрахувань за основними засобами проектного корчми «Підкова» складає 686,9 тис. грн. на рік.

Персонал та оплата праці

Наступним кроком економічного обґрунтування створення корчми «Підкова» на 60 місць є планування чисельності працівників та витрат на стимулювання їх праці. Планування чисельності персоналу корчми «Підкова» здійснюється за такими категоріями:

- адміністративно-управлінський персонал;
- операційний персонал (персонал основної операційної діяльності);
- допоміжний персонал.

Крім штатного розпису розробляється система додаткового стимулювання. На першому етапі у проекті штатного розпису визначаємо посади, що затверджені в закладі, та кількість посадових одиниць. При розрахунку чисельності персоналу використовували методи: нормативний та техніко-економічних розрахунків.

Проект штатного розпису проектованого корчми «Підкова» наведено у додатку П. Розробку плану з праці у корчмі «Підкова» здійснено з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються та представлено у додатку Р [1].

У проекті плану з праці для корчми «Підкова» передбачається преміальна частина фонду оплати праці. Премії нараховуються у відсотках до тарифної частини заробітної плати за умови отримання закладом прибутку. Розрахунок преміального фонду оплати праці представлено у табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Планування преміального фонду по корчмі «Підкова»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	50300	15	7545
Виробничий	107900	20	21580
Допоміжний персонал	17600	10	1760
Разом	175800		30885

Розрахунок планового фонду оплати праці корчми наведено у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Розрахунок фонду оплати праці корчми «Підкова» на 2020 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	175,8
Місячний фонд додаткової заробітної плати	30,9
Разом місячний фонд оплати праці	206,7
Річний фонд основної заробітної плати	2109,6
Річний фонд додаткової заробітної плати	370,6
Разом річний фонд оплати праці	2480,2

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для корчми «Підкова» зводимо у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

План з праці корчми «Підкова» на 2020 рік

Показники	У розрахунку на плановий 2020 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	28
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
основний операційний персонал, осіб	19
допоміжний персонал, осіб	4
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	2109,6
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	603,6
Основний операційний персонал, тис. грн	1294,8
допоміжний персонал, тис. грн	211,2
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	370,6
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	2480,2
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	85
– додаткова заробітна плата, %	15

У корчмі «Підкова» працюватиме 28 осіб, загальний фонд оплати праці складає 2480,2 тис. грн.

Поточні витрати

Калькуляційні статті відображають формування витрат за напрямками діяльності та місцем виникнення [19]. Проектуючи корчму «Підкова» припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, кредити не залучаються.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів. Розрахунок собівартості реалізованої продукції корчми «Підкова» на 2020 рік представлений у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Собівартість реалізованої продукції корчми «Підкова» на 2020 рік

№ п/п	Найменування продукції	Товарообіг тис. грн.	Торговельна націнка, %	Сума націнки ЗРГ, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	15519,6	150	9311,8	6207,8
2.	Закупні товари	1575,0	150	945,0	630,0
Разом		17094,6			6837,8

Стаття 2. Витрати на оплату праці становлять 2480,2 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок складає 22% (545,6 тис. грн.) та 1,5% військовий збір (37,2 тис. грн.) від планового фонду на оплату праці. Разом витрати склали 582,9 тис.грн [4].

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів становлять 686,9 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачають розрахунок експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги. Планування поточних витрат на експлуатацію корчми «Підкова» наведено у таблиці 3.10 [5].

Таблиця 3.10

Планування поточних витрат на експлуатацію корчми «Підкова» на рік

Витрат	Обсяг витрат	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн
Витрати електроенергії, кВт	22557	2,32	52,3
Витрати на опалення, Гкал	66	1718,4	113,4
Витрати холодної води, м ³	781	15,79	12,3
Витрати гарячої води, м ³	88	89	7,8
Відрахування до ремонтного фонду	0,8% від товарообороту		136,8
Разом			322,7

Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховується знос спецодягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю (табл. 3.11).

Таблиця 3.11

Сума зносу спеціального одягу корчми «Підкова» на 2020 рік

Група робітників	Кількість персоналу за штатним розкладом, осіб	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	1200	6,0
Оперативно-виробничий персонал	19	2	950	36,1
Разом				42,1

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів корчми «Підкова» на 2020 рік розрахована у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів корчми

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	60	3	180	57,0	10,3
Столові набори	60	2	120	40,0	4,8
Скляний посуд	60	3	180	60,0	10,8
Металеві набори	60	1	60	38,0	2,3
Разом					28,1

Загальні витрати за статтею 6 становлять 70,2 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень не планується.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі: 8000 грн на рік – ліцензія на алкогольні напої; 3600 грн – фіскальний апарат; плату за торговельний патент – 5148 грн на рік; збір на розвиток виноградарства, садівництва (1% від товарообігу алкогольних напоїв та пива) 1310 грн. Отже, витрати за даною статтею становлять 18,1 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції визначаємо в обсязі 0,05% від товарообороту 8,5 тис. грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції не передбачаємо.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу визначаємо в обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції 2,1 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7% від собівартості реалізованої продукції – 478,6 тис. грн.; витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від доходу від реалізації – 170,9 тис. грн. Загальні витрати за статтею склали 649,6 тис. грн [41].

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

Склад поточних витрат проекрованої корчми «Підкова» на 2020 рік зводимо у додатку С.

Прибутки

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» виступають маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості [15]. Розрахунки основних показників результатів корчми «Підкова» зводимо у таблицю 3.13.

Таблиця 3.13

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності корчми «Підкова» на 2020 рік

Показники	Розрахунок
1. Плановий дохід від реалізації (товарооборот) без ПДВ, тис. грн.	13675,7
2. Рівень націнки ЗРГ, %	150
3. Змінні витрати, у тому числі	6846,4
3.1. Собівартість продукції ЗРГ, тис. грн.	6837,8
3.2. Інші змінні витрати, тис. грн.	8,5
4. Маржинальний прибуток, тис. грн.	6829,3
5. Постійні витрати, тис. грн.	4812,6
6. Чистий прибуток, тис. грн.	2016,7
7. Рівень змінних витрат, %	50,1
8. Точка беззбитковості, тис. грн.	4815,6
9. Маржинальний запас стійкості, %	64,8
10. Рентабельність господарської діяльності (товарообороту), %	11,8

Таким чином, згідно із отриманими даними, можна стверджувати, що проєктована корчма «Підкова» досяг 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. Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці 3.14 [6].

Таблиця 3.14

Планування основних результатів діяльності корчми «Підкова» на 2020 рік

Показники	Разом за рік, тис. грн.
Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ	13675,7
Собівартість реалізованої продукції	6837,8
Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	4821,1
Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	2016,7

Показники	Разом за рік, тис. грн.
Фінансові витрати	-
Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	2016,7
Податок на прибуток	363,0
Чистий прибуток – можливий	1653,7
Рентабельність операційної діяльності, %	12,1
Чистий прибуток – цільовий	1367,6
Чистий прибуток – плановий	1653,7

Діагностика отриманих результатів на перший рік створення закладу ресторанного господарства

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

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на перший рік створення корчми «Підкова» [41]. Алгоритм розрахунків показників рентабельності наведений в таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

Алгоритм розрахунку основних показників діяльності

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Розрахунки
Рентабельність реалізованої продукції (R_{PI} , %)	$R_{PI} = \Pi_p / ЧД * 100$	Π_p – прибуток від реалізації продукції, тис. грн.; $ЧД$ – чистий дохід від реалізації продукції, тис. грн.	$R_{PI} = 1653,7 / 17094,6 * 100 = 12,1\%$
Рентабельність поточних витрат (R_{PIB} , %)	$R_{PIB} = \Pi_p / ПВ * 100$	$ПВ$ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	$R_{PIB} = 1653,7 / 11659,0 * 100 = 14,2\%$
Рентабельність операційних витрат (R_{OVB} , %)	$R_{OVB} = \Pi_o / ОВ * 100$	Π_o – прибуток від операційної діяльності, тис. грн.; $ОВ$ – операційні витрати, тис. грн.	$R_{OVB} = 1653,7 / 8910,7 * 100 = 18,6\%$

3.3. Ефективність інвестиційного проекту.

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші чотири роки поспіль. Розмір амортизаційних відрахувань на плановий

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

Планові показники діяльності корчми «Підкова» на перші п'ять років подано у таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

Планування основних результатів діяльності корчми на перші п'ять років

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.	Сума чистого прибутку та амортизаційних відрахувань
	Тис. грн.	Середньорічні темпи росту	Тис. грн	Рівень рентабельності, %.		
1-й рік	17094,6	8	1653,7	10	686,9	2340,6
2-й рік	18462,2	8	1846,2	10	652,5	2498,7
3-й рік	19939,1	8	1993,9	10	619,9	2613,8
4-й рік	21534,3	8	2153,4	10	588,9	2742,3
5-й рік	23257,0	8	2325,7	10	559,5	2885,2
Разом	100287,2	–	9973,0	–	3107,6	13080,6

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

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту представлено в таблиці 3.17.

Таблиця 3.17

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, ЧП, тис. грн.	Кумулятивний грошовий потік за проектом, тис. грн.	Дисконтований грошовий потік за проектом, тис. грн.	Чистий приведений дохід. ЧПД, тис. грн.
1	8910,7	2340,6	2340,6	2250,5	
2		2498,7	4839,3	4653,2	
3		2613,8	7453,1	7166,5	
4		2742,3	10195,4	9803,3	
5		2885,2	13080,6	12577,5	
Разом	8910,7	13080,6		12699,6	3788,9

Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за наступною формулою 3.9 [41]:

$$ID=12699,6/8910,7= 1,42$$

Інвестиційний проект відповідає встановленим економічним критеріям ефективності та можливість отримання додаткового доходу.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту розраховуємо за формулою 3.10 [41]:

$$ЧП=9973,0/5=1994,6 \text{ тис. грн.}$$

$$IP = 1994,6/8910,7= 22,4 \%$$

Рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 22,4%.

Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою 3.11 [41]:

$$ПО=8910,7/(12699,6/5)= 3,5 \text{ роки}$$

Період окупності розробленого проекту становить 3,5 роки. Розроблений проект корчми «Підкова» є вигідним для реалізації, оскільки дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Під час написання випускного кваліфікаційного проекту розроблено проект корчми на 60 місць м. Вінниця. За результатами досліджень сформульовано такі висновки.

Досліджено м. Вінниця, для проектування обрано вільну від будівництва ділянку за адресою вул. Коцюбинського 13, яка знаходиться в центрі міста, поблизу знаменитого фонтану Roshen та насичена пам'ятками історії, архітектури, культури. Висока концентрація історико-культурних пам'яток у даній локації визначає рівень її туристичної привабливості.

Проведено дослідження існуючого ринку ресторанних послуг: конкуренція є достатньо високою, в ареалі діяльності проекрованої корчми в радіусі 2 км функціонують ще 10 закладів ресторанного господарства, переважно це ресторани та кафе. Контингент проекрованої корчми представлений переважно мешканцями міста, туристами та працівниками розташованих поруч підприємств.

Для відображення специфіки проектованого закладу, запропоновано назву «Підкова», який спрямований на формування у споживача позитивних емоцій, адже цей символ служив нашим далеким предкам, як талісман удачі. Фірмовий слоган корчми «Підкова» звучить наступним чином: «Хто хоч раз в корчму зайде, той удачу тут знайде». Складено концептуальне меню проекрованої корчми «Підкова», основною якого будуть українські страви.

Визначено концепцію корчми «Підкова» та його конкурентні переваги, а саме: демократичні ціни, перегляд спортивних трансляцій та музичних каналів, музика.

Обґрунтовано технологію приготування м'ясної української страви «Шпундра» в пароконвектоматі, на основі чого покращилась поживна цінність страви, розширився асортимент страв, а також зменшились затрати трудових ресурсів на приготування м'ясних старовинних страв.

Структуровано виробничий і сервісний процеси проекрованої корчми «Підкова». Спрогнозовано динаміку попиту на продукцію та послуги, розроблено виробничу програму закладу. Розраховано необхідну кількість виробничого та

обслуговуючого персоналу, підбрано устаткування цехів та меблі, необхідні для обслуговування відвідувачів.

Розроблено об'ємно-планувальні рішення закладу, розраховано загальну площу підприємства харчування, яка складає 479 м². Розраховано кошторис будівництва, який склав 7,425 600 грн.

Обґрунтовано організаційно-правовий статус корчми «Підкова», який вирішено оформити як товариство з обмеженою відповідальністю. Визначено структуру управління проектованим підприємством харчування за лінійним типом.

Розроблено штатний розклад корчми «Підкова», для безперебійної роботи закладу ресторанного господарства необхідно 28 осіб персоналу. Основний фонд оплати праці на рік склав 2,480 200 грн.

Розраховано операційні доходи корчми від продукції власного виробництва та купівельних товарів, річний товарообіг становить 17094,6 тис. грн.

Сплановано поточні витрати корчми «Підкова» на поточний рік, які становлять 11659,0 тис. грн. Сформовано операційний прибуток у першому році функціонування закладу - 1653,700 грн.

Визначено основні економічні показники діяльності на перші п'ять років. Оцінено ефективність капітальних вкладень та термін окупності проекту, який становить 3,5 роки.

Отже, у розробленому проекті корчми «Підкова» на 60 місць закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

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. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 від № 2275-VIII
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про житлово-комунальні послуги: Закон України від 07.06.2018 №2189-VIII
6. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
7. ДБН 360-92**. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
8. ДБН В.2.2. – 9-99. Громадські будівлі та споруди.
9. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.
10. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
11. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
12. Постанова Кабінету Міністрів України від 18.11.1999 № 272 "Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії".
13. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч. посіб.-2016.
14. Архітектура будівель і споруд. Курсове проектування. Навчальний посібник./ Смоляк В. В., Очеретний В. П., Ковальський В. П., Козинюк Н. В. - Вінниця: ВНТУ. 2010. - 80 с
15. Економіка підприємства: навч. посіб. / С. М. Рогач [та ін.]. – К.: КОМПРИНТ, 2015. – 391 с.
16. Загірняк М. В. Економіка підприємства: магістерський курс: підручник / М. В. Загірняк, П. Г. Перерва. – Кременчук: [б. в.], 2015. – Ч. 1.– 736 с. – Ч. 2. – 756 с.

17. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування: Навч. Посібник. – К.:Вища шк., 1992.
18. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні / Зіновія Клиновецька / [Вид. репринтне з видання: Київ – Львів, 1913]. – Київ, 1991. – 180 с.
19. Кривицька О. Р. Економіка підприємства: навчальний посібник / О. Р. Кривицька. – Острогоз : Видавництво Національного університету “Острозька академія”, 2013. – 296 с
20. 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
21. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
22. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
23. 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.
24. Могилевська О. Ю. Економіка підприємства. Теорія і практика: навч. посіб. / О. Ю. Могилевська, Т. М. Уфимцева – К.: Видво КиМУ, 2017. – 295 с.
25. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Видавництво Ліра-К, 2012. – 388 с.
26. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.
27. 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.
28. Павленко А.Ф., Войчак А.В.Маркетинг.Підручник. - К.КНЕУ, 2003-246 с.

29. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2003.-304 с.
30. Панченко В.Г. Українське національне харчування: минуле і майбутнє. Уроки здоров'я. – Дніпропетровськ: Герда, 2010. – 240 с.
31. Проскуряков В. І. Конструювання та обладнання інтер'єрів / В. І. Проскуряков, Р. М. Кубай, О. В. Проскуряков ; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2014. - 86 с.
32. Радченко Л.О. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування Підручник. - Ростов н/Д: Фенікс, 2006. - 352 с.
33. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл..
34. Скурихин І. М. Хімічний склад харчових продуктів, – Довідкове видання, «Делі принт»: Москва, 2002 . – 236 с.
35. Тимошенко, З.І. Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу. Навчальний посібник / З.І. Тимошенко, Г.Б. Мунін, В.П. Дишлевий. - К.: Вид-во Європ. ун-ту, 2007. - 246 с.
36. Технологічне проектування підприємств. Опорний конспект лекцій.:КНТЕУ, 2010
37. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: Монографія / А. А. Мазаракі, М. Ф. Кравченко, П. О. Кравченко та ін.; – 2 –ге вид., переробл. і доп. – К.: Київнац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 379 -381с.
38. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005.-566 с.
39. Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник. — 2 -е вид./А. П. Пономарьов, Л. Ф. Артюх, Т. В. Косміна та ін. К.: Либідь, 1994. — 103 с.
40. Фінансовий менеджмент: навч. посіб. / за ред. Г.Г. Кірейцева. – К. : Центр навч. л-ри, 2002. – 496 с.
41. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2 Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. –: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.

42. Вінниця [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/>
43. Електронні карти [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kiev.wikimapia.org/uk/tag/40212/2>
44. Моя Вінниця [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.myvin.com.ua/>
45. Офіційний сайт Вінницька міська рада [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.vmr.gov.ua/Lists/VinnysyaCity/Default.aspx>
46. Професійне обладнання кухні ресторанів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://horeca-equipment.com.ua/>
47. Ресторани Вінниці [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://tomato.ua/vinnitsa/category/restaurant>
48. Український стиль в архітектурі, інтер'єрах та ландшафті [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://etnoxata.com.ua/statti/traditsiji/ukrainskij-stil-v-arhitekture-intererah-i-landshafte/>
49. 15 найніжніших українських страв, які практично зникли з нашого столу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://prolviv.com/blog/2017/11/17/15-nainizhnishykh-ukrainskykh-strav-iaki-praktychno-znykly-z-nashoho-stolu/>

ДОДАТКИ

Меню корчми «Підкова»

Назва страви	Вихід
Холодні закуски	
Оселедець з цибулею	120/30
Оселедець під шубою	200
Салат з телятиною, помідорами та сиром Фета	200
Салат «Підкова» з курячим філе та часниковими грінками	200
Салат з курячою печінкою (мікс салатів, перепелині яйця, помідори, яблука)	190
Салат «Староукраїнський» (квашена капуста, солоний огірок, цибуля, олія)	180
Салат «Город» (помідори, перець болгарський, огірки)	200
Асорті солінь (медові корнішони, солоні помідори мариновані баклажани)	60/60//60
Домашній холодець з гірчицею	120/10
Гарячі закуски	
Млинці з м'ясом та сметаною	110/20
Деруни з куркою	150
Деруни з грибами та сметаною	150/20
Зрази картопляні з капустою	160
Зрази картопляні з грибами	160
Супи	
Бульйон курячий з локшиною	250
Борщ український (подається з пампушками)	250/50
Куліш	250
Суп з білими грибами	250
Основні страви	
Філе хека на пару	190
Дорадо смажена	200
Щука тушкована в томатному соусі	150
Скумбрія гриль	140
Яловичина тушкована з овочами	140/50
Відбивна по-селянськи	150
Шпундра зі свинини приготовлена у пароконвектоматі	160
Котлета зі свинини та яловичини	120
Голубці з сметаною	130/30
Котлета по-київськи	160
Курячі крильця в медовому соусі	180/30
Капуста тушкована	120
Вареники з картоплею та сметаною	200/30
Вареники з капустою та смаженою цибулею	200/30
Вареники з маком	200
Гарніри	
Картопляне пюре	150
Картопля по-домашньому	180

Картопля фрі	150
Рис відварний	150
Гречка зі шкварками	150
Солодкі страви	
Яблуко запечене з кисломолочним сиром	150
Млинці з кисломолочним сиром (подаються з джемом)	150/30
Сирники з родзинками (подаються з сметаною)	140/30
Шоколадний мус	120
Морозиво з фруктами	150
Гарячі напої	
Чай	
Чорний чай	150
Чай чорний з бергамотом	150
Чай зелений	150
Чай зелений з м'ятою	150
Чайзелений з жасмином	150
Чай фруктовий	150
Кава	
Кава еспресо	30
Кава еспресо без кофеїну	30
Кава з молоком	200
Амерікано	200
Капучино	160
Кава Латте	160
Кава Мокко	180
Холодні напої	
Узвар яблучний	200
Компот з ягодами	200
Вода солодка «Coca-Cola», «Fanta», «Sprite»	330
Вода мінеральна «Вонаqua»	330
Вода мінеральна «Моршинська»	330
Сік «Sandora» в асортименті	200
Борошняні кондитерські вироби	
Торт «Наполеон»	120
Торт «Медовик»	120
Торт «Сметанник»	140
Вертун із кисломолочним сиром	120
Пиріг із вишнею	120
Пиріг з яблуком	120
Хліб і хлібобулочні вироби	
Пшеничний хліб	50
Хліб з висівками	50
Булочка з кунжутом	80
Алкогольні напої	
Настоянки	
Настоянка на березових бруньках	50
Настоянка на трояндових пелюстках	50

Настоянка м'ятна	50
Перцівка	50
Пиво	
«Оболонь» світле розливне	500
«1715» світле розливне	500
«Чернігівське» не фільтроване пляшкове	500
«Бочкове» світле пляшкове	500
«Оболонь» світле пляшкове	500
«1715» світле пляшкове	500
«Бочкове» темне пляшкове	500
«Оболонь» безалкогольне пляшкове	500

Денна виробнича програма корчми «Підкова»

Назва страви	Вихід, г	Кількість страв, шт.
Холодні закуски - 162		
Оселедець з цибулею	120/30	17
Оселедець під шубою	200	22
Салат з телятиною, помідорами та сиром Фета	200	14
Салат «Підкова» з курячим філе та часниковими грінками	200	18
Салат з курячою печінкою (мікс салатів, перепелині яйця, помідори, яблука)	190	25
Салат «Староукраїнський» (квашена капуста, солоний огірок, цибуля, олія)	180	19
Салат «Город» (помідори, перець болгарський, огірки)	200	24
Асорті солінь (медові корнішони, солоні помідори мариновані баклажани)	60/60//60	10
Домашній холодець з гірчицею	120/10	13
Гарячі закуски - 81		
Млинці з м'ясом та сметаною	110/20	21
Деруни з куркою	150	12
Деруни з грибами та сметаною	150/20	15
Зрази картопляні з капустою	160	20
Зрази картопляні з грибами	160	13
Супи - 108		
Бульйон курячий з локшиною	250	28
Борщ український (подається з пампушками)	250/50	22
Куліш	250	27
Суп з білими грибами	250	31
Основні страви - 216		
Філе хека на пару	190	15
Дорадо смажена	200	22
Щука тушкована в томатному соусі	150	14
Скумбрія гриль	140	16
Яловичина тушкована з овочами	140/50	18
Відбивна по-селянськи	150	15
Шпундра зі свинини приготовлена у пароконвектоматі	160	13
Котлета зі свинини та яловичини	120	14
Голубці з сметаною	130/30	19
Котлета по-київськи	160	10
Курячі крильця в медовому соусі	180/30	21
Капуста тушкована	120	18
Вареники з картоплею та сметаною	200/30	9
Вареники з капустою та смаженою цибулею	200/30	12
Гарніри - 108		
Картопляне пюре	150	25
Картопля по-домашньому	180	20
Картопля фрі	150	18
Рис відварний	150	21

Гречка зі шкварками	150	24
Солодкі страви - 81		
Яблуко запечене з кисломолочним сиром	150	19
Млинці з кисломолочним сиром (подаються з джемом)	150/30	14
Сирники з родзинками (подаються з сметаною)	140/30	16
Шоколадний мус	120	21
Морозиво з фруктами	150	11
Гарячі напої		
Чай - 43		
Чорний чай	150	8
Чай чорний з бергамотом	150	7
Чай зелений	150	5
Чай зелений з м'ятою	150	8
Чайзелений з жасмином	150	6
Чай фруктовий	150	9
Кава - 54		
Кава еспресо	30	7
Кава еспресо без кофеїну	30	8
Кава з молоком	200	5
Амерікано	200	8
Капучино	160	6
Кава Латте	160	11
Кава Мокко	180	9
Холодні напої - 113		
Узвар яблучний	200	19
Компот з ягодами	200	22
Вода солодка «Coca-Cola», «Fanta», «Sprite»	330	14
Вода мінеральна «Вонаqua»	330	7
Вода мінеральна «Моршинська»	330	16
Сік «Sandoga» в асортименті	200	35
Борошняні кондитерські вироби - 54		
Торт «Наполеон»	120	5
Торт «Медовик»	120	12
Торт «Сметанник»	140	13
Вертун із кисломолочним сиром	120	8
Пиріг із вишнею	120	7
Пиріг з яблуком	120	9
Хліб і хлібобулочні вироби - 108		
Пшеничний хліб	50	31
Хліб з висівками	50	47
Булочка з кунжутом	80	30
Алкогільні напої		
Настоянки - 27		
Настоянка на березових бруньках	50	6
Настоянка на трояндових пелюстках	50	9
Настоянка м'ятна	50	5
Перцівка	50	7
Пиво - 54		
«Оболонь» світле розливне	500	8
«1715» світле розливне	500	10

«Чернігівське» не фільтроване пляшкове	500	5
«Бочкове» світле пляшкове	500	9
«Оболонь» світле пляшкове	500	6
«1715» світле пляшкове	500	7
«Бочкове» темне пляшкове	500	5
«Оболонь» безалкогольне пляшкове	500	4

**Добова потреба корчми «Підкова» у сировині, продуктах, закупівельних
товарах за товарними групами**

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг (л)
М'ясо, птиця, субпродукти		
Свинина вирізка	Охолоджена	8,6
Яловичина вирізка	Охолоджена	3,7
Телятина вирізка	Охолоджена	2,0
Курка	Охолоджена	2,8
Куряче філе	Охолоджене	15,1
Куряча печінка	Охолоджена	3,4
Курячі крильця	Охолоджені	4,2
Синячі реберця	Охолоджені	2,2
Риба та морепродукти		
Хек філе	Охолоджений	3,6
Щука	Охолоджена	2,6
Дорадо філе	Охолоджене	4,6
Скумбрія	Охолоджена	2,8
М'ясна та рибна гастрономія		
Оселедець	Слабосолоний	3,9
Ковбаса	Варена	1,6
Молоко, молочні та жирові продукти		
Олія соняшникова	Рафінована	4,0
Сир кисломолочний, жирн. 26%	Охолоджена	5,5
Молоко, жирн. 2,6%	Охолоджена	0,6
Сметана, жирн. 15%	Охолоджена	1,5
Масло вершкове, жирн. 82,5%	Охолоджена	3,7
Фета, жирн. 35%	Охолоджена	1,0
Вершки, жирн. 15%	Охолоджені	2,8
Сир твердий, жирн. 50%	Охолоджений	0,6
Майонез, жирн. 67%	Фасований	0,6
Яйця	I категорія	70 шт.
Яйця перепелині	Охолоджені	15 шт.
Морозиво ванільне	Заморожене	1,5
Овочі та зелень		
Часник	Свіжий	0,6
Картопля	Свіжа	23,7
Печериці	Свіжі	3,1
Перець болгарський	Свіжий	2,3
Морква	Свіжа	5,9
Цибуля	Свіжа	11,4
Кріп зелень	Свіжий	0,1
Петрушка зелень	Свіжа	1,0
Петрушка корінь	Свіжий	0,2
Листя салату	Свіже	0,5
Руккола	Свіжа	0,2
Айсберг	Свіжий	0,2

Буряк	Свіжий	5,9
Капуста б/к	Свіжа	13,8
Білі гриби	Свіжі	1,7
Огірки	Свіжі	7,1
Баклажани	Свіжий	1,3
Помідори	Свіжі	5,7
Броколі	Свіже	1,3
Фрукти та ягоди		
Яблуко	Свіже	5,5
Вишня	Свіжа	1,2
Банан	Свіжий	0,4
Смородина	Свіжа	0,5
Полуниця	Свіжа	0,4
Бакалійні товари		
Кукурудза	Консервована	1,2
Мед	Скляна банка	0,4
Чорнослив	В'ялений	0,6
Родзинки	Сухі	0,5
Сухарі панірувальні	Фасовані	0,2
Томатна паста	Фасована	0,6
Шоколад	Фасований	0,8
Горіхи грецькі	Чищені	0,2
Кунжут	Сухий	1,3
Оцет	Пластикова бутылка	0,1
Дріжджі	Фасовані	0,05
Крохмаль	Сухий	0,05
Розрихлювач	Сухий	0,01
Сіль	Фасована	1,5
Перець чорний молотий	Фасований	0,1
Цукор ванільний	Фасований	0,01
Кава	Фасований	0,8
Чорний чай	Фасований	0,1
Чай чорний з бергамотом	Фасований	0,1
Чай зелений	Фасований	0,1
Чай зелений з м'ятою	Фасований	0,1
Чай зелений з жасмином	Фасований	0,1
Чай фруктовий	Фасований	0,1
Сипучі продукти		
Цукор	Сухий	6,2
Локшина	Фасована	1,8
Висівки пшеничні	Сухі	0,3
Борошно пшеничне	І гатунок	8,2
Гречка	Фасована	1,9
Пшоно	Фасоване	1,1
Рис	Фасований	2,5
Безалкогольні напої		
Сік «Sandora»	Герметична упаковка	7
Вода солодка «Coca-Cola»	Пляшка	10
Вода солодка «Fanta»	Пляшка	3
Вода солодка «Sprite»	Пляшка	1

Вода мінеральна «Вонача»	Пляшка	7
Вода мінеральна «Моршинська»	Пляшка	16
Хліб та хлібобулочні вироби		
Пшеничний хліб	-	2,1
Хліб з висівками	-	3,2
Булочка з кунжутом	-	2,88
Борошняні кондитерські вироби		
Торт «Наполеон»	-	5
Торт «Медовик»	-	12
Торт «Сметанник»	-	13

Постачальники сировини та напівфабрикатів до корчми «Підкова»

Постачальники	Сировина, н/ф	Основні умови постачання			
		Види поставок	Форма і методи постачання	Методи завою	Форма оплати
ТОВ «Metro» м. Вінниця	М'ясо, м'ясопродукти	Централізована	Складська	Кільцевий	Безготівкова
ТМ «Наша Ряба» м. Вінниця	Птиця	Централізована	Транзитна	Кільцевий	Безготівкова
ТОВ «Одісей» м. Вінниця	Риба	Централізована	Транзитна	Кільцевий	Безготівкова
ТОВ «Трипілля» м. Вінниця	Борошно	Централізована	Складська	Самовивіз	Безготівкова
ФГ «Лан П» Вінницька обл.	Яйця	Централізована	Складська	Кільцевий	Безготівкова
«Яготинський молокозавод»	Молочна продукція	Оптова	Складська	Маятниковий	Безготівкова
Центральний продовольчий ринок м. Вінниця	Овочі, зелень	Централізована	Складська	Маятниковий	Безготівкова
	Фрукти, ягоди	Оптова	Транзитна	Кільцевий	Безготівкова
ТМ «Родинна щедрість» м. Вінниця	Бакалія, сипучі продукти,	Оптова	Транзитна	Маятниковий	Готівкова, безготівкова
ТОВ «Metro» м. Вінниця	Консервована продукція	Оптова	Складська	Кільцевий	Безготівкова
ТОВ «Metro» м. Вінниця	Чай, кава	Оптова	Складська	Кільцевий	Безготівкова
Фірма «Моршинська»	Мінеральна вода, газована вода	Оптова	Складська	Кільцевий	Безготівкова
ЧП «Наше пиво»	Пиво	Оптова	Складська	Кільцевий	Безготівкова
Вінницький хлібокомбінат	Кондитерські вироби	Централізована	Складська	Кільцевий	Безготівкова

Виробнича програма доготовельного цеху корчми «Підкова»

Найменування сировини	Добова потреба, кг	Відсоток відходів, %	Вихід, кг	Технологічна обробка	Призначення
Лінія обробки овочів, зелені, фруктів					
Часник	0,6	22	0,5	Чищення, подрібнення	Для основних страв
Картопля	23,7	20	19,0	Чищення, миття, нарізання	Для супів, основних страв та гарнірів
Печериці	3,1	24	2,4	Чищення, миття, нарізання	Для основних страв
Перець болгарський	2,3	25	1,7	Чищення, миття, видалення насіння, нарізання	Для холодних закусок, супів, основних страв
Морква	5,9	20	4,7	Чищення, миття, нарізання	Для холодних, гарячих страв та закусок, супів, гарнірів, основних страв
Цибуля	11,4	16	9,6	Чищення, миття, нарізання	Для холодних, гарячих страв та закусок, супів, гарнірів, основних страв
Кріп зелень	0,1	26	0,1	Перебирання, миття, нарізання	Для холодних закусок
Петрушка зелень	1,0	26	0,7	Перебирання, миття, нарізання	Для холодних закусок
Петрушка корінь	0,2	16	0,2	Чищення, миття, нарізання	Для супів, соусів
Листя салату	0,5	28	0,4	Перебирання, миття, нарізання	Для холодних страв
Руккола	0,2	28	0,1	Перебирання, миття, нарізання	Для холодних страв
Айсберг	0,2	28	0,1	Перебирання, миття, нарізання	Для холодних страв
Буряк	5,9	20	4,7	Чищення, миття, нарізання	Для супів, холодних закусок
Капуста б/к	13,8	22	10,8	Миття, видалення качана, шинкування	Для салатів, супів, основних страв
Білі гриби	1,7	24	1,3	Чищення, миття, нарізання	Для супів
Огірки	7,1	2	7,0	Чищення, миття, нарізання	Для холодних закусок
Баклажани	1,3	15	1,1	Чищення, миття, нарізання	Для основних страв
Помідори	5,7	2	5,6	Чищення, миття, нарізання	Для холодних, гарячих страв, основних страв
Броколі	1,3	27	0,9	Чищення, миття, нарізання	Для основних страв
Яблуко	5,5	30	3,9	Чищення, миття, нарізання	Для солодких страв, холодних закусок

Вишня	1,2	15	1,0	Миття, видалення кістки	Для солодких страв
Банан	0,4	23	0,3	Чищення, нарізання	Для солодких страв
Смородина	0,5	5	0,5	Перебирання, миття	Для солодких страв
Полуниця	0,4	12	0,4	Видалення плодоніжки, миття	Для солодких страв
Лінія обробки м'яса та риби					
Свинина вирізка	8,6	2	8,4	Зачищення, миття, нарізання	Для основних страв
Яловичина вирізка	3,7	2	3,6	Зачищення, миття, нарізання	Для основних страв
Телятина вирізка	2,0	2	2,0	Зачищення, миття, нарізання	Для холодних закусок
Курка	2,8	5	2,7	Зачищення, миття, нарізання	Для супів
Куряче філе	15,1	2	14,8	Зачищення, миття, нарізання	Для холодних закусок, основних страв
Куряча печінка	3,4	5	3,2	Зачищення, миття	Для основних страв
Курячі крильця	4,2	5	4,0	Зачищення, миття	Для основних страв
Синячі реберця	2,2	5	2,1	Зачищення, миття	Для основних страв
Хек філе	3,6	2	3,5	Зачищення, миття, нарізання	Для основних страв
Щука	2,6	5	2,5	Зачищення, миття, нарізання	Для основних страв
Дорадо філе	4,6	2	4,5	Зачищення, миття, нарізання	Для основних страв
Скумбрія	2,8	5	2,7	Очищення миття, нарізання	Для основних страв

Графік реалізації продукції у корчми «Підкова»

Години роботи	Кількість порцій, шт.	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22
Назва страви		9	12	27	36	30	18	9	27	54	25	17	6
Кількість споживачів у години роботи		0,03	0,04	0,10	0,13	0,11	0,07	0,03	0,10	0,20	0,09	0,06	0,02
Коефіцієнт перерахунку		0,03	0,04	0,10	0,13	0,11	0,07	0,03	0,10	0,20	0,09	0,06	0,02
Оселедець з цибулею	17	1	1	2	2	2	1	1	2	3	2	1	0
Оселедець під шубою	22	1	1	2	3	2	1	1	2	4	2	1	0
Салат з телятиною, помідорами	14	0	1	1	2	2	1	0	1	3	1	1	0
Салат «Підкова» з курячим філе	18	1	1	2	2	2	1	1	2	4	2	1	0
Салат з курячою печінкою	25	1	1	3	3	3	2	1	3	5	2	2	1
Салат «Староукраїнський»	19	1	1	2	3	2	1	1	2	4	2	1	0
Салат «Город»	24	1	1	2	3	3	2	1	2	5	2	2	1
Асорті солінь	10	0	0	1	1	1	1	0	1	2	1	1	0
Домашній холодець з гірчицею	13	0	1	1	2	1	1	0	1	3	1	1	0
Млинці з м'ясом та сметаною	21	1	1	2	3	2	1	1	2	4	2	1	0
Деруни з куркою	12	0	1	1	2	1	1	0	1	2	1	1	0
Деруни з грибами та сметаною	15	1	1	2	2	2	1	1	2	3	1	1	0
Зрази картопляні з капустою	20	1	1	2	3	2	1	1	2	4	2	1	0
Зрази картопляні з грибами	13	0	1	1	2	1	1	0	1	3	1	1	0
Бульйон курячий з локшиною	28	1	1	3	4	3	2	1	3	6	3	2	1
Борщ український	22	1	1	2	3	2	1	1	2	4	2	1	0
Куліш	27	1	1	3	4	3	2	1	3	5	3	2	1
Суп з білими грибами	31	1	1	3	4	3	2	1	3	6	3	2	1
Філе хека на пару	15	1	1	2	2	2	1	1	2	3	1	1	0
Дорадо смажена	22	1	1	2	3	2	1	1	2	4	2	1	0
Щука тушкована в томатному соусі	14	0	1	1	2	2	1	0	1	3	1	1	0
Скумбрія гриль	16	1	1	2	2	2	1	1	2	3	1	1	0
Яловичина тушкована з овочами	18	1	1	2	2	2	1	1	2	4	2	1	0
Відбивна по-селянськи	15	1	1	2	2	2	1	1	2	3	1	1	0
Шпундра зі свинини приготовлена у пароконвектоматі	13	0	1	1	2	1	1	0	1	3	1	1	0
Котлета зі свинини та яловичини	14	0	1	1	2	2	1	0	1	3	1	1	0
Голубці з сметаною	19	1	1	2	3	2	1	1	2	4	2	1	0
Котлета по-київськи	10	0	0	1	1	1	1	0	1	2	1	1	0
Курячі крильця в медовому соусі	21	1	1	2	3	2	1	1	2	4	2	1	0
Капуста тушкована	18	1	1	2	2	2	1	1	2	4	2	1	0
Вареники з картоплею	9	0	0	1	1	1	1	0	1	2	1	1	0
Вареники з капустою	12	0	1	1	2	1	1	0	1	2	1	1	0
Картопляне пюре	25	1	1	3	3	3	2	1	3	5	2	2	1
Картопля по-домашньому	20	1	1	2	3	2	1	1	2	4	2	1	0
Картопля фрі	18	1	1	2	2	2	1	1	2	4	2	1	0
Рис відварний	21	1	1	2	3	2	1	1	2	4	2	1	0
Гречка зі шкварками	24	1	1	2	3	3	2	1	2	5	2	2	1
Яблуко запечене з кисломолочним сиром	19	1	1	2	3	2	1	1	2	4	2	1	0

Млинці з кисломолочним сиром	14	0	1	1	2	2	1	0	1	3	1	1	0
Сирники з родзинками	16	1	1	2	2	2	1	1	2	3	1	1	0
Шоколадний мус	21	1	1	2	3	2	1	1	2	4	2	1	0
Морозиво з фруктами	11	0	0	1	1	1	1	0	1	2	1	1	0
Торт «Наполеон»	5	0	0	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0
Торт «Медовик»	12	0	1	1	2	1	1	0	1	2	1	1	0
Торт «Сметанник»	13	0	1	1	2	1	1	0	1	3	1	1	0
Вертун із кисломолочним сиром	8	0	0	1	1	1	1	0	1	2	1	1	0
Пиріг із вишнею	7	0	0	1	1	1	0	0	1	1	1	0	0
Пиріг з яблуком	9	0	0	1	1	1	1	0	1	2	1	1	0

Підбір посуду, наборів, скла для корчми «Підкова»

Назва	Розміри, мм, місткість, см ³ , порцій	Призначення	Кількість, штук
Порцеляново-фаянсовий посуд			
Тарілка пиріжкова	Ø 175	Для подавання хліба	240
Тарілка столова глибока	Ø 220	Для супів	210
Тарілка столова мілка	Ø 240	Для основних гарячих страв	240
Тарілка десертна мілка	Ø 200	Для індивідуально порційних десертів і кондитерських виробів	180
Чашка бульйонна з блюдцем	300 см ³	З двома ручками – для бульйонів без гарнірів чи з малою їх кількістю	49
Салатник (круглої, квадратної)	1,2,4,6- порційні	Для порціонування салатів, маринадів, овочів	102
Чайник для заварювання і подавання зеленого чаю	900 см ³	Для заварювання і подавання зеленого чаю	6
Чайник для заварювання чаю	100, 250, 400 см ³	Для заварювання і подавання чаю	6
Чашка чайна з блюдцем	200, 250 см ³	Для подавання чаю, кави з молоком, какао	90
Чашки кавові з блюдцями	75-100 см ³	Для подавання чорної кави	90
Піала	200 мл	Для зеленого чаю	60
Чашка для капуччіно з блюдцем	190 мл	Для подавання капуччіно	60
Чашка для кави еспрессо з блюдцем	70 мл	Для подавання кави еспрессо	60
Вершківники (відкриті)	25, 50, 100 см ³ (1,2,4- порційні)	Для вершків до чаю, кави	15
Цукерниця	100, 200, 400 см ³	Для литого, колотого, шматкового шоколаду, рафінаду та цукру-піску	6
Сільничка	40 см ³	Для солі “Екстра”	18
Перечниця	25 см ³	Для молотого перцю.	18
Гірчичниця з кришкою	100 см ³	Для гірчиці	18
Прибор для спецій		Трьохпредметний.	18
Набори			
Столовий/ рибний		Для супів (ложка) та основних гарячих (виделка, ніж) страв	240
Десертний		Для солодких страв	90
Чайна ложка		Для чаю	120

Кавова ложка		Для кави	60
Виделка для оселедця		Для порціонування оселедця	19
Ложка для салатів		Для розкладання салатів	12
Ложка для порціонування		Для порціонування супів	12
Ложки для порціонування		Для порціонування перших та солодких страв (киселів, компотів тощо)	19
Лопатка кондитерська		Використовується для розкладання тістечок, тортів	12
Скляний (кришталевий) посуд			
Фужери	200-240 см ³	Для безалкогольних напоїв та пива	240
Бокали циліндричні на низькій ніжці	250-400 см ³	Для подавання пива	90
Креманки	Ø 90	Для свіжих ягід, фруктів в сиропі, фруктових салатів та жельованих солодких страв	120
Склянки конічні з потовщеним дном	200 см ³	Для лимонаду, мінеральної води, віскі з льодом.	120
Склянки конічні	125 см ³	Для соків	120
Пивні кружки	500-1000 см ³	Для пива на розлив	60
Глиняний посуд			
Горщик з боковими ручками та кришкою	Ø 100	Для приготування та подавання супів, запечених або тушкованих основних страв, борошняних кулінарних виробів	60
Горня	Ø 80	Для приготування та подавання індивідуально оформлених запечених або тушкованих основних страв, борошняних кулінарних виробів	60
Дерев'яний посуд			
Зубочистки в індивідуальній упаковці		Для використання за призначенням.	180
Посуд і прибори з полімерних матеріалів			
Таці круглі	Ø 35,5; 37; 42,5; 45	Для використання при індивідуальному обслуговуванні	72

Площі приміщень корчми «Підкова» на 60 місць

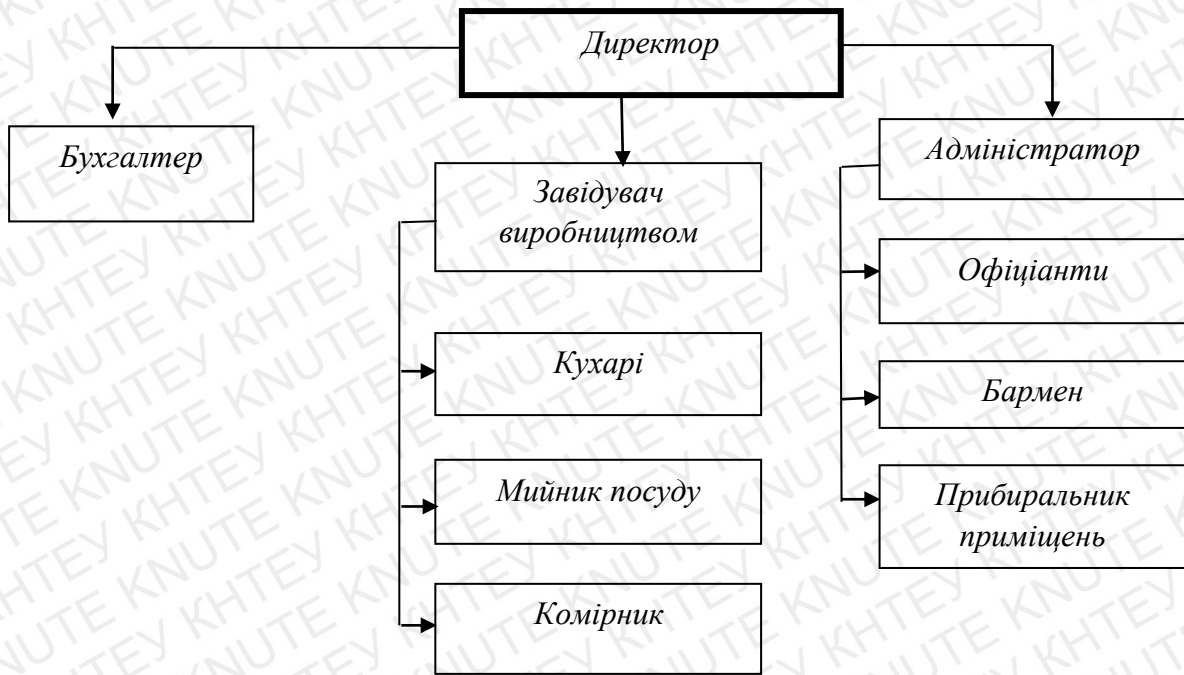
Найменування приміщень	Площа, м ²
<i>Приміщення для споживачів</i>	
Торговельна зала	120
Вестибюль	30
Туалетні кімнати	14
<i>Виробничі приміщення</i>	
Доготівельний цех	24
Холодний цех	15
Гарячий цех	28
Роздаткова	10
Мийна столового посуду та сервізна	15
Мийна кухонного посуду	10
Приміщення зав. виробництвом	6
<i>Складські приміщення</i>	
Камера н/ф м'яса та риби	8
Камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	8
Камера н/ф овочів, фруктів та зелені	8
Комора слабо- та безалкогольних напоїв	7
Комора сухих продуктів	7
Комора інвентарю	3
Мийна тари	3
Приміщення комірника	6
Завантажувальна	8
<i>Адміністративно-побутові приміщення</i>	
Кабінет директора	6
Бухгалтерія	6
Приміщення персоналу	8
Санвузли для персоналу	4
Гардероб для персоналу чоловічий та жіночий з душовими	16
Приміщення для офіціантів	8
<i>Технічні приміщення</i>	
Вентиляційні камери (приплинна та витяжна)	4
Електрощитова	2
Теплопункт	4
Загальна площа приміщень, м²	396
Корисна площа приміщень, м²	386

Додаток М

Зведений кошторис

№ розділ	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	1% від вартості будівництва по гл. 2	43,5
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	58%	2522,2
2.2	Електротехнічні	6%	260,9
2.3	Сантехнічні	5%	217,4
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	87,0
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	29%	1261,1
	Разом за главою 2.		4348,6
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	3% гл.2	217,4
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,4% гл.2	17,4
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,3% гл.2	13,0
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання.	3% гл. 2	130,5
7	Благоустрій і озеленення території.	2% гл. 2	87,0
	Разом за главами 1-7.		4857,4
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,8% гл.1-7	38,9
9	Інші роботи та витрати.	3,7% гл.1-7	179,7
	Разом за главами 1-9.		5076,0
10	Утримання дирекції об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	97,1
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,4% гл.1-9	20,3
12	Проектні та вишукувальні роботи.	3% гл.1-7	145,7
	Усього. Базисна вартість будівництва.		5339,2
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	39% гл.1-9	1979,6
2	Резервний компенсаційний фонд замовника.	2% від суми базисної вартості.	106,8
	Всього по розділу Б		2086,4
	Разом вартість будівництва		7425,6

Додаток Н



Організаційна система управління корчмою «Підкова»

**Посадова структура зі штатного розпису по корчми
«Підкова» на 2020 рік**

Посада	Кількість, посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал	
Директор	1
Бухгалтер	1
Завідувач виробництвом	1
Адміністратор залу	2
Всього	5
Виробничий персонал	
Кухар	10
Офіціант	6
Бармен	2
Комірник	1
Всього	19
Допоміжний персонал	
Мийник посуду	2
Прибиральник приміщень	2
Всього	4
Разом по закладу	28

Додаток Р

Планування фонду заробітної плати корчми «Підкова» на 2020 рік

Найменування посад	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Доплати та надбавки, грн			Заробітна плата, грн.	Фонд заробітної плати, місячний, грн.
			категорії	звання	інше		
Адміністративно-управлінський персонал							
Директор	1	14500	400	400		15300	15300
Бухгалтер	1	10300	350	350		11000	11000
Завідувач виробництвом	1	9200	300	300		9800	9800
Адміністратор залу	2	6800			300	7100	14200
Всього	5	40800	1050	1050	300	43200	50300
Виробничий персонал							
Кухар	10	6500				6500	65000
Офіціант	6	4450				4450	26700
Бармен	2	4600				4600	9200
Комірник	1	6700			300	7000	7000
Всього	19	22250			300	22550	107900
Допоміжний персонал							
Мийник посуду	2	4400				4400	8800
Прибиральник приміщень	2	4400				4400	8800
Всього	4	8800				8800	17600
Разом по закладу	28	71850	1050	1050	600	74550	175800

Планування поточних витрат корчми «Підкова» на 2020 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно змінні (ЗВ) та умовно постійні (ПВ)
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	6837,8	ЗВ
Стаття 2. Витрати на оплату праці.	2480,2	ПВ
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування.	582,9	ПВ
Стаття 4. Амортизаційні відрахування	686,9	ПВ
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	322,7	ПВ
Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів	70,2	ПВ
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	18,1	ПВ
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	8,5	ЗВ
Стаття 10. Витрати на транспортування	-	ЗВ
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ	2,1	ПВ
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності	649,6	ПВ
Стаття 13. Фінансові витрати	-	ПВ
Разом поточні витрати, у т. ч.	11659,0	
Умовно змінні витрати	6846,4	
Умовно постійні витрати	4812,6	

ТЕХНОЛОГІЯ СТАРОВИННОЇ УКРАЇНСЬКОЇ КУХНІ СТРАВИ «Шпундра»

ГУМЕНЮК ТЕТЯНА АНАТОЛІЇВНА

1-м ФРГТБ КНТЕУ спеціальність «Ресторанні технології»

У статті розглянуто особливості культури харчування жителів України, наведено характеристику старовинних страв української кухні. Проведено дослідження щодо приготування української стародавньої страви, а саме «шпундри» із застосуванням сучасних способів теплової обробки. Визначено вплив способів теплової обробки на втрати харчових речовин, органолептичні показники та вихід виробу. Розроблено технологічну схему приготування шпундри та побудовано модель якості.

Ключові слова: стародавня українська кухня, м'ясні страви, шпундра, пароконвектомати, модель якості.

The article considers the peculiarities of the food culture of the inhabitants of Ukraine, describes the characteristics of the old Ukrainian cuisine dishes. The research was carried out on the preparation of the Ukrainian ancient dish, namely "shpundry" with the use of modern methods of heat treatment. The influence of heat treatment methods on nutrient loss, organoleptic parameters and product output was determined. A technological scheme of preparation has been developed shpundry and a quality model was built.

Key words: ancient Ukrainian cuisine, meat dishes, shpundra, steam convectomat, quality model.

Українська сучасна кулінарія має багате історичне минуле, пройшла тривалий час становлення і розвитку, формувалась під впливом багатьох чинників: географічне положення та історичне минуле, релігійні вірування та стародавні звичаї, що регламентують уклад життя. Страви української кухні самобутні та своєрідні, за якими проглядає історія народних уявлень та знань. Історія розвитку людського суспільства тісно пов'язана з харчуванням. Страви української кухні широко відомі за межами країни. Український борщ - це «бренд» української кухні. Перша згадка про борщ датована XV століттям. Однією із старовинних українських страв є «вівсяний борщ» або «вівсяний кисіль», «киселиця». Цю страву готували густою або рідкою і споживали під час посту. Святковою та недільною стравою була локшина або «різанка». Старовинними стравами є щерба, тетеря та соломаха. Щерба - юшка з різних видів риби або риби та грибів заправлена декількома видами круп [1]. Подібна страва готується на Святий Вечір на Західній Україні як одна з 12 страв і називається «Мачка з оселедця». «Тетеря» - уха рибна з квасом, сарацинським пшоном (рисом) і борошном [2].

З пшоняного борошна готували страву малай, а з появою кукурудзяного борошна протягом XIX століття з'являється подібна страва – мамалига, яка вживалася українцями в регіоні етнічно-мішаного розселення з молдаванами і була запозичена від останніх. Мамалига була улюблена страва селян Придністров'я, Буковини. Їли її гарячою з олією, сиром, бринзою, молоком, салом, а також холодною замість хліба до борщу та юшок [3].

Меню українців в основному складалося з хлібних страв і борошняних виробів. Це і традиційні вареники, галушки, гречаники. Дріжджовий хліб із білого борошна вживали не часто, випікали «загребі» - прісні коржі з грубо перемеленого борошна, що сприяло збереженню в них клітковини. В деяких регіонах України при випіканні хліба до рецептури додавали кропиву, подорожник, лободу або варену картоплю, яку в Україні з XVIII ст. називали «другим хлібом». Борошняні страви подавали з рибою, ягодами, молоком, маслом, рідше – м'ясом. У щоденному побуті м'ясо використовували переважно у вигляді сала і смальцю, а ковбаси та інші м'ясні продукти можна було побачити на столі лише на свята. Типовою пісною стравою була «таратута». Для приготування страви

зварений та подрібнений буряк, солоні огірки, хрін, цибулю складали в керамічний горщик, заливали маринадом з огіркової ропи, бурякового відвару й олії. До таратути подавали хоми – великі пампушки з відвареного та протертого гороху з товченим конопляним насінням [3].

Багато страв національної кухні майже забуті: зубці (солодка каша з пророщеного, підсмаженого і звареного ячменю), путря (страва з ячної крупи і солодкого квасу), кваша (ласощі з гречаного або житнього борошна з солодом), медовий шулик (пшеничні коржі залиті розведеним медом), баба-шарпанина («пиріг» із звареної м'якої риби і підсмаженої цибулі), сирівець (хлібний квас), калганка (горілка настояна на калгані).

Кухня – це відображення гастрономічної культури народу. В останні роки у Україні спостерігається поступове відродження української автентичної кухні. Ресторатори шукають інформацію в старовинних книгах, опитують місцевих жителів в різних областях і відтворюють призабуті, але автентичні страви, адаптують до теперішніх умов приготування, експериментують з продуктами, враховуючи харчову поведінку.

У зв'язку з викладеним, **метою наукової роботи** є поєднання старовинних технологій та сучасних способів теплової обробки, дослідження якості страви шпундра.

На Україні тривалий час м'ясна їжа з'являлась на столах у святкові та недільні дні. Часте споживання м'яса та м'ясних продуктів у східних слов'ян вважалось ознакою заможності. Саме свинячому м'ясу та салу віддавали перевагу українці. Для дослідження в якості контрольного зразку обрану старовинну страву української кухні «шпундра» [4].

Об'єктом дослідження є технологія м'ясної страви «шпундра» з застосуванням сучасних способів теплової обробки.

Предмети дослідження: м'ясна страву зі свинини «шпундра», пароконвектомат «Convotherm» (Німеччина).

На сучасному етапі головним завданням кожного закладу ресторанного господарства є швидке і якісне обслуговування відвідувачів продуктами здорового харчування. Теплова обробка спричинює хімічні зміни в продуктах і підвищує засвоюваність їжі. Так, під час теплової обробки тваринні і рослинні білки денатуруються, крохмаль клейстеризується, продукти розм'якшуються, утворюються нові смакові речовини, які впливають на виділення травних соків і, отже, на підвищення засвоюваності їжі. Теплова обробка також знезаражує продукти, оскільки при високій температурі гинуть мікроорганізми і їх спори, руйнуються токсини. Але одночасно з позитивною дією вона спричинює й негативні зміни: руйнуються окремі поживні речовини, мінеральні солі, розчинні у воді вітаміни, звітраються ароматичні речовини, втрачається природний колір продуктів (зелень, буряк, м'ясо). У наш час споживання продуктів з достатнім вмістом поживних макро- і мікро- нутрієнтів є однією з найголовніших задач. Харчування повинно бути раціональним і збалансованим. Особливий вплив на біологічну цінність продуктів і сировини має теплова кулінарна обробка.

В останні роки на вітчизняному ринку з'явилися пароконвектомати - універсальне теплове обладнання з високим ступенем автоматизації та можливістю програмування технологічного процесу. Пароконвектомати дозволяють підняти технологічний процес приготування їжі на новий рівень, стабілізувати якість продукції та забезпечити її безпеку. Пароконвектомат - це універсальне обладнання для закладів ресторанного господарства, яке поєднує в собі одночасно функції плити, духовки, конвекційної печі, фритюрниці, пароварки тощо [5]. В даний час існує безліч варіацій виконання пароконвектоматів, але всі моделі можна порівняти за основними характеристиками властивим всім пароконвектоматів, а саме:

- спосіб пароутворення;
- система управління пароконвектоматів;
- режими роботи;
- швидкість обертання вентилятора;

- спосіб очищення пароконвектомата.

Практика показує, що технологічний процес приготування кулінарної продукції у пароконвектоматі дещо відрізняється від традиційного. Якість кулінарної продукції, приготовленої в пароконвектоматі, залежить від багатьох чинників правильно підібраних по виду і розміру гастроемностей, кількості сировини або штучних напівфабрикатів в них; ступеня завантаження робочої камери; температури, вологості, тривалості технологічного процесу в цілому і по окремих східцях його, від техніко-експлуатаційних характеристик апаратів, зокрема, від можливості змінювати вологість по ходу приготування продукції і встановлювати мінімально можливу різницю температур між повітрям в камеру і в центрі оброблюваного напівфабрикату для отримання соковитих страв.

Основна мета пароконвектомату – доведення результату роботи кухаря до досконалості при мінімальній затраті часу, енергії та продуктів при приготуванні однієї або декількох страв одночасно. Використання в одній робочій камері пару і циркулюючого повітря (конвекції) окремо і одночасно дозволяє в одному пароконвектоматі застосувати самі різні способи приготування продуктів: тушкувати, випікати, розігрівати, обсмажувати, а також готувати на пару.

Основні переваги пароконвектомату:

- поєднання заданої температури і вологості в робочій камері, що дозволяє прискорити процес приготування;
- обробка відразу декількох різноманітних продуктів одночасно без змішування запахів;
- при одночасному приготуванні різних страв кожна з них має свій смак, виглядає дуже апетитною і свіжою, зберігає більшість вітамінів і мінеральних речовин;
- рівномірне приготування продуктів;
- відсутність необхідності перевертати продукти; зменшення трудовитрат, економія електроенергії.

Під час теплової обробки будь яким способом відбувається втрата поживних речовин (табл. 1).

Таблиця 1

Втрата харчових речовин при тепловій обробці м'ясних продуктів, %

Показники	Вид кулінарної обробки			
	Варіння	Смаження		Тушкування
		кусом	Січені н/ф	
Білки	10	10	2	5
Жири	25	30	25	5
Вуглеводи	-	-	10	-
Вітаміни	20-70	15-60	10-80	15-70
Мінеральні речовини	20-45	10-25	5-15	5

На підставі рекомендацій виробників устаткування та проведених досліджень у пароконвектоматі фірми Convothem при приготуванні дослідної страви напівфабрикат зі свинини смажать протягом 5 хвилин при високій температурі (250°C) без зволоження для отримання скоринки, а потім доводять до готовності при температурі 180°C, вологості 40%. У ході досліджень дослідний зразок приготування м'яса порівнювалися між собою і з традиційним способом смаження на плиті. У всіх випадках теплова обробка зразків велася до температури 85°C у центрі потовщеної частини. Визначено тривалість теплової обробки, величина втрат маси та органолептичні показники готової продукції (табл. 2).

Таблиця 2

Характеристика способів і режимів обсмажування м'яса свинини

Режим теплової обробки	Час теплової обробки	Втрати маси, %
Дослід (пароконвектомат)	41	22,5
Контроль (традиційне смаження)	50	28,0

З таблиці 2 видно, що застосування пароконвектомату дозволяє, у порівнянні з контрольним методом, скоротити тривалість теплової обробки на 18%, а втрати маси на 19,6%.

При приготуванні шпундри важливим компонентом є буряк, який в традиційній технології використовують для приготування бурякового квасу та як додатковий інгредієнт при тушкуванні свинини. Порівняння органолептичних показників дослідного зразку, приготованого у пароконвектоматі в комбінованому режимі, виявило переваги в порівнянні з контрольним зразком. У цьому випадку вироби виходять з рівномірним кольором, мають ніжну консистенцію, більш соковиті, з добрим смаком і ароматом (табл. 3).

Таблиця 3

Органолептична оцінка м'ясної страви зі свинини «Шпундра»

Зразки	Показники якості					Загальна оцінка, бали
	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Запах	Смак	
Контроль	4,90	4,90	4,90	4,94	4,90	4,91
Дослід	4,96	4,98	4,92	5,00	4,96	4,96

Установлено, що в дослідному зразку, який приготовлений у пароконвектоматі масова частка сухих речовин становить 30,4%, що дещо вище, ніж при традиційному смаженні (різниця 2,8%), імовірно внаслідок більш щадного термічного впливу (табл. 4).

Таблиця 4

Зміна масової частки сухих речовин, білка і жиру при приготуванні м'ясної страви «Шпундра»

(з урахуванням втрат при тепловій обробці)

Способи теплової обробки	Втрати маси, %	Масова частка сухих речовин, %	Масова частка, %	
			білка	жиру
Контроль	30,4	29,5	15,6	13,2
Дослід	24,1	30,4	16,6	12,2

В експериментальному зразку, порівняно з контрольними, не відбувається суттєве зниження масової частки білка. Вміст жиру в дослідному зразку, який обсмажували у пароконвектоматі, нижче на 7,5%, ніж у контролі, який приготовлений за традиційною технологією. Це пов'язане з тим, що при обробці м'яса у пароконвектоматі відбувається менше вбирання жиру.

Результати проведених досліджень свідчать про підвищення поживної цінності дослідних зразків страви. Смаження м'яса на звичайних та перекидних сковородах потребує великої уваги. Температура повинна точно відповідати нормам, не можна допускати зниження температури, щоб продукт, який готується, не почав варитися, а добре підсмажився. Потрібний постійний нагляд за процесом теплової обробки продукту. Пароконвектомат контролює процес смаження самостійно. Що дає змогу скоротити затрати робочої сили. Смак усіх досліджуваних страв став більш насиченим, що пов'язано з тим, що продукт увібрав у себе всі аромати продуктів, що були інгредієнтами. Відсутність сторонніх смакових і ароматичних домішок пов'язана з можливістю приладу самоочищатися без сторонньої допомоги, що попереджує змішування смаків.

Враховуючи, що втрати маси значно зменшилися, робимо висновок, що сировини для приготування страв необхідно брати менше на відсоток зміни втрат, що значно економить витрати сировини на приготування страв. Пароконвектомат дасть змогу значно зменшити площі виробничих приміщень, замінивши собою частину теплового обладнання. А також зменшить затрату трудових ресурсів на приготування м'ясних страв.

Технологія приготування стародавньої м'ясної української страви «Шпундра» передбачає наступні операції: підготовка сировини, обсмажування свинини, приготування бурякового квасу, додавання натертого буряку та бурякового квасу, тушкування, подавання. Важливим інгредієнтом страви є ферментований буряковий кvas, який готували в давні часи з додаванням житнього хлібу та рідини з квашеної капусти. Використовували такий кvas через 3 дні ферментації [6]. Сучасні технології приготування бурякового квасу передбачають використання оцту і води. Для приготування такого квасу запечений буряк натирають на терці, додають оцет, воду і залишають для ферментації на 40 хвилин.

Технологічна схема приготування м'ясної страви «Шпундра» наведена на рис. 1.

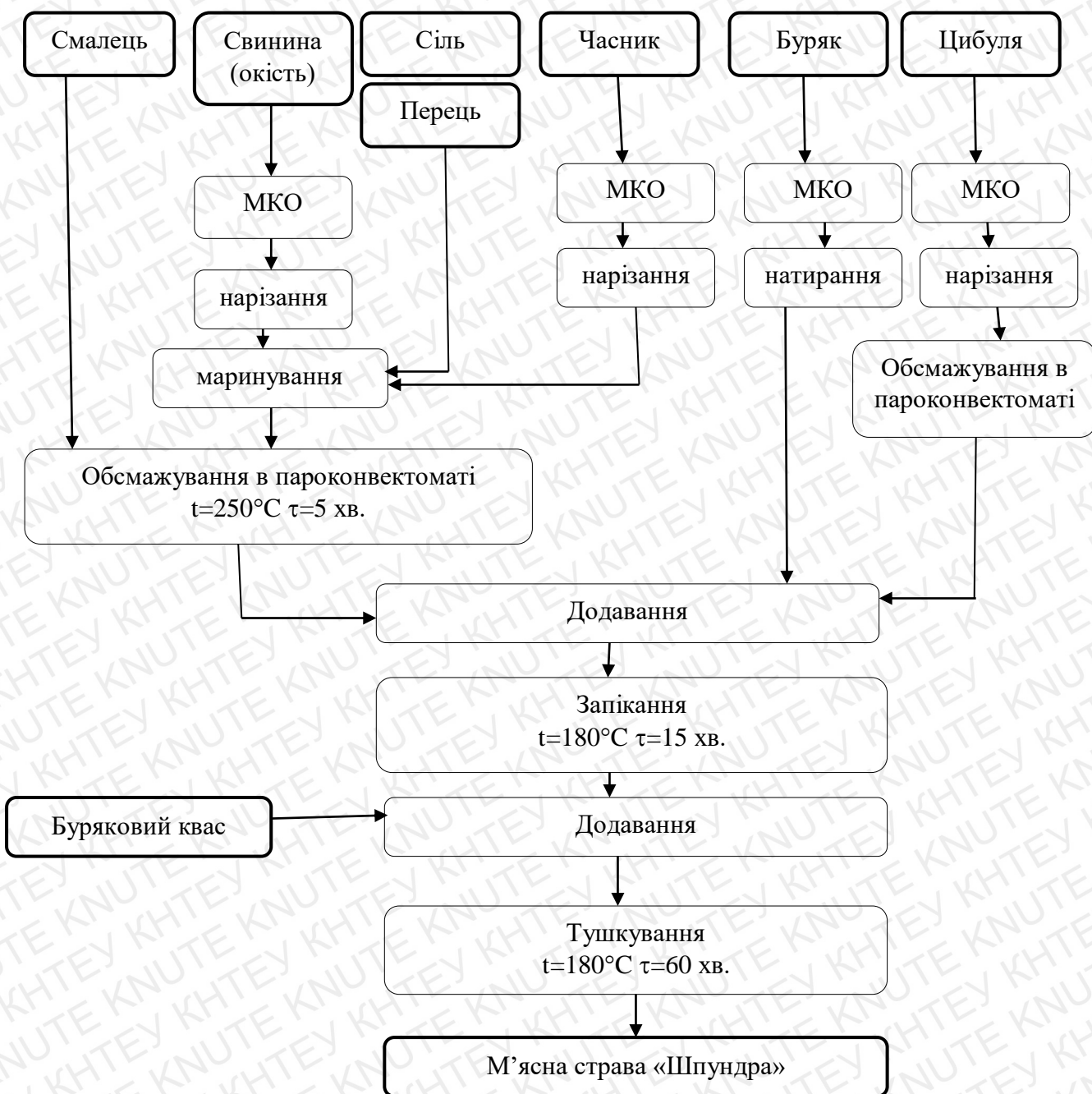


Рис. 1. Технологія приготування стародавньої м'ясної української страви «Шпундра»

Шпундру, приготовану за старовинним етнічним рецептом подають гарячою з буряковою юшкою, яка утворилася під час приготування, або з гарніром.

За результатами проведених досліджень побудовано модель якості стародавньої м'ясної української страви «Шпундра», де враховано органолептичні показники, час теплової обробки, втрати маси, масова частка жиру, масова частка білку. Показники масової частки жиру, втрати маси та час теплової обробки визначались як зворотні, чим нижче показник розробленої страви тим кращі дані будуть відображені на моделі якості (рис. 2).

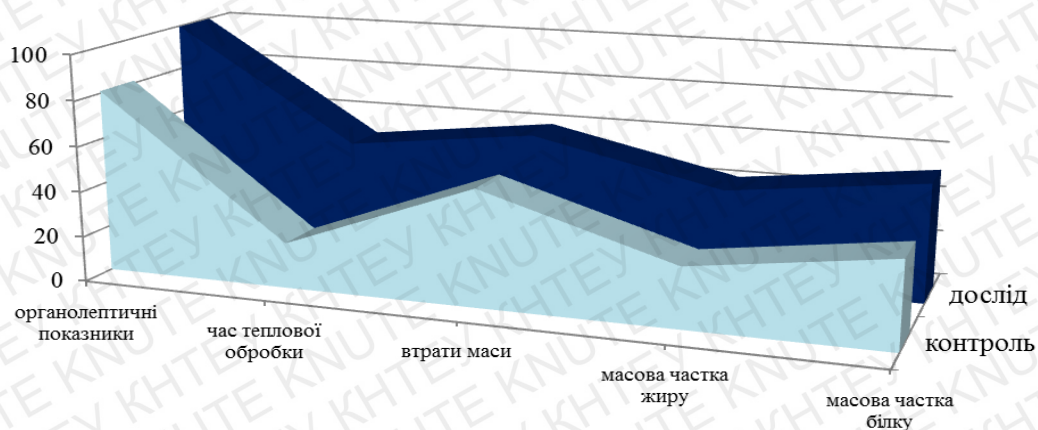


Рис. 2 Модель якості стародавньої м'ясної української страви «Шпундра»

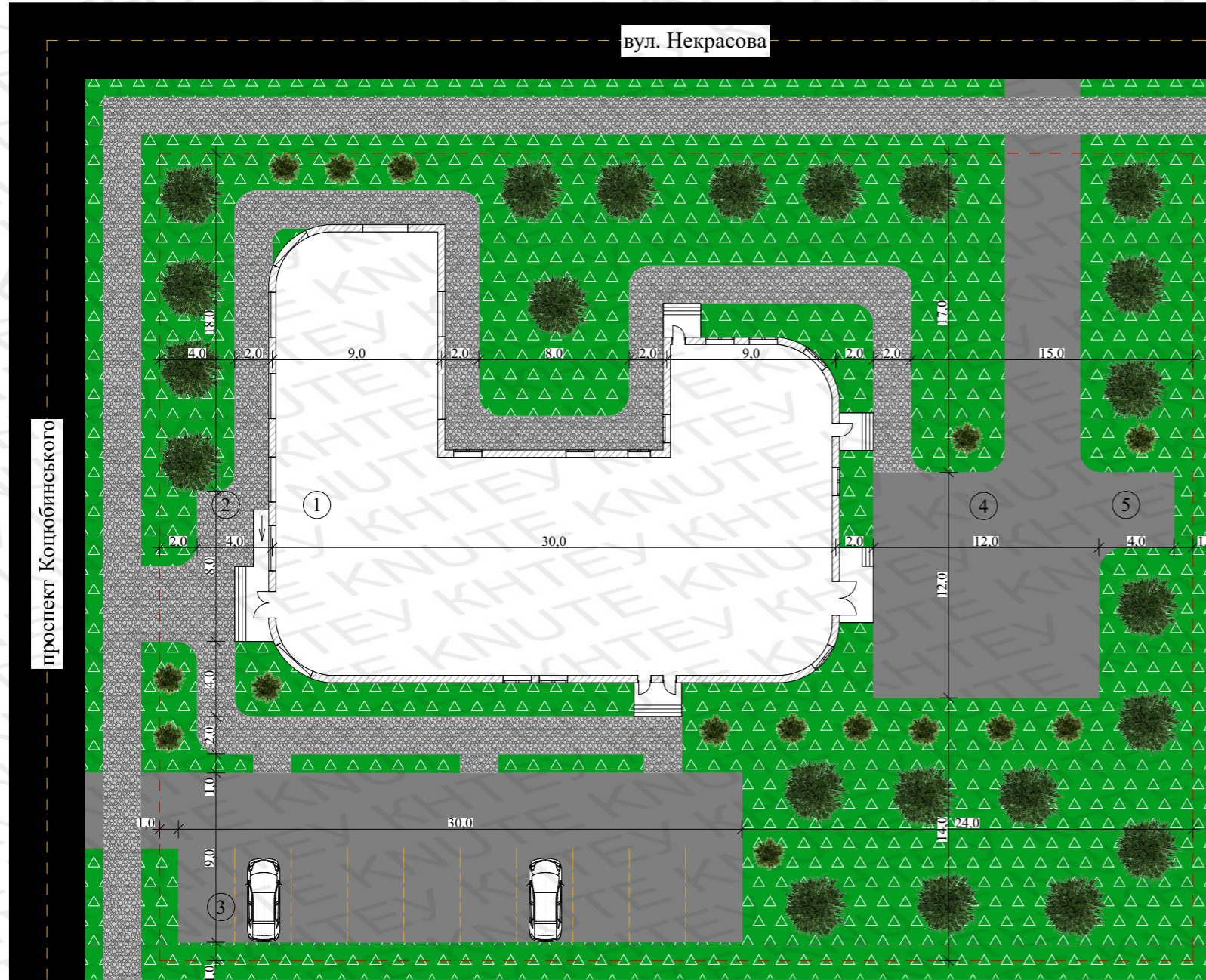
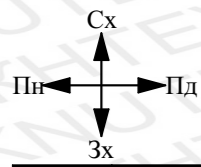
Висновок. Підсумовуючи вищенаведене можна зазначити, що українська традиційна кухня формувалась впродовж багатьох поколінь. Основа будь якої кухні – це традиції. Протягом віків українці керувались власним досвідом, здобутками поколінь, вибирали найбільш вдалі поєднання продуктів і раціональні прийоми їх приготування. Сторіччями складались гастрономічні звички й уподобання, що і призвело до створення української національної кухні. Національна кухня потребує розвитку. Необхідно не просто створювати нові страви, а шукати і переосмислювати старовинні рецепти. Використання нових технологій, сучасних способів теплової обробки дозволить покращити поживну цінність страв, розширити асортимент страв, а також зменшить затрати трудових ресурсів на приготування м'ясних старовинних страв.

Список використаних джерел:

1. Клиновецька З. Страви й напитки на Україні / Зіновія Клиновецька / [Вид. репринтне з видання: Київ – Львів, 1913]. – Київ, 1991. – 180 с.
2. Українська минувшина: Ілюстрований етнографічний довідник. — 2 -е вид./А. П. Пономарьов, Л. Ф. Артюх, Т. В. Косміна та ін. К.: Либідь, 1994. — 103 с.
3. Панченко В.Г. Українське національне харчування: минуле і майбутнє. Уроки здоров'я. – Дніпропетровськ: Герда, 2010. – 240 с.
4. 15 найніжніших українських страв, які практично зникли з нашого столу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://prolviv.com/blog/2017/11/17/15-nainizhnishykh-ukrainskykh-strav-iaki-praktychno-znykly-z-nashoho-stolu/>
5. Rational, UNOX или Angelo Po? [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://kproekt.com.ua/statii/47-rational-unox-angelo-po>
6. Буряковий квас. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://cookery.com.ua/napoj/kvas/3861-buryakovij-kvas.html>

Робота виконана під науковим керівництвом докт. техн. наук, проф.
М.Ф. КРАВЧЕНКО

План благоустрою М 1:500



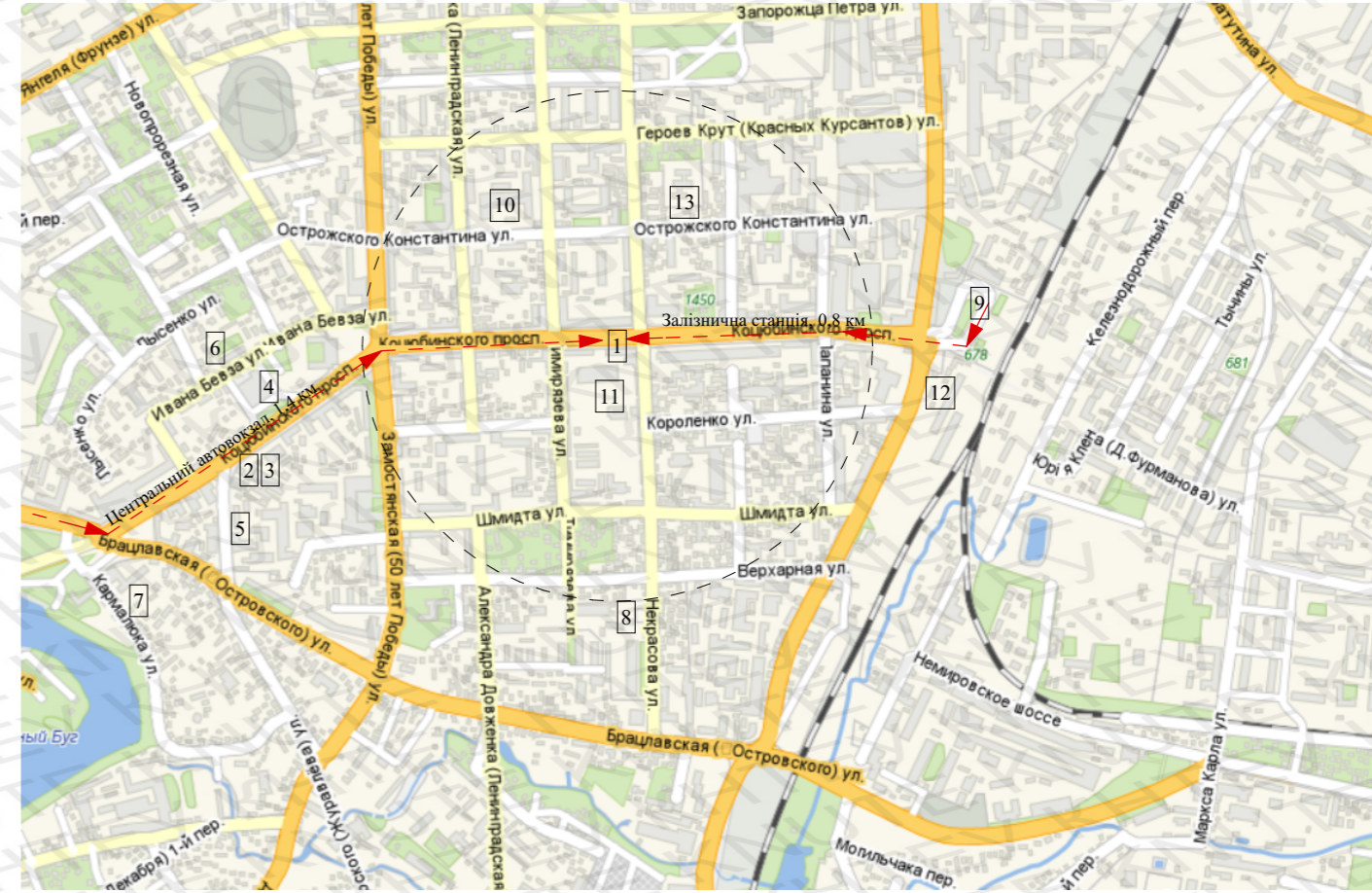
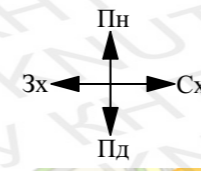
Експлікація на плані благоустрою

№ пор.	Назва об'єкта	Площа, м ²
1	Ділянка під будову закладу	479
2	Упоряджений майданчик	25
3	Автостоянка для автомобілів - 10 машиномісць	260
4	Розворотний майданчик	144
5	Майданчик сміттєзбірний	16

Умовні позначення на плані благоустрою



Схема проїзду М 1:2000



Експлікація об'єктів

№	Назва об'єкта	Примітка
1	Об'єкт що проектується	60 місць
Потенційні конкуренти		
2	Ресторан «Nikolaus»	50 місць
3	Бар «Батискаф»	40 місць
4	Ресторан «Вінницькі куркулі»	80 місць
5	Ресторан «Міміно»	40 місць
6	Ресторан «Мадам Класік»	100 місць
7	Ресторан «Бугай»	130 місць
Потенційні відвідувачі		
8	Житловий масив	300 жителів
9	Залізнична станція Вінниця	
10	Вінницький державний педагогічний університет ім. М. Коцюбинського	500 чоловік
Постачальники сировини та товарів		
11	Центральний ринок	м'ясо, риба, крупи
12	Привокзальний ринок	овочі, фрукти, зелень
13	Вінницький хлібокомбінат №2	хліб, борошно

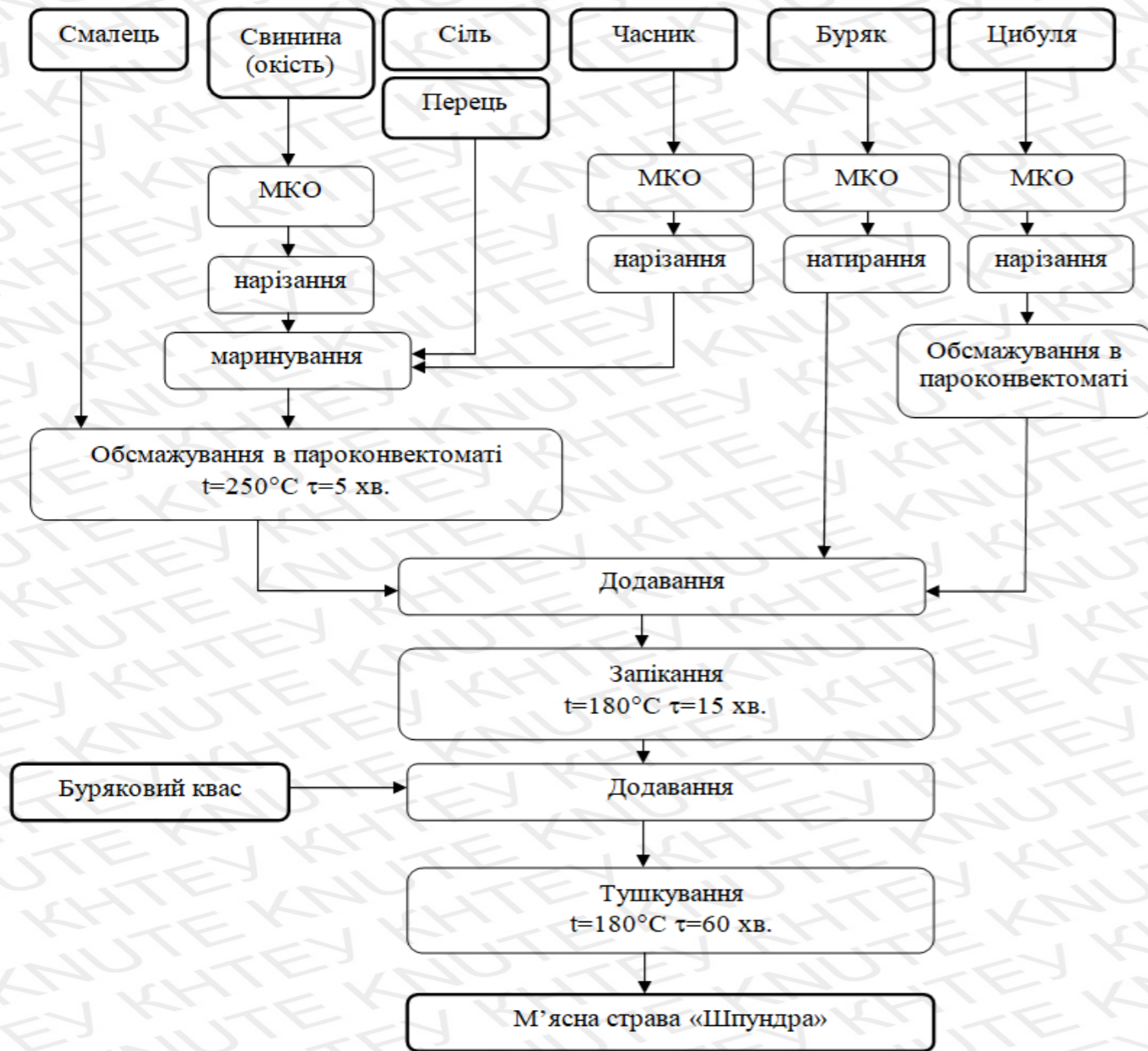
КНТЕУ 181.19 03-07м з.ф.н ВКП ГЧ

Проект корчми на 60 місць у м. Вінниця

Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата	Корчма "Підкова" на 60 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав.кафедри							План благоустрою М 1:500 та схема проїзду до готелю М 1:2000	Н	1
Керівник									
Консультант									
Розробив									

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства

Технологія приготування стародавньої м'ясної української страви «Шпундра»



Втрата харчових речовин при тепловій обробці м'ясних продуктів, %

Показники	Варіння	Вид кулінарної обробки		Тушкування
		куском	січені н/ф	
Білки	10	10	2	5
Жири	25	30	25	5
Вуглеводи	-	-	10	-
Вітаміни	20-70	15-60	10-80	15-70
Мінеральні речовини	20-45	10-25	5-15	5

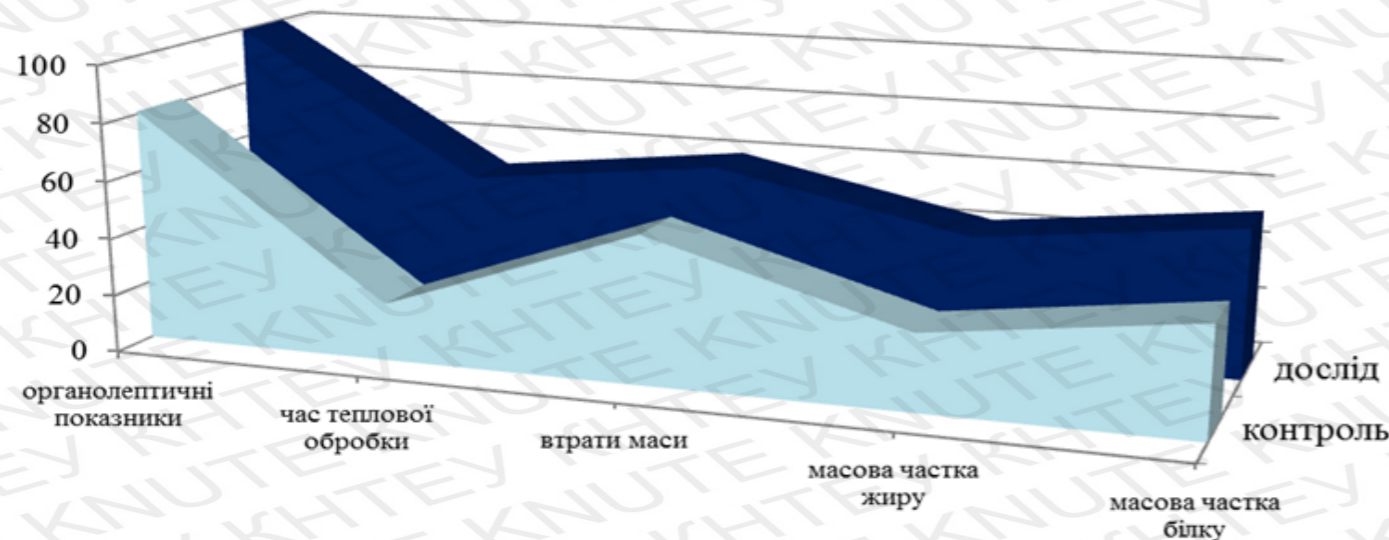
Характеристика способів і режимів обсмажування м'яса свинини

Режим теплової обробки	Час теплової обробки	Втрати маси, %
Дослід (пароконвектомат)	41	22,5
Контроль (традиційне смаження)	50	28

Зміна масової частки сухих речовин, білка і жиру при приготуванні м'ясної страви «Шпундра» (з урахуванням втрат при тепловій обробці)

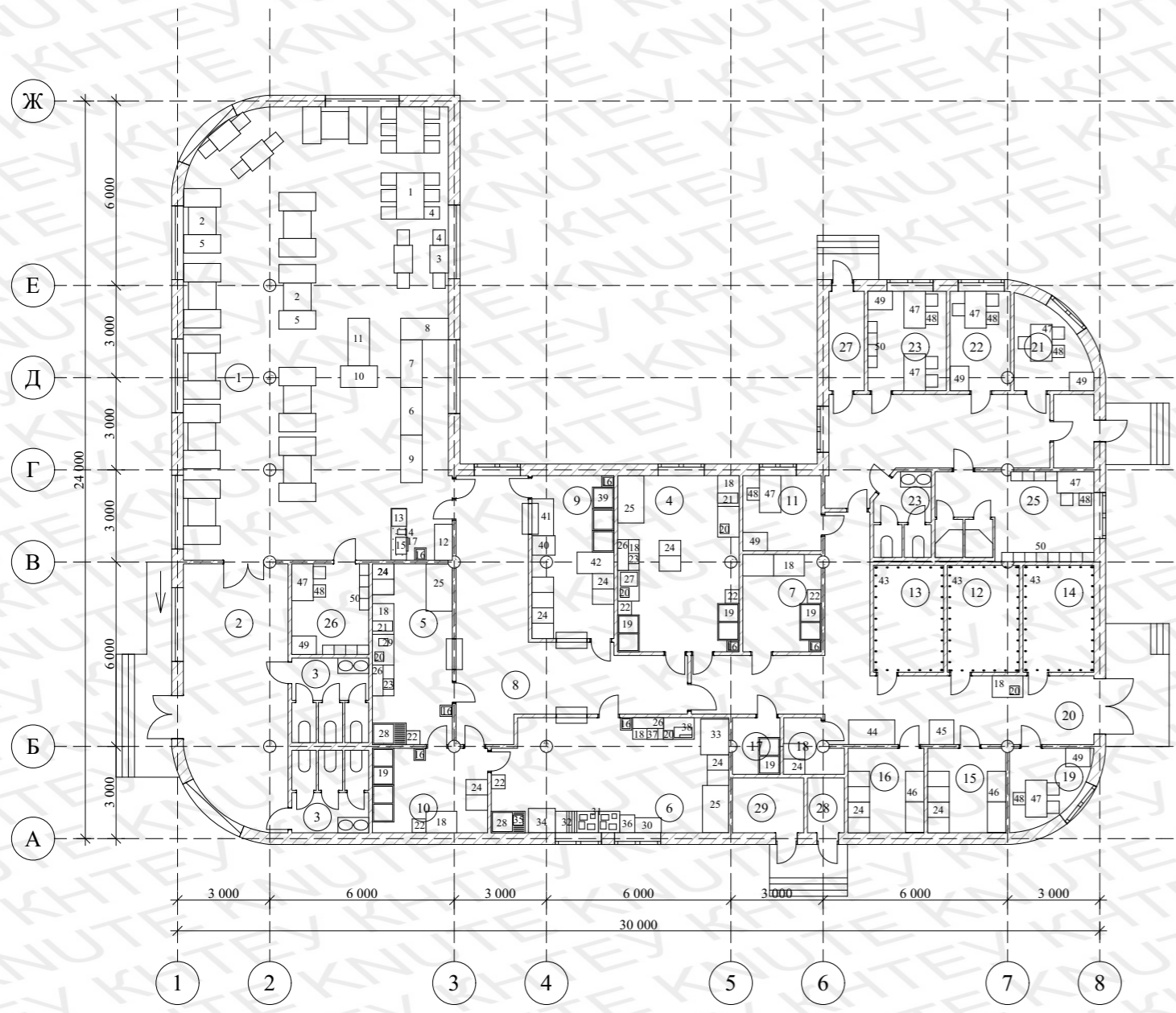
Способи теплової обробки	Втрати маси, %	Масова частка сухих речовин, %	Масова частка, %	
			білка	жиру
Контроль	30,4	29,5	15,6	13,2
Дослід	24,1	30,4	16,6	12,2

Модель якості стародавньої м'ясної української страви «Шпундра»



КНТЕУ 181.19 03-07м з.ф.н ВКП ГЧ							
Проект корчми на 60 місць у м. Вінниця							
Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата		
Корчма "Підкова" на 60 місць							
Зав.кафедри	Кравченко М.Ф.				Сталія	Аркуш	Аркушів
Керівник	Кравченко М.Ф.				Н	2	4
Консультант	Расулов Р.А.				Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства		
Розробив	Гуменюк Т.А.						
Графічні матеріали за результатами наукових досліджень							

План на відмітці 0.000
М 1:200



Експлікація приміщень

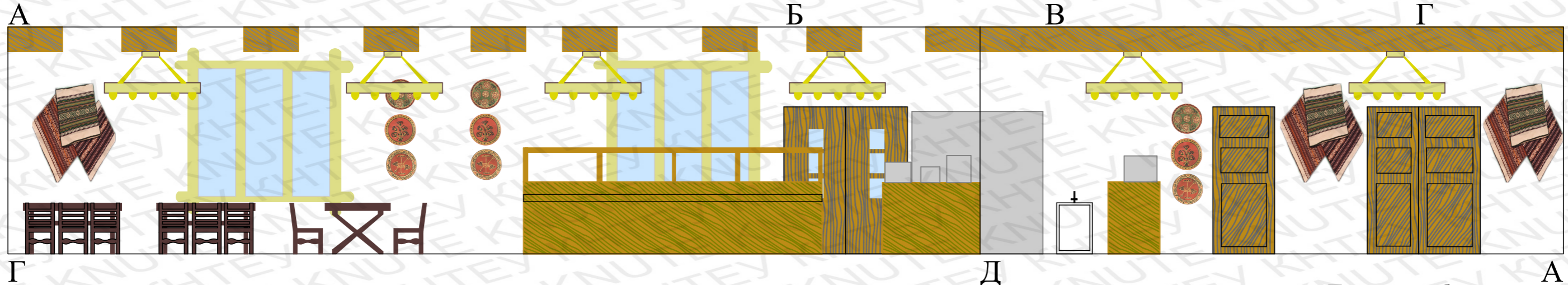
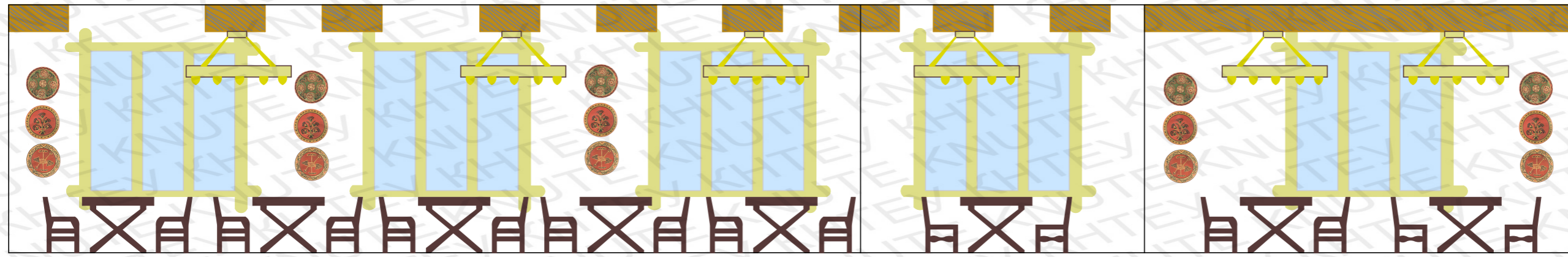
№	Найменування приміщень	Площа, м ²
<i>Приміщення для споживачів</i>		
1	Торговельна зала з барною зоною	120
2	Вестибюль	30
3	Туалетні кімнати	14
<i>Виробничі приміщення</i>		
4	Доготівельний цех	24
5	Холодний цех	15
6	Гарячий цех	28
7	Цех обробки зелені	8
8	Роздаткова	10
9	Мийна столового посуду та сервізна	15
10	Мийна кухонного посуду	10
11	Приміщення зав. виробництвом	6
<i>Складські приміщення</i>		
12	Камера н/ф м'яса та риби	8
13	Камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	8
14	Камера н/ф овочів, фруктів та зелені	8
15	Комора слабо- та безалкогольних напоїв	7
16	Комора сухих продуктів	7
17	Мийна тари	3
18	Комора інвентарю	3
19	Приміщення комірника	6
20	Завантажувальня	8
<i>Адміністративно-побутові приміщення</i>		
21	Кабинет директора	6
22	Бухгалтерія	6
23	Приміщення персоналу	8
24	Санвузли для персоналу	4
25	Гардероб для персоналу чоловічий та жіночий з душовими	16
26	Приміщення для офіціантів	8
<i>Технічні приміщення</i>		
27	Вентиляційні камери (приплинна та витяжна)	4
28	Електрощитова	2
29	Теплопункт	4
Загальна площа приміщень, м²		396

Специфікація обладнання

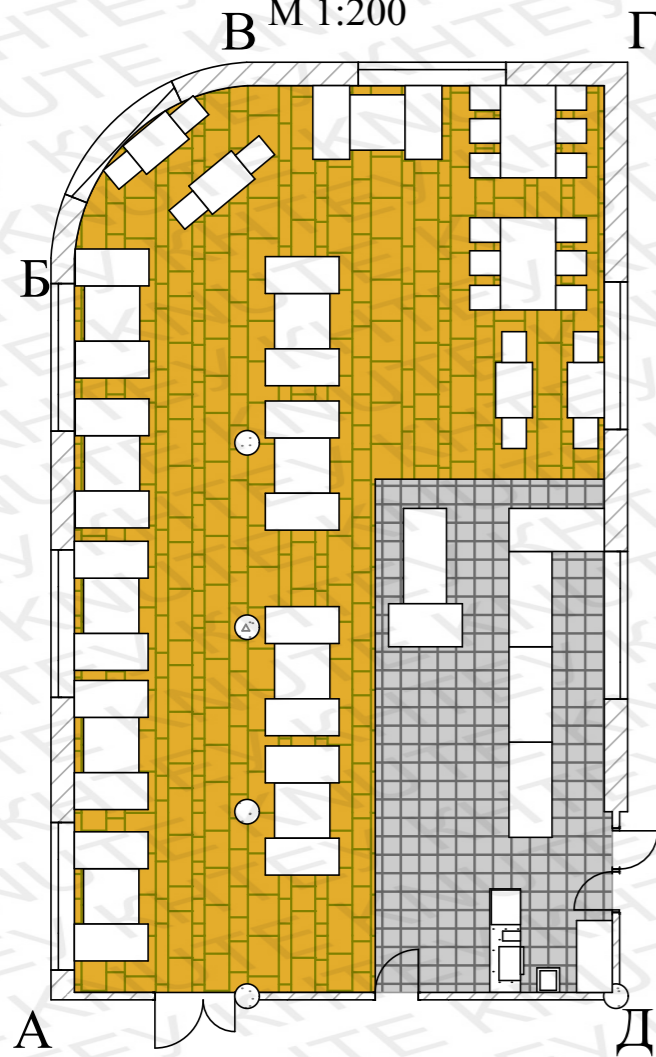
№	Устаткування	Марка	Габаритні розміри, мм		Кіл-ть, шт
			Довжина	Ширина	
1	Стіл шестимісний	Меркс	900	1500	2
2	Стіл чотиримісний	Меркс	900	900	10
3	Стіл двомісний	Меркс	600	900	4
4	Стілець	Меркс	400	500	20
5	Лавка двомісна дерев'яна	Меркс	1200	600	20
6	Марміт для супів	Blanco MWA4 566613	1550	700	1
7	Марміт для основних страв	Blanco MWA4 566613	1550	700	1
8	Прилавок нейтральний	Blanco MKS4	1550	700	1
9	Прилавок для холодних страв	Blanco MKA4 566607	1550	700	1
10	Стійка для столових наборів	Blanco MNE3	1200	700	1
11	Касовий прилавок	Blanco MKS4	1550	700	1
12	Холодильна шафа	Tefcold MD1100X	1170	580	1
13	Кавоварка	Fiamma Caravel 1 CV TC	475	563	1
14	Кавомолка	Quamar M80	160	290	1
15	Барний комбайн	VEMA TRFL2012	350	550	1
16	Рукомийник	Kobor BPK-40/37	400	370	6
17	Льодогенератор	Hurakan HKN-IMF35	390	460	1
18	Виробничий стіл	Kobor CP/1-100/70	1000	700	13
19	Мийна ванна 2-х секційна	Kobor BMCB/2-120/70/430	1200	700	5
20	Ваги електронні	Ваговиміров. системи ЗВПІ	285	310	5
21	Овочерізка	Liloma VC 65 MS	655	325	2
22	Бачок для відходів	Kauman TB-21	450	450	6
23	Вакуумна пакувальна машина	Arach AVM254	357	475	1
24	Стелаж	Kobor CKTP-100/70	1000	700	12
25	Холодильна шафа	SAGI VDI50BL	1540	855	3
26	Полочки настінні	Kobor ПШН-100/35	1000	350	3
27	М'ясорубка	Liloma TC22HD	575	410	1
28	Стіл з мийною ванною	Kobor BMCB/1-108/70	1080	700	2
29	Блендер	Hurakan HKN-HBH850 PRO	290	260	1
30	Млинецьвий апарат	AIRHOT BE-2	490	860	1
31	Плита електрична	Tecnoinox PCU70E7 61	700	700	2
32	Гриль	Tecnoinox GR70G7	700	700	1
33	Кулінарний центр	Rational VCC 211	1157	914	1
34	Пароконвектомат	Convotherm 4 easyDial 6.10 ES	875	792	1
35	Електрокип'ятильник	Airhot WBA-35	350	350	1
36	Фритюрниця	Airhot EF12+12	580	485	1
37	Кухонний процесор	Kitchenaid Artisan	304	248	1
38	Мікрохвильова піч	AIRHOT WP900	483	424	1
39	Ванна мийна	Kobor BMCB/2-120/70/430	700	700	3
40	Машина для миття посуду	MEIKO UPSTER H500	635	750	1
41	Стіл для брудного посуду	MEIKO 2180014	1200	700	1
42	Стіл для чистого посуду	MEIKO KTG 700/20	1200	700	1
43	Середньотемпературна збирна камера	Desmon FRI-171720 P/AR	1760	1760	3
44	Возик вантажний	УХЛ-Маш ТПП-1Р-15х8	800	1500	1
45	Ваги	Ваговиміров. системи 300ВПІ	800	800	1
46	Підтоварник	Kobor ПТ-100/60	1000	600	4
47	Стіл офісний	Меркс	1200	500	8
48	Стілець офісний	Меркс	400	400	18
49	Шафа офісна	Меркс	800	600	6
50	Шафа для одягу	Меркс	1500	450	6

						КНТЕУ 181.19 03-07м з.ф.н ВКП ГЧ		
						Проект корчми на 60 місць у м. Вінниця		
Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата			
Зав.кафедри	Кравченко М.Ф.					Корчма "Підкова" на 60 місць		
Керівник	Кравченко М.Ф.							
Консультант	Расулов Р.А.					Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства		
Розробив	Гуменюк Т.А.							
						План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання М 1:200		
						Стадія	Аркуш	Аркушів
						Н	3	4

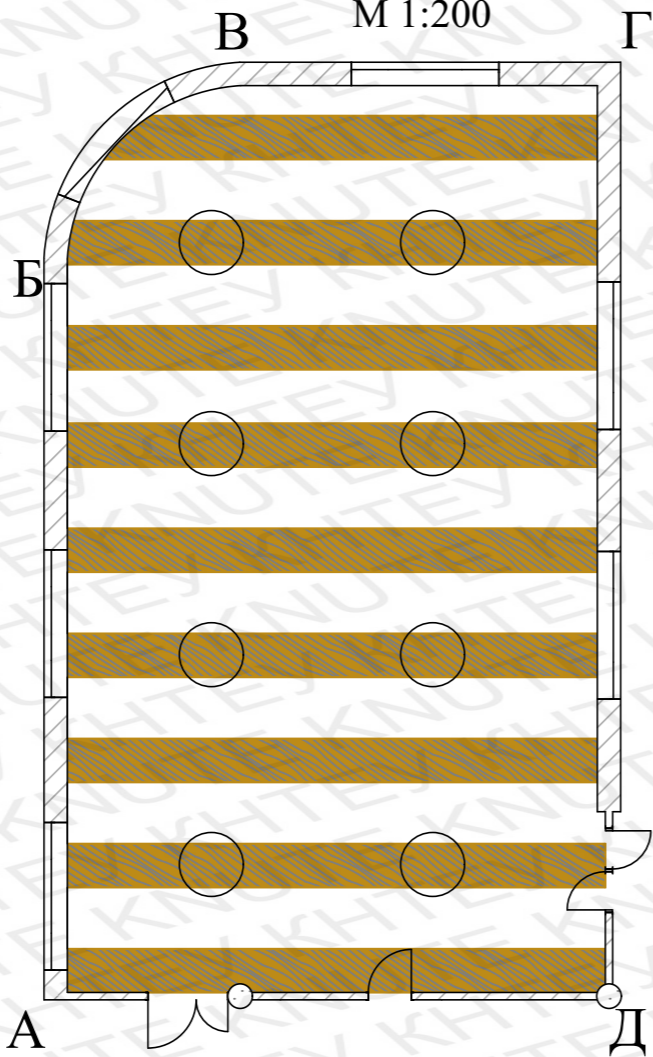
Дизайнерське рішення торговельної зали
М 1:100



Дизайнерське рішення підлоги
М 1:200



Дизайнерське рішення стелі торговельної зали
М 1:200



Паспорт оздоблення

Стеля		Дерево (дуб)
		Побілка (крейда)
Підлога		Паркетна дошка (сосна)
		Кафель
Стіни		Побілка (крейда)
Меблі		Дерево (горіх)
		Дерево (дуб)
Пристрої		Нержавіюча сталь

КНТЕУ 181.19 03-07м з.ф.н ВКП ГЧ					
Проект корчми на 60 місць у м. Вінниця					
Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата
Зав.кафедри	Кравченко М.Ф.				
Керівник	Кравченко М.Ф.				
Консультант	Расулов Р.А.				
Розробив	Гуменюк Т.А.				
Корчма "Підкова" на 60 місць					
			Стадія	Аркуш	Аркушів
			Н	4	4
Дизайнерське рішення інтер'єру торговельного залу					
Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства					