

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

«Проект ресторану-бару французької кухні на 80 місць у Деснянському районі м. Києва»

Студента (ки) 2 курсу 7 групи,
спеціальності 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Ресторанні технології»

Ю.А. Катріч

Науковий керівник проекту

В.А. Гніщевич,
д-р .техн.наук, проф

Наукові консультанти:

Розділ 1. Концепція. Технологія.
Організація.

В.А. Гніщевич,
д-р .техн.наук, проф..

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.

В.Г. Міска,
канд. екон. наук, доцент

Гарант освітньої програми

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

Київ 2019

Київський національний торговельно-економічний університет

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Освітній ступінь «магістр»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Ресторанні технології»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ М.Ф. Кравченко

« _____ » _____ 2018 р.

ЗАВДАННЯ на випускний кваліфікаційний проект студентів

КАТРИЧ ЮЛІЇ АНАТОЛІЇВНІ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту:

Проект ресторану-бару французької кухні на 80 місць у Деснянському районі м. Києва

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

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

3. Цільова установка та вихідні дані до проекту:

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

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

Предмет дослідження: ресторан на 80 місць, десертні вироби підвищеної харчової цінності.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видано	Завдання виконано
1. Концепція. Технологія. Організація.	Гніщевич В.А.		
Підбір технологічного устаткування	Тарасенко І.І.		
2. Архітектура. Дизайн.	Расулов Р.А.		
3. Управління. Економіка.	Міска В.Г.		

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

Вступ

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

1. Концепція. Технологія. Організація.

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

2. Архітектура. Дизайн.

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

3. Управління. Економіка.

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

Резюме проекту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

Перелік графічного матеріалу:

1. План благоустрою території та схема проїзду до закладу ресторанного господарства, М 1:500 - 1 лист;
2. Графічні матеріали за результатами наукових досліджень – 1 лист;
3. План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання – 1 лист

4. Дизайнерські рішення інтер'єру торговельного залу (вестибулю, аванзалу) або екстер'єру закладу – 1 лист

6. Календарний план виконання проекту:

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

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

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту

Гніщевич В.А.

9. Гарант освітньої програми

Кравченко М.Ф.

10. Завдання прийняв до виконання студент

Катріч Ю.А.

11. Відгук наукового керівника випускного кваліфікаційного проекту

Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту _____
(підпис, дата)

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

12. Висновок про випускний кваліфікаційний проект

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

Гарант освітньої програми _____ М.Ф. Кравченко

Завідувач кафедри _____ М.Ф. Кравченко

« _____ » _____ 20 _____ р.

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

Студентка: Катріч Ю.А.

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність

181 «Харчові технології»

**Тема проекту: «Проект ресторану-бару французької кухні на 80 місць у
Деснянському районі м. Києва»**

Керівник проекту: Гніцевич В.А.

Термін захисту “ ____ ” грудень 2019 р.

Робота захищена з оцінкою _____

Анотація

Проведено маркетингові дослідження регіонального ринку продукції та послуг закладів ресторанного господарства в Деснянському районі м. Києва. Обґрунтовано доцільність проектування нового закладу ресторанного господарства у складі ресторану-бару французької кухні «Food&Wine» на 80 місць по вул. Генерала Ватутіна 11а. Визначено назву закладу, обґрунтовано концептуальне меню, підібрано необхідний дизайн та описано процес обслуговування в ресторан-барі.

На основі концептуального меню, розроблено виробничу програму, проведено технологічні розрахунки, розроблено об'ємно-планувальне рішення, визначено головні економічні показники закладу, розроблено заходи по впровадженню в ресторан-барі десертної страви «Парфе з малини» із шротом обліпихи, порошком ананасу та гліциризином.

Розроблено організаційну структуру управління, об'ємно-планувальне рішення ресторан-бару, запропоновано інженерно-будівельні рішення будівлі, окреслені заходи щодо раціонального використання тепло-енергоресурсів.

Розроблено систему матеріального стимулювання персоналу. Розроблено зведений річний план результатів господарської діяльності ресторан-бару «Food&Wine». Проведено оцінку капітальних вкладень, окупності інвестиційного проекту, рентабельності товарообігу продукції власного виробництва та кожної з групи страв.

Випускний кваліфікаційний проект викладений на ____ сторінках, рисунок, додатків. Графічний матеріал - аркушів.

Ключові слова: ресторан-бар, десертна страва, шрот обліпихи, порошок ананасу, гліциризин, організаційна структура, схема технологічного процесу, конкурентоспроможність.

Annotation

Marketing researches of the regional market of products and services of restaurants and restaurants in the Desnyanskiy district of Kyiv were conducted. The expediency of designing a new restaurant establishment within the restaurant-bar of french cuisine "Food & Wine" for 80 places on the street. Gen. Vatutin 11a. The name of the establishment is determined, the conceptual menu is substantiated, the necessary design is selected and the process of service in the restaurant bar is described.

On the basis of the conceptual menu, the production program was developed, the technological calculations were made, the volume-planning solution was developed, the main economic indicators of the institution were determined, the measures for the implementation of a dessert dish "Raspberry parsley" with sea buckthorn meal, pineapple powder and glycyrrhizin were developed in the restaurant-bar .

The organizational structure of management, the volume-planning decision of the restaurant-bar, the engineering and construction solutions of the building, the measures for rational use of heat and energy resources were developed.

The system of material incentives for staff was developed. The consolidated annual plan of results of economic activity of restaurant-bar "Food & Wine" is developed. The estimation of capital investments, return on investment project, profitability of turnover of products of own production and each of a group of dishes was carried out.

The final qualification project is outlined on ____ pages, drawing, applications. Graphic material - sheets.

Keywords: restaurant-bar, dessert dish, sea buckthorn meal, pineapple powder, glycyrrhizin, organizational structure, flow chart, competitiveness.

ЗМІСТ

Вступ	
1. Концепція. Технологія. Організація.	
1.1. Концепція підприємства	
1.1.1. Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства	
1.1.2. Неймінг закладу	
1.1.3. Концептуальне меню	
1.1.4. Концептуальний дизайн та атмосфера	
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	
3.3. Ефективність інвестиційного	
проекту Резюме проекту Список	
використаних джерел Додатки Графічні	
матеріали	

Вступ

Актуальність теми. Французька кухня тісно пов'язана з культурою народу, вважається колискою кулінарного мистецтва та раєм для кухарів. Її всесвітня слава відображається навіть у тому, що майже кожен француз, незалежно від освіти чи соціального статусу, може з легкістю дискутувати на кулінарну тематику. Для середньостатистичного француза кухня – невід'ємний елемент повсякденного життя, не випадково саме французи винайшли мистецтво «savoir-vivre» (правила хорошого тону). Також безліч термінів французької кухні вкорінилися до багатьох мов і вживаються на кухнях всього світу [22].

Французька кухня дуже різноманітна та багатогранна, що дозволяє отримати задоволення від її споживання навіть самих прискіпливих. Більшість традиційних страв у Франції залежить від регіону – на півдні Франції популярністю користуються страви із великою кількістю морепродуктів, а чим далі від моря, тим більше переважатимуть м'ясні страви. Об'єднує французів передусім – любов до сирів, соусів та вина.

Мета і завдання дослідження: проектування закладу ресторанного господарства у м. Києві з впровадженням новітніх технологій десертних страв підвищеної харчової цінності.

Відповідно до мети сформовані такі завдання:

- ✓ Надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування закладу ресторанного господарства та споживчих сегментів ринку.
- ✓ Розробити неймінг, легенду та логотип закладу.
- ✓ Визначити особливості концептуального меню закладу, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції, вимоги до оформлення та подавання.
- ✓ Обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду.
- ✓ Визначити напрями технологічних інновацій. Розробити технологію десертних страв з 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.
- ✓ Визначити інженерно-будівельні рішення, будівельно-технічні та експлуатаційні показники проекту (витрати електроенергії, теплоносіїв, води). Розрахувати кошторис будівництва.
- ✓ Обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; визначити структуру, системи і процедури управління. Пропозиції щодо підбору і результативності діяльності персоналу. Розробити штатний розклад.
- ✓ Обґрунтувати операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів. Розробити план із праці та спланувати поточні витрати; сформувати 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.
- ✓ Спрогнозувати результати фінансової діяльності закладу та ризики реального інвестиційного проекту.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, новітні технології десертної страви «Парфе з малини» із використанням шроту обліпихи, порошку ананасу, гліциризину.

Практична реалізація. В результаті проведених робіт розроблено проект ресторан-бару французької кухні «Food&Wine» на 80 місць в Деснянському районі м. Києва по вул. Генерала Ватутіна 11 а, який може бути використаний при реальному будівництві.

1. Концепція. Технологія. Організація.

1.1. Концепція підприємства

1.1.1. Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Одним із найбільш заселених спальних районів міста Києва є Деснянський район, площею 14,8 тис. га, населенням близько 400 тисяч чоловік. Поділено район на декілька територіальних одиниць – масив Лісовий та селище Биківня і Вигурівщина-Троєщина та селище Троєщина. Не зважаючи на те, що район є доволі густозаселеним, на його території окрім великої кількості людей розташовано понад 27 підприємств, 612 торговельних об'єктів, 301 заклад ресторанного господарства, 27 ринків, 11 вищих навчальних закладів, різних акредитацій та ступенів, великий Свято-Троїцький собор, який розрахований на 1200 місць.

Одним із найбільш перспективно розвиваючих можна визначити масив Троєщина, який щороку розбудовується.

На основі вищенаведеної інформації, робимо висновок, що на сьогоднішній день Деснянський район є одним з найбільших спальних районів м. Києва, який має хорошу інфраструктуру, транспортні розв'язки, зони відпочинку, будуються нові житлові комплекси, що призводить до збільшення населення та потребує нових закладів ресторанного господарства, які б задовольняли потреби мешканців району в послугах у сфері ресторанного господарства, а саме на масиві Троєщина.

Враховуючи густоту заселення району, та перспективи розвитку масиву Троєщина, новий заклад ресторанного господарства планується спроектувати на території парку з водяними об'єктами вздовж проспекту Ватутіна.

Даний парк являється улюбленим місцем для відпочинку місцевих мешканців, наявні дитячі майданчики, пішохідні доріжки, але відсутні заклади ресторанного господарства, де б відпочиваючі могли випити філіжанку кави або перекусити. Місце проектування нового закладу ресторанного господарства наведено на рис.1.1.



Рис.1.1. Місце проектування нового закладу ресторанного господарства у по вул. Генерала Ватутіна 11а

1 – проєктований заклад ресторанного господарства

Поряд з місцем проектування розташовано «Grill House» з європейською кухнею, ресторан японської кухні «Євразія», кафе «Стоянка». Поряд проходить проспект Генерала Ватутіна через який щоденно проїжджає велика кількість автомобілів, наявні житлові будинки, а саме головне, що в даному районі відсутні заклади ресторанного господарства, які б спеціалізувалися на реалізації та приготування страві і напоїв французької кухні.

Основною перевагою проєктованого ресторан-бару над іншими закладами ресторанного господарства, які представлені на ринку ресторанних послуг в даному районі визначено: широкий асортимент страв та напоїв французької кухні; вдале місце розташування; помірні ціни; наявність рекреаційної зони; використання сировини українського виробника; наявність системи знижок.

1.1.2. Неймінг закладу

Франція – країна вишуканої їжі, заклади ресторанного господарства якої стають володарями зірок Мішлен, а їх кухарі основоположниками нових кулінарних традицій, які підхоплюють у всьому світі. Окрім смачної їжі та

випічки, французи віддають перевагу винам, які являються національною гордістю країни і без яких не проходить жодна трапеза. Протягом року кожен француз випиває близько 90 літрів чудо-напою.

Враховуючи пристрасть французів до їжі та вина, буде спроектовано ресторан-бар французької кухні з назвою – «Food&Wine». Позиціонуватиме себе проєктований ресторан-бар французької кухні, як демократичний міський ресторан в стилі прованс, з широким асортиментом страв та напоїв французької кухні, помірними цінами та ввічливим обслуговуванням.

Легенда ресторан-бару (основна концептуальна ідея) – ресторан-бар французької кухні «Food&Wine» – це затишне місце де можна смачно пообідати або повечеряти в супроводі чудової французької музики. Інтер'єр закладу витримано в стилі прованс, який сприятиме кращому відпочинку в міської метушні, а наявність дитячої кімнати дозволить Вам провести час разом із дітьми, скуштувавши смачні та ароматні страви французької кухні.

Головним слоганом ресторан-бару французької кухні «Food&Wine» визначено: «Зустрічаємо з посмішкою, готуємо з любов'ю».

Фірмовий логотип проєктованого ресторан-бару французької кухні «Food&Wine» наведено на рис.1.2.:



Рис.1.2. Логотип ресторан-бару французької кухні «Food&Wine»

1.1.3. Концептуальне меню

Французька кухня дуже різноманітна та багатогранна, що дозволяє отримати задоволення від її споживання навіть самих прискіпливих.

Більшість традиційних страв у Франції залежить від регіону – на півдні Франції популярністю користуються страви із великою кількістю морепродуктів, а чим далі від моря, тим більше переважатимуть м'ясні страви. Об'єднує французів передусім – любов до сирів, соусів та вина.

Відвідувачам буде запропоновано широкий асортимент страв та напоїв французької кухні, які готують в різних регіонах. Так, передусім варто замовити знаменитий салат «Нісуаз», до складу якого входять свіжі овочі, анчоуси, варені яйця, маслини, часник та оливкова олія; суп «Цибулевий», який давно став візитівкою французькою кухні – простий та водночас вишуканий; неймовірний та водночас просту страву – «Рататуй», яку вважали стравою бідняків, але її смак не залишить байдужим жодного гостя закладу; смачні та ароматні млинці «Сюзет», «Клафуті».

З холодних страв та закусок гостям проектного ресторан-бару запропонують сендвічі із грушею та сиром «Брі», канапе з голубим сиром та беконом, свіжо виловлені устриці «Жеральдо», равлики «Бюло», вишуканий салат з крабовим м'ясом та помідорами «Сен-Флур», смачні сири: «Брі», «Рокфор», «Камамбер», «Емменталь».

Група гарячих закусок в ресторан-барі «Food&Wine» представлена запеченими мідіями під соусом «Морне», равликами, запеченими з сиром «Рокфор», грибним та курячим жульеном, сиром «Конте» в пивному клярі.

Для любителів рибних страв, відвідувачам буде запропоновано соковитий, ніжний палтус на пару з соусом «Морне»; смажене філе лосося у соусі «Пармезан»; кнелі із судака по-Ліонськи. Поціновувачам м'ясних та ситних страв варто скуштувати яловичину по-фламандськи, баранячу котлету «Аля Шамвалон», кордон блю з вершковим-часниковим соусом до яких варто замовляти картопляне пюре «Дофіне», картоплю фрі, картопляний гратен, кус-кус. Прикрасою будь-якого столу буде фондю, асортимент якого в проектному ресторан-барі дуже великий: м'ясне, сирне, безалкогольне, овочеве, шоколадне.

Завітавши до закладу, на десерт варто скуштувати неповторний «Фондан», запечений нектарин із сиром «Рікотта», мільфей з полуницею, профітролі з ванільним морозивом та шоколадом, прохолодний сорбет.

Барна карта ресторан бару французької кухні «Food&Wine» представлена широким асортиментом французьких коньяків, лікерів, наливок, ігристих вин, шампанського та звичайно вина, до якого можна замовити сирні шпажки з сиру «Рокфор» із свіжою полуницею та широкий асортимент сирів французьких виробників.

1.1.4. Концептуальний дизайн та атмосфера

Торговельну залу, вестибюльну групу проектного ресторан-бару французької кухні «Food&Wine» планується витримати в стилі Прованс або, як його ще називають – «французьким кантрі», що дозволить створити в закладі французьку атмосферу. Стиль «Прованс» характеризується простотою, затишком, великою кількістю світла, яка досягається за рахунок французьких вікон – від полу до стелі. Основними кольорами даного стилю є: білий, кремовий, молочний, піщаний, бежевий, лавандовий, оливковий, відтінки голубого. В інтер'єрі в стилі Прованс передбачається використання великої кількості живих квітів, букетів, баночок із спеціями, вироби з кераміки, фарфору, світильники з кованими деталями. Підлога може бути зроблена з натуральної деревини, каменю, керамічної плитки коричневого або теракотового кольору. Меблі в торговельній залі, відповідного до обраного стилю зроблено з натуральної деревини, оббиті тканиною з квітковими мотивами.

Фрагмент інтер'єру торговельної зали проектного ресторан-бару французької кухні наведено на рис.1.3.



Рис.1.3. Фрагмент інтер'єру торговельної зали ресторан-бару французької кухні «Food&Wine»

Концепцію проєктованого ресторан-бару французької кухні «Food&Wine» на 80 місць наведено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1.

Концепція ресторан-бару французької кухні «Food&Wine» на 80 місць

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративна територія	Місто Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	Деснянський район, масив Троєщина, вул. Генерала Ватутіна 11а
Рівень туристичної і ділової активності району	Наявність житлових масивів, рекреаційна зона
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	301 закладів ресторанного господарства. В ареалі діяльності – 3 заклади
Неймінг	
Тип закладу	Ресторан-бар
Неймінг	«Food&Wine»
Логотип	

Продовження таблиці 1.1

Легенда	Ресторан-бар французької кухні «Food&Wine» – це затишне місце де можна смачно пообідати або повечеряти в супроводі чудової французької музики. Інтер'єр закладу витримано в стилі прованс,
---------	--

	який сприятиме кращому відпочинку в міській метушні, а наявність дитячої кімнати дозволить Вам провести час разом із дітьми, скуштувавши смачні та ароматні страви французької кухні.
Концептуальне меню	
Концептуальне меню	Широкий асортимент страв та напоїв французької кухні
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Прованс
Фірмові кольори	білий, кремовий, молочний, піщаний, бежевий, лавандовий, оливковий, відтінки голубого
Фірмові атрибути, атмосфера	Наявність французьких вікон – від полу до стелі. Використання великої кількості живих квітів, букетів, баночок із спеціями, вироби з кераміки, фарфору, світильники з кованими деталями. Підлога з натуральної деревини, каменю, керамічної плитки коричневого або теракотового кольору. Меблі в торговельній залі, відповідного до обраного стилю зроблено з натуральної деревини, оббиті тканиною з квітковими мотивами.
Види обслуговування	Індивідуальне
Види меню	Меню з вільним вибором страв
Форми обслуговування	Часткове обслуговування офіціантами
Додаткові послуги	Організація бенкетів, днів народжень
Режим роботи	Щоденно з 12:00 до 24:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний, 80 місць
Середня прогнозована оборотність місця за день	3,1 разів

1.2. Гастрономічний бренд проекту

Одним із найбільш вживаних та популярних продуктів харчування сьогодення являється цукор, який найчастіше використовують не як самостійний продукт, а як добавку до різних страв – гарячі напої, солодкі страви, борошняні кондитерські вироби. Цукор – один із найважливіших легкозасвоюваних простих вуглеводнів, добова потреба якого становить 30-50 грамів, але його споживання протягом доби значно перевищує фізіологічні потреби і становить близько 100-150 грам на добу, що призводить до ризику виникнення та ускладнень серцево-судинних, ендокринних захворювань, патологічних станів, зокрема підвищення місту холестерину в крові, що призводить, як до цукрового діабету так і ожиріння.

Окрім вищенаведених захворювань та патологій, надмірне споживання цукру викликає почуття несправжнього голоду, сприяє старінню, викликає

звикання, позбавляє організм людини вітаміну В, виснажує енергетичний запас, вимикає кальцій з організму, знижує силу імунної системи в 17 разів.

Більшість людей, не може повністю відмовитися від солодкого, тому вони прибігають до заміни цукру на цукрозамінники – фруктоза, ксиліт, сорбіт, стевіасану, гліциризин, фруктові порошки, порошок топінамбуру, використання плодово-ягідних соків, консервованих та свіжих ягід.

Використання сушених плодів та ягід в приготуванні солодких страв, борошняних кондитерських виробів дозволяє частково замінити цукор та можливість збагатити страви та вироби мінеральними речовинами, вуглеводами, харчовими волокнами, пектином, органічними кислотами.

Одним із фруктових порошків, який заслуговує на увагу є порошок ананасу, до складу якого входить білок – 3,2 г, вуглеводи – 78,38г, пектин – 14,1 г, харчові волокна – 15,4 г, органічні кислоти – 3,8 г, мінеральні речовини: натрій – 139 г, калій – 261,1 г, кальцій – 106 г, магній – 83 г, фосфор – 51,8 г, залізо – 17,2 г. Окрім того, до складу ананасового порошку входить протеолітичний фермент – Бромелайн, який дозволяє поліпшувати перетравлення білку та не дає можливість жирам відкладатися в організмі людини. Використання ананасового порошку в рецептурах солодких страв та борошняних кондитерських виробів дозволяє отримати страви та вироби із приємним ананасовим присмаком.

Варто відзначити, ще один із цукрозамінників – гліциризин, який виробляють з кореню солодки. Гліциризин в 50 разів солодший за цукор, на відміну від цукру він не викликає спраги, а навпаки надає її. Окрім того, по медичним даним, гліциризин дозволяє знизити частково кількість жиру, роблячи фігуру стрункою та підтягнутою.

Для покращення харчової цінності десерту, доцільно використовувати продукти переробки рослинної сировини, а саме шрот з обліпихи – сухий залишок під час виробництва обліпихової олії, який має велику ступінь гідратації, є природним джерелом рослинного білку, мінеральних речовин, пектинових речовин, харчових волокон, вітамінів, виступає хорошим

стабілізатором. До складу шроту обліпихи входить велика кількість амінокислот: лізин, валін, треонін, метіонін, лейцин, триптофан та інші. Наявність пектину в складі шроту обліпихи, надає їй антиоксидантної дії. Використовують шрот обліпихи в приготуванні дієтичних продуктів, кондитерських виробів, молочно-жировій галузі, косметології.

Хімічний склад шроту обліпихи наведено у таблиці 1.2.

Таблиця 1.2

Хімічний склад шроту обліпихи, на 100 грам сухої сировини

Показник	Шрот з обліпихи
Білки, г	28,7
Жири, г	18
Вуглеводи, г	3,7
Харчові волокна, г	59,1

На основі вищенаведеної інформації, можемо зробити висновок, що на сьогодні існує проблема надмірного споживання цукру, що призводить до ряду тяжких та хронічних захворювань, тому варто використовувати цукрозамінники, як натуральні так штучні, що дасть можливість значно покращити ситуацію з розвитком таких небезпечних захворювань, як цукровий діабет, ожиріння, серцево-судинні захворювання. Також варто, використовувати продукти переробки рослинної сировини, особливо – шрот обліпихи, який дозволить покращити харчову та біологічну цінність солодких страв.

Об'єкт досліджень – технологія десертів підвищеної біологічної цінності.

Предмет дослідження – порошок ананасу, шрот обліпихи, гліциризин, десерт «Парфе з малини», десерт «Парфе з малини» із шротом обліпихи, порошком ананасу та гліциризином.

Методи дослідження – органолептичні, фізико-хімічні, методи планування експерименту і математичної обробки експериментальних даних на основі комп'ютерних технологій.

На першому етапі наукового впровадження розроблено модельні харчові композиції «Парфе з малини» (табл.1.3). В «Парфе з малини» замінювали

вершки 33% на шрот з обліпихи в кількості 3%, 5%, 8%; цукрову пудру на порошок ананасу, в кількості 10%, 20%, 30%; цукор – замінювали повністю на гліциризин, з урахуванням солодкості гліциризину до цукру – 1:50.

Таблиця 1.3

Модельно – харчові композиції десерту «Парфе з малини» із використанням шроту обліпихи, порошку ананасу, гліциризину

№ з/п	Найменування продукту	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
1	Малина	35	35	35	35
2	Цукрова пудра	13	11,7	10,4	9,1
3	Порошок ананасу	-	1,3	2,6	3,9
4	Вершки, 33%	40	36	32	28
5	Шрот обліпихи	-	4	8	12
6	Цукор	14	-	-	-
7	Гліциризин	-	0,28	0,28	0,28
8	Яйця	9	9	9	9
9	Сік лимону	3	3	3	3
	Вихід	100	100	100	100

Рациональну кількість шроту обліпихи, порошку ананасу, гліциризину в рецептурі «Парфе з малини» визначено на основі органолептичної оцінки якості за наступними показниками: зовнішній вигляд, смак, консистенція, колір, запах (табл.1.4).

Таблиця 1.4

Органолептична оцінка якості десерту «Парфе з малини» із різним вмістом шроту обліпихи, порошку ананасу, гліциризину

Назва зразку	Оцінка за показниками якості					Загальна органолептична оцінка
	Зовнішній вигляд	Смак	Запах	Колір	Консистенція	
Контроль	5,0	4,8	4,9	5,0	4,9	4,92
Дослід 1	5,0	5,0	4,9	5,0	4,9	4,96
Дослід 2	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Дослід 3	5,0	4,9	4,9	5,0	4,7	4,9

На основі таблиці 1.4, найкращі показники отримав дослід №2, в якому замінювали 5% вершків на шрот з обліпихи, 20% цукрової пудри на порошок ананасу та повністю замінювали цукор на гліциризин в кількості 0,28 грамів. Із збільшенням вмісту шроту обліпихи значно погіршується консистенція десерту, що не дозволяє використовувати дану кількість в рецептурі десерту.

Технологічну схему «Парфе з малини» наведено на рис.1.4.

Порівняльний аналіз хімічного складу контрольного та дослідного зразків десерту наведено в таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Хімічний склад десерту «Парфе з малини» із шротом обліпихи, порошком ананасу та гліциризином

Показники	Контрольний зразок	Дослідний зразок	Різниця, +/-	Відхилення
Білки, г	2,32	4,43	2,11	90,94%
Жири, г	14,2	12,04	2,16	15,21%
Вуглеводи, г	32,39	20,53	11,86	36,61%
Харчові волокна, г	1,3	6,48	5,18	4,98 разів
Мінеральні речовини				
Калій, мг	132,18	179,72	47,54	35,96%
Кальцій, мг	54,85	56,1	1,25	2,27%
Натрій, мг	26,15	32,56	6,41	24,51%
Магній, мг	11,99	15,25	3,26	27,18%
Фосфор, мг	53,8	57,13	3,33	6,18%
Залізо, мкг	0,771	27,67	26,89	35,88 разів
Марганець, мкг	0,075	7,45	7,37	99,33 разів
Мідь, мкг	66,97	74,81	7,84	11,7%
Цинк, мкг	0,16	3,36	3,2	21 раз
Вітаміни				
В ₁ , мг	0,024	0,056	0,032	133,3%
В ₂ , мг	0,098	0,113	0,015	1,15 разів
Р, мг	-	193,14	193,14	100%
РР, мг	0,627	0,759	0,132	21,05%
С, мг	9,75	11,55	1,8	18,46%
Енергетична цінність, Ккал	151,28	124,51	26,77	17,69%

Встановлено, що завдяки додаванню шроту обліпихи, порошку ананасу, гліциризину до рецептури дозволяє значно покращити харчову цінність завдяки підвищенню вмісту білку – на 90,94%; харчових волокон – в 4,98 разів; мінеральних речовин: калію – 35,96%; кальцію – на 2,27%; натрію – на 24,51%; магнію – на 27,18%; фосфору – на 6,18%; заліза – в 35,88 разів; марганцю – в 99,33 рази; міді – на 11,7%; цинку – в 21 раз; вміст вітамінів: В₁– на 133,3%; В₂ – в 1,15 разів; РР – на 21,05%; С – на 18,46%. Із заміною цукру на гліциризин та часткову заміну цукрової пудри на порошок

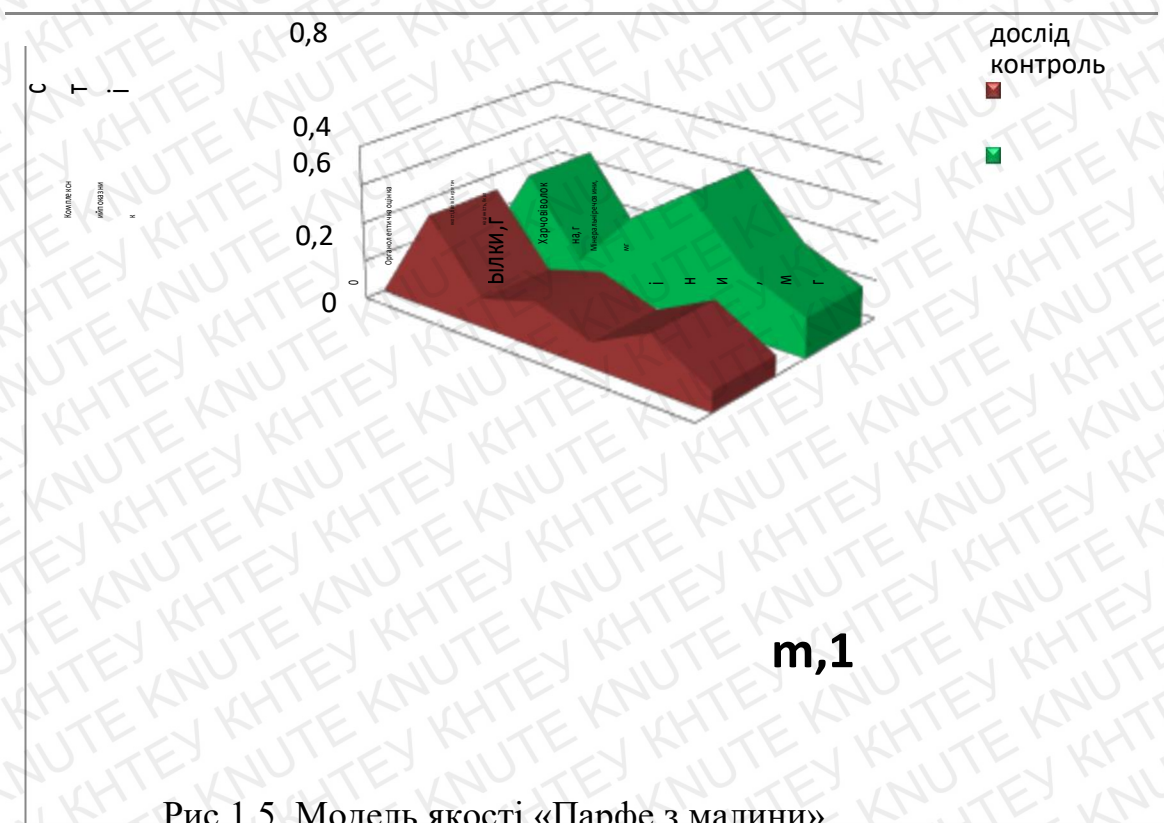
ананасу, зменшується вміст вуглеводів, що призводить до зниження енергетичної цінності десерту – на 17,69%.

Розраховано комплексний показник якості (табл. 1.6) та побудовано моделі якості «Парфе з малини» (рис. 1.5).

Таблиця 1.6

Комплексний показник якості десерту – «Парфе з малини» із шротом обліпихи, порошком ананасу та гліциризином

Показник	Вагомість показника	Контроль	Дослід
Органолептична оцінка якості, балів	0,2	4,92	5,0
Енергетична цінність, Ккал	0,2	151,28	124,51
Білки, г	0,2	2,32	4,43
Харчові волокна, г	0,2	1,3	6,48
Мінеральні речовини, мг	0,1	278,97	340,76
Вітаміни, мг	0,1	10,499	205,58
Разом	1,0		



За результатами проведених досліджень встановлено, що використання шроту обліпихи, порошку ананасу та гліциризину в рецептурі десерту «Парфе з малини» дозволяє отримати страву із підвищеним вмістом білку, харчових волокон, мінеральних речовин, вітамінів. Повноцінна заміна цукру на гліцирезин в кількості 0,28 г та часткова заміна цукрової пудри на порошок ананасу дозволяє зменшити кількість вуглеводів та енергетичну цінність десерту, що дозволяє використовувати даний десерт в лікувально-

оздоровчому харчуванні, особливо людям, які хворіють на цукровий діабет, ожиріння, хвороби серцево-судинної системи, шлунково-кишкового тракту.

1.3. Виробничий процес

Прогнозування динаміки попиту ресторан-бару французької кухні «Food&Wine» на 80 місць

Прогнозування динаміки попиту торговельної зали ресторан-бару проведено на основі маркетингових досліджень.

Кількість споживачів розраховано за формулою [11] :

$$= (1.1)$$

Результати прогнозування денної динаміки попиту наведено у табл.1.7.

Таблиця 1.7.

Прогнозована динаміка відвідування ресторан-бару «Food&Wine»

Години роботи	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за 1 год, (разів)	Заповненість зали (частка одиниці)	Кількість відвідувачів, чол.
12-13	40	1,5	0,1	12
13-14	40	1,5	0,4	48
14-15	40	1,5	0,2	24
15-16	40	1,5	0,1	12
16-17	40	1,5	0,1	12
17-18	150	0,4	0,3	10
18-19	150	0,4	0,4	13
19-20	150	0,4	0,7	22
20-21	150	0,4	0,9	29
21-22	150	0,4	0,9	29
22-23	150	0,4	0,8	26
23-24	150	0,4	0,4	13
Всього відвідувачів за день				250
Денна оборотність разів				3,1

Визначено, що денна оборотність становитиме – 3,1 разів, загальна кількість відвідувачів протягом доби – 250 відвідувачів.

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

За формулою 1.2. [11] проведено розрахунки щодо прогнозованої кількості споживачів протягом робочого дня.

$$n = N \cdot m, \quad (1.2)$$

Результати розрахунку загальної кількості страв наведено в табл.1.8.

Таблиця 1.8.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах

Група страв	Коефіцієнт споживання	Денна кількість страв групи,
	групи страв, осіб	порцій
Фірмові страви	0,2	50
Холодні закуски	1,9	475
Гарячі закуски	0,3	75

Супи	0,18	45
Основні гарячі страви та гарніри	1,2	300
Солодкі страви	0,4	100
Гарячі напої	0,4	100
Напої власного виробництва	0,2	50
Разом		1195
Охолоджувальні напої	0,2 л	50
Вино-горілчані напої	0,1 л	25
Хлібобулочні та кондитерські вироби	0,03 кг	7,5

На основі концептуального меню (дод. А, Б), та результатів таблиці 1.8. складено виробничу програму ресторан-бару табл.1.9).

Таблиця 1.9

Виробнича програма ресторан-бару французької кухні

Назва страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Фірмові страви		50
Салат «Нісуаз»	180	6
Суп «Цибулевий»	300	6
«Рататуй»	220	5
«Касуле»	200	5
«Тартіфлет»	180	8
Млинці «Сюзет»	160	7
«Клафуті»	160	7

Продовження таблиці 1.9

«Парфе з малини» із використанням шроту обліпихи, порошку ананасу, гліциризину	150	6
Холодні закуски		475
Сендвіч із грушею, сиром «Брі» та шинкою	120	18
Канapé з голубим сиром і беконом	35	17
Террін із шпинатом, лососем та сиром «Пармезан»	160	10
Мільфей із сьомги, краба і тар-тар із авокадо	165/20	10
Щучья ікра з вершковим маслом та пшеничними тостами	50/50/40	10
Оселедець по-бретонськи з маринованою цибулею, пряним маслом та пшеничними тостами	120/85	15
Устриці «Жеральдо»	1 шт.	15
Равлики «Бюло»	140	40
Тар-тар із тунця	60/30/30	8
Рибне асорті	20/20/20/20/20	8
Салат з крабовим м'ясом та помідорами «Сен-Флур»	180	8
Теплий салат із пармською шинкою	150	16
Салат із курятини з цикорієм, помідорами черрі	150	20
Салат «Французький»	150	25
Салат з овечим сиром «Ронден Папінйон»	150	25
Салат із шампінйонів з сирним соусом	150	14
Салат із томатами та пармезаном	150	14

Салат «Базирон»	150	14
Салат «Парадіз»	180	14
М'ясне асорті	30/30/30/20/15/5	15

Сирна нарізка	30/30/30/30	15
Сир «Французький поцілунок»	150	14
Сири (Франція)		
Сир „Рокфор” із свіжою полуницею на шпажці	30/10	15
Сир „Камамбер” з червоним виноградом „Лідія”	30/10	15
Сири на вибір:		
«Вальмонт», блакитний сир (з цвіллю), з коров’ячого молока, з гострим солонуватим смаком	100	20
«Белок», овочевий сир	100	15
«Валансе», козячий сир у формі піраміди	100	15
«Жерве», м’який сир з коров’ячого молока	100	12
«Канталь», французький сир з коров’ячого молока у вигляді великого кола з грубою золотою кіркою цвілі	100	12
«Ларзака», французький овочевий солодко-солоний сир	100	12
«Мімолет», твердий сир у вигляді кулі	100	7
«Реблошон», м’який сир із коров’ячого молока, солонуватий, з горіховим присмаком	100	7
Гарячі закуски		75
Мідії під соусом «Морне»	140	15
Мідії по-прованськи	140	9
Равлики, запечені з сиром «Рокфор»	140	9
Жульєн курячий	140	9
Жульєн грибний	140	13
Сир „Конте” у пивному клярі	140	10

Продовження таблиці 1.9

Смажений Камамбер із часником і свіжими помідорами	140	10
Супи		45
«Консоме»	250	15
«Буйабес»	300	10
Вершковий суп велюте з лисичками	250	10
Крем-суп гарбузовий	250	10
Основні гарячі страви та гарніри		300
Палтус на пару з соусом „Морне”, в склад якого входить сир „Вальмонт”	100/30	15
Філе лосося у соусі «Пармезан»	180/60	10
Кнель з судака по-Ліонські	150/70	14
Телячі нирки з яблуками в сидрі	220	14
Яловичина по-фламандськи	220	10
Яловичина по-бургундськи	180/150	9
М’ясо по-французьки з бринзою	180	8
М’ясо по-французьки	160	10
Бараняча котлета «Аля Шамвалон»	240	15
Кордон блю з вершково-часниковим соусом	180/50	16
Фрикасе з курки з шампінйонами	180	16
Півень, тушкований у вині	200	8
Куряче філе «Кордон блю» в беконі	220	7
Курячий рулет із грибами та сиром «Лангр»	150	7
Цвітна капуста з сиром «Пармезан», білими грибами та зеленню	220	7

«Овочевий тіан»	240	7
Фаршировані гриби по-французьки	220	7

Фаршировані овочі «Пті фарсі»	180	5
Омлет по-корсиканськи	140	6
Омлет «Пуляр»	140	6
Запечені яйця по-прованські	160	6
<i>Фондю</i>		
«М'ясне»	450	5
«Класичне»	450	5
«Сирне французьке»	450	5
«Безалкогольне»	450	5
«Овочеве»	450	5
«Шоколадне»	450	5
<i>Гарніри</i>		
Картопляне пюре «Дофіне» з часником та сиром	150	10
«Лангр		
Картопля фрі	150	10
Картопляний гратен	150	15
Спаржа відварна з соусом «Буйяд»	150/50	10
Шпинат у вершках	150	7
Капуста броколі на пару з мигдальним соусом	150/50	5
Рис	150	5
Кус-кус	200	5
Солодкі страви		100
«Фондан»	140	10
Крем-брюле	150	8
Запечений нектарин із сиром «Рікотта»	150	8
Моцарелла «Фейоте» в ягідному соусі	180/50	7

Закінчення таблиці 1.9

Інжирно-яблучний десерт із козячим сиром	160	7
Мільфей з полуницею	140	10
Профітролі з ванільним морозивом та шоколадом	160	15
Дві кульки ванільного морозива з соусом на вибір (ягідним, шоколадним, лаймовим)	60/20	10
Домашній сорбет в асортименті:		
Лимонний	170	6
Кокосовий	170	6
Малиновий	170	6
Зелене яблуко	170	7
Гарячі напої		100
Чайна карта		
Чай чорний «Гордість Цейлону»	200/400	5
Чай чорний «Англійський сніданок»	200/400	5
Чай зелений «Ніжний Хайсан»	200/400	5
Чай зелений «Квітка жасмину»	200/400	5
Чай зелений «Рафаель»	200/400	5
Чай зелений «Мон Амур»	200/400	3
Чай м'ятний	200/400	2
Чай «Бора-бора»	200/400	2
Кавова карта		
Еспresso (CARTE NOIRE)	30	10
Еспresso без кофеїну	30	10
Еспresso подвійний	60	5
Рістретто	20	5
Американо	140	5
Капучіно (з корицею або шоколадом)	120	5
Кава з молоком	100	5

Латте	150	5
Кавовий напій «Шерлі»	230	4
Кавовий напій «Фраппе»	210	4
Гарячий шоколад	180	4
Карамельно-коричний гарячий шоколад	180	2
Какао	200	2
Глінтвейн	200	2
Напої власного виробництва		50
Сік-фреш яблучний	300	15
Сік-фреш апельсиновий	300	20
Сік-фреш виноградний	300	7
Сік-фреш томатний	300	8

На основі виробничої програми визначено необхідну кількість сировини та напівфабрикатів (дод. В), які зберігатимуть в складських приміщеннях закладу, що проектується (табл.1.10).

Таблиця 1.10

Проектування процесу складування та зберігання продуктів в ресторан-барі французької кухні «Food&Wine» на 80 місць

№з/п	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				Довжина	Ширина	
1	Завантажувальна	Ваги товарні (0,5 100,0 кг.)	1	1100	400	0,44
		Візок вантажний (50 кг.)	3	1000	400	1,2
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,64
	Площа завантажувальної, м ²					6,0
2	Комора сухих продуктів	Стелаж, АРТЕ-Н ПРОФІ, СТК-1500/800	2	1500	800	2,4
		Підтоварник, АРТЕ-Н ПРОФІ, ПТ-10/8	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,2
	Площа комори сухих продуктів, м ²					8,0
3	Комора винно- горілчаних напоїв	Стелаж, АРТЕ-Н ПРОФІ, СТК-1500/800	1	1500	800	1,2
		Підтоварник, АРТЕ-Н ПРОФІ, ПТ-10/6	1	1000	600	1,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,8
	Площа комори напоїв, м ²					7,0
4	Охолоджувальні збірно-розбірні камери					
4.1	М'ясо-рибних напівфабрикатів	Polair KXH 6,61	1	1960	1960	3,85
4.2	Молочно-жирових продуктів та гастрономії	Polair KXH 6,61	1	1960	1960	3,85

4.3	Овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені та напоїв	Polair KXH 6,61	1	1960	1960	3,85
4.4	Низькотемпературна шафа	Polair KXH 2,94	1	1360	1360	1,85

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Процес доробки сировини та напівфабрикатів в проектованому ресторан-барі французької кухні «Food&Wine» відбуватиметься в доготівельному цеху, де передбачено наступні технологічні лінії: лінія з доробки овочевих напівфабрикатів і обробки фруктів; лінія з доробки м'ясних напівфабрикатів, птиці та субпродуктів; лінія з доробки рибних напівфабрикатів та нерибних продуктів моря. Технологічні схему виробничого процесу доготівельного цеху проектованого ресторан-бару французької кухні з урахуванням устаткування наведено в додатках до випускного кваліфікаційного проекту (дод. Г). Для обробки зелені в проектованому закладі ресторанного господарства передбачено окремий невеликий цех.

На основі виробничої програми ресторану французької кухні «Food&Wine» на 80 місць із зазначенням кількості відходів, виходу напівфабрикату, технологічної обробки сировини, напівфабрикатів і їх призначення, складено виробничу програму доготівельного цеху, закладу, що проектується (дод. Д).

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу ресторан-бару французької кухні «Food&Wine» на 80 місць визначено на основі виробничої програми ресторану, що проектується, та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції.

Для проектованого ресторан-бару французької кухні «Food&Wine» на 80 місць кількість робітників, що безпосередньо зайняті у процесі виробництва (N_1), визначено за формулою [11]:

$$N_1 = \frac{n \cdot t}{3600 \cdot T}, \quad (1.3)$$

$$t = K \cdot 100, \text{ с.} \quad (1.4)$$

Розрахунки, щодо кількості робітників зайнятих у процесі наводимо у додатку Е, випускного кваліфікаційного проекту.

Розподіл виробничих працівників у проектованому ресторан-барі пропонується розподілити в наступному співвідношенні (табл.1.11).

Таблиця 1.11

Розподіл виробничих працівників по цехах ресторан-бару французької кухні

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Цех обробки зелені – 10%	0,64
Доготівельний цех – 20%	1,29
Холодний цех – 20%	1,29
Гарячий цех – 50%	3,23

Загальну чисельність працівників в проектованому ресторан-барі з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначено за формулою [11]:

$$N_2 = N_1 \cdot K, \quad (1.5)$$

$$N_{2(\text{доготівельний цех})} = 1,29 \cdot 1,59 = 2 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{цех обробки зелені})} = 0,64 \cdot 1,59 = 1 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{холодний цех})} = 1,29 \cdot 1,59 = 2 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{гарячий цех})} = 3,23 \cdot 1,59 = 5 \text{ працівників}$$

З проведених розрахунків визначено, що в холодному, доготівельному, цеху обробки зелені в зміну працюватиме по 1 працівнику, а в гарячому цеху – 3 працівника.

Враховуючи виробничу програму доготівельного цеху, технологічні лінії, підібрано все необхідне устаткування, яке дасть можливість якісно та швидко виконувати роботу в доготівельному цеху (табл.1.12). Площу доготівельного цеху визначаємо за формулою [11]:

$$S_{ц} = \frac{S_{узм}}{K} \quad (1.6)$$

Таблиця 1.12

Устаткування доготівельного цеху ресторан-бару французької кухні «Food&Wine» на 80 місць

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	АРТЕ-Н ПРОФІ, СП2П	3	1000	600	1,8
Виробничий стіл під устаткування	АРТЕ-Н ПРОФІ, СП2П	1	1000	600	0,6
Полиця настінна	АРТЕ-Н ПРОФІ, ПН-1200-Н	4	1200	300	-
Мийна ванна	АРТЕ-Н, ВСП-1	3	600	600	1,08
Раковина для миття рук	АРТЕ-Н ПРОФІ, РМП	1	500	600	0,3
Стелаж	АРТЕ-Н ПРОФІ, СТК-1300/600	1	1300	600	0,78

Продовження таблиці 1.12

Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	3	241	192	-
Бачок для відходів	АРТЕ-Н, Б-21	1		450	—
Холодильна шафа	Freezerline PECC1400TN	2	1400	815	2,28
Універсальна кухонна машина (м'ясорубка, механізм для збивання та перемішування, овочерізка, м'ясо -розрихлювач)	ООО Торгмаш, УКМ ПК	1	540	340	0,18
Вакуумна пакувальна машина	EVOX 30 8MC/H	1	355	365	-
Корисна площа					7,02
Загальна площа доготівельного цеху					25,0

Устаткування цеху обробки зелені наводимо в таблиці 1.13.

Таблиця 1.13

**Устаткування цеху обробки зелені ресторан-бару французької кухні
«Food&Wine» на 80 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	

Виробничий стіл	АРТЕ-Н ПРОФІ, СП2П	1	1000	600	0,6
Виробничий стіл під устаткування	АРТЕ-Н ПРОФІ, СП2П	1	1000	600	0,6
Полиця настінна	АРТЕ-Н ПРОФІ, ПН- 1200-Н	2	1200	300	-
Мийна ванна	АРТЕ-Н, ВСП- 1	1	600	600	0,36
Раковина для миття рук	АРТЕ-Н ПРОФІ, РМП	1	500	600	0,3

Стелаж	APTE-H ПРОФІ, СТК-1300/600	1	800	600	0,48
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	3	241	192	-
Бачок для відходів	APTE-H, Б-21	1		450	—
Холодильна шафа	Freezerline PECC700TN	1	720	815	0,58
Корисна площа					2,92
Загальна площа доготовільного цеху					7,0

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

До структури ресторан-бару входить холодний та гарячий цех, де відбуватиметься безпосередній процес приготування страв. Працюватимуть в цеху кухарі IV та V розряду, під керівництвом шеф-кухаря.

Виробничу програму холодного та гарячого цехів проектного ресторан-бару французької кухні «Food&Wine» на 80 місць складено на основі концептуального меню закладу, що проектується та наведено у вигляді таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Виробнича програма гарячого та холодного цехів

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Гарячий цех		
Суп «Цибулевий»	300	6
«Рататуй»	220	5
«Касуле»	200	5
«Тартіфлет»	180	8
Млинці «Сюзет»	160	7
«Клафуті»	160	7
Мідії під соусом «Морне»	140	15
Мідії по-прованськи	140	9
Равлики, запечені з сиром «Рокфор»	140	9
Жульєн курячий	140	9
Жульєн грибний	140	13
Сир „Конте” у пивному клярі	140	10
Смажений Камамбер із часником і свіжими помідорами	140	10
«Консоме»	250	15
«Буйабес»	300	10

Вершковий суп велюте з лисичками	250	10
Крем-суп гарбузовий	250	10

Палтус на пару з соусом „Морне”, в склад якого входить сир „Вальмонт”	100/30	15
Філе лосося у соусі «Пармезан»	180/60	10
Кнель з судака по-Ліонські	150/70	14
Телячі нирки з яблуками в сидрі	220	14
Яловичина по-фламандськи	220	10
Яловичина по-бургундськи	180/150	9
М'ясо по-французьки з бринзою	180	8
М'ясо по-французьки	160	10
Бараняча котлета «Аля Шамвалон»	240	15

Продовження таблиці 1.14

Кордон блю з вершково-часниковим соусом	180/50	16
Фрикасе з курки з шампінйонами	180	16
Півень, тушкований у вині	200	8
Куряче філе «Кордон блю» в беконі	220	7
Курячий рулет із грибами та сиром «Лангр»	150	7
Цвітна капуста з сиром «Пармезан», білими грибами та зеленню	220	7
«Овочевий тіан»	240	7
Фаршировані гриби по-французьки	220	7
Фаршировані овочі «Пті фарсі»	180	5
Омлет по-корсиканськи	140	6
Омлет «Пуляр»	140	6
Запечені яйця по-прованські	160	6
<i>Фондю</i>		
«М'ясне»	450	5
«Класичне»	450	5
«Сирне французьке»	450	5
«Безалкогольне»	450	5
«Овочеве»	450	5
«Шоколадне»	450	5
<i>Гарніри</i>		
Картопляне пюре «Дофіне» з часником та сиром «Лангр»	150	10
Картопля фрі	150	10
Картопляний гратен	150	15
Спаржа відварна з соусом «Буйяд»	150/50	10
Шпинат у вершках	150	7
Капуста броколі на пару з мигдальним соусом	150/50	5
Рис	150	5
Кус-кус	200	5
«Фондан»	140	10
Крем-брюле	150	8
Запечений нектарин із сиром «Рікотта»	150	8
Холодний цех		
Салат «Нісуаз»	180	6
«Парфе з малини» із використанням шроту обліпихи, порошку ананасу, гліциризину	150	6
Сендвіч із грушею, сиром «Брі» та шинкою	120	18

Канапе з голубим сиром і беконом	35	17
Террін із шпинатом, лососем та сиром «Пармезан»	160	10
Мільфей із сьомги, краба і тар-тар із авокадо	165/20	10

Щучья ікра з вершковим маслом та пшеничними тостами	50/50/40	10
Оседець по-бретонськи з маринованою цибулею, пряним маслом та пшеничними тостами	120/85	15
Устриці «Жеральдо»	1 шт.	15
Равлики «Бюло»	140	40
Тар-тар із тунця	60/30/30	8

Закінчення таблиці 1.14

Рибне асорті	20/20/20/20/20	8
Салат з крабовим м'ясом та помідорами «Сен-Флур»	180	8
Теплий салат із пармською шинкою, яйцем пашот і козиним сиром	150	16
Салат із курятини з цикорієм, помідорами черрі, м'яким сиром «Кулом'єр» та грецькими горіхами	150	20
Салат «Французький»	150	25
Салат з овечим сиром «Ронден Папіньйон»	150	25
Салат із шампінйонів з сирним соусом	150	14
Салат із томатами та пармезаном	150	14
Салат «Базирон»	150	14
Салат «Парадіз»	180	14
М'ясне асорті	30/30/30/20/15/5	15
Сирна нарізка	30/30/30/30	15
Сир «Французький поцілунок»	150	14
Сир „Рокфор” із свіжою полуницею на шпажці	30/10	15
Сир „Камамбер” з червоним виноградом „Лідія”	30/10	15
«Вальмонт»	100	20
«Белок», овочевий сир	100	15
«Валансе», козячий сир у формі піраміди	100	15
«Жерве», м'який сир з коров'ячого молока	100	12
«Канталь», французький сир з коров'ячого молока у вигляді великого кола з грубою золотою кіркою цвілі	100	12
«Ларзака»	100	12
«Мімолет», твердий сир у вигляді кулі	100	7
«Реблошон», м'який сир із коров'ячого молока	100	7
Моцарелла «Фейоте» в ягідному соусі	180/50	7
Інжирно-яблучний десерт із козячим сиром	160	7
Мільфей з полуницею	140	10
Профітролі з ванільним морозивом та шоколадом	160	15
Дві кульки ванільного морозива з соусом на вибір	60/20	10
Домашній сорбет в асортименті:		
Лимонний	170	6
Кокосовий	170	6
Малиновий	170	6
Зелене яблуко	170	7
Сік-фреш томатний	300	8

На основі виробничої програми (табл.1.14) визначено основні

технологічні лінії з урахуванням технологічних процесів та устаткування
(дод. Є, Ж).

Для підбору устаткування в гарячому та холодному цехах необхідно провести розрахунки, щодо погодинної реалізації (дод. К).

Кількість порцій одного виду страв за години максимального завантаження визначають за формулою [11]:

$$n_{\max} = K n_{\text{день}}, \quad (1.7)$$

$$K = \frac{N_{\max}}{N_{\text{день}}}. \quad (1.8)$$

Корисну та загальну площу гарячого цеху з урахуванням підібраного устаткування наведено в таблиці 1.15.

Таблиця 1.15

Устаткування гарячого цеху ресторан-бару французької кухні

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	APTE-H ПРОФІ, СП2П	2	1000	700	1,4
Стіл охолоджувальний	Polair TM2GN-G	1	1200	700	0,84
Виробничий стіл під устаткування	APTE-H ПРОФІ, СП2П	1	1000	700	0,7
Виробничий стіл з мийною ванною	APTE-H ПРОФІ, СПВС,1000-700/Н	2	1000	700	1,4
Полиця настінна	APTE-H ПРОФІ, ПН- 1200-Н	4	1200	300	-
Блендер	SARO BLENDARO 2200 D	1	235	265	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	—
Електрокип'ятильник	Inoxtech WB-30	1	465	460	-
Стелаж	APTE-H ПРОФІ, СТК-1300/600	1	1300	700	0,91
Поверхня для смаження	OREST FPI-0,8 G	1	800	700	0,56
Плита електрична	OREST CES9(с)- 6-0G	1	1200	700	0,84
Фритюрниця	OREST FE-0,4	1	400	700	0,28
Пароконвектомат	Rational SCC 201	1	997	700	0,69
Холодильна шафа	Freezerline PECC1400TN	2	1400	815	2,28
Мікрохвильова піч	SARO, WD 900	1	482	360	---
Раковина для миття рук	APTE-H ПРОФІ, РМП	1	500	700	0,35
Бачок для відходів	APTE-H, Б-21	1		450	—
Корисна площа					10,25

Устаткування холодного цеху із визначенням корисної та загальної площі наводимо у табл. 1.16.

Таблиця 1.16

Устаткування холодного цеху ресторан-бару французької кухні

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Стіл охолоджувальний	Polair TM2GN-G	2	1200	600	1,44
Виробничий стіл для устаткування	АРТЕ-Н ПРОФІ, СП2П	1	1000	600	0,6
Полиця настінна	АРТЕ-Н ПРОФІ, ПН-1200-Н	3	1200	300	-
Виробничий стіл з мийною ванною	АРТЕ-Н ПРОФІ СПВС,1000-600/Н	2	1000	600	0,72
Раковина для миття рук	АРТЕ-Н ПРОФІ РМП	1	500	600	0,3
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	–
Стелаж	АРТЕ-Н ПРОФІ, СТК-1300/600	1	1300	600	0,78
Бачок для відходів	АРТЕ-Н, Б-21	1		450	–
Холодильна шафа	Freezerline PECC1400TN	2	1400	815	2,28
Морозильна шафа	Frostor F 200 S	1	800	700	0,56
Блендер	SARO BLENDARO 2200 D	1	235	265	-
Соковижималка	Moulinex K 75	1	240	280	–
Слайсер	LILOMA MS 275 ST	1	580	300	–
Машина кухонна універсальна (овочерізка, протиральний механізм, збивальний механізм)	FT30-955	1	550	350	0,19
Корисна площа					6,87
Загальна площа					22,0

Відповідно обраного устаткування, розрахунків, встановлено, що загальна площа гарячого цеху становитиме – 34 м², холодного цеху – 22 м².

Для миття посуду передбачається проектування мийної столового посуду і сервізної та мийну кухонного посуду. Устаткування та розрахунок площ приміщень наведено в табл.1.17-1.18.

Таблиця 1.17

Визначення устаткування та площі мийної столового посуду та сервізної

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Машина посудомийна	ATA B50	1	760	760	

Продовження таблиці 1.17

Водонагрівач	Gorenje TGR-	1	500	507	-
--------------	--------------	---	-----	-----	---

Стіл для збирання залишків їжі	200 SN АРТЕ-Н ПРОФІ, СО-1	1	1050	600	0,63
Шафа для посуду	АРТЕ-Н ПРОФІ, ШП-2000/600	2	2000	600	1,2
Ванна мийна	АРТЕ-Н, ВСП-1	5	600	600	1,8
Утилізатор харчових відходів	АРТЕ-Н ПРОФІ, У-240	1	420	610	0,26
Стіл для чистого посуду	АРТЕ-Н ПРОФІ, СВ-100/600	1	1000	600	0,6
Стелаж виробничий	АРТЕ-Н ПРОФІ, СТК-1000/600	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	АРТЕ-Н ПРОФІ, РМП	1	500	600	0,3
Бачок для відходів	АРТЕ-Н, Б-21	1		450	–
Корисна площа					5,39
Загальна площа					18,0

Таблиця 1.18

Визначення устаткування та площі мийної кухонного посуду

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Мийна ванна двосекційна	АРТЕ-Н ПРОФІ, ВМ-1200-600	1	1200	600	0,77
Стелаж виробничий	АРТЕ-Н ПРОФІ, СВ-1200/600	2	1200	600	1,44
Бачок для відходів	АРТЕ-Н, Б-21	1		450	–
Підтоварник	АРТЕ-Н ПРОФІ, ПТ-10	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	АРТЕ-Н ПРОФІ, РМП	1	500	600	0,3
Корисна площа					3,11
Загальна площа					10,0

1.4. Сервіс

Серед додаткових послуг ресторан-бар запропонує відвідувачам організацію бенкетного обслуговування із знижкою до 25%, при замовленні страв та напоїв на суму від 1000 грн відвідувачі отримуватимуть комплімент від шефа у

вигляді тістечка. У період з 15.00 до 18.00 у ресторан-барі діятиме знижка на страви та напої в розмірі 30%. Також в обідній час передбачається організація бізнес ланчу.

Працюватиме ресторан-бар з 12:00 до 24:00, без вихідних.

Процес обслуговування відвідувачів в ресторан-барі французької кухні «Food&Wine» на 80 місць відбуватиметься з частковим обслуговуванням офіціантів, за якого, офіціанти доставляють продукцію з роздаткової до торговельної зали, ставлять на стіл де в подальшому відвідувачі обслуговують себе самі.

Враховуючи широкий асортимент охолоджувальних, вино-горілчаних напоїв, які представлені в концептуальному меню в торговельній залі передбачається розміщення барної зони, яка оснащуватиметься всім необхідним барним устаткуванням, що дозволить бармену якісно та швидко виконувати свою роботу. Устаткування барної зони наведено у таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

**Устаткування барної зони ресторан-бару французької кухні
«Food&Wine» на 80 місць**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри , мм		Площа, м²
			Довжина	Ширина	
Барна стійка	«Spring» / «Ramses»	1	8000	500	4,0
Кавова машина	ASKASO BARISTA PRO 2 GR	1	700	535	-
Кавомолка	MASTRO EFF0001	1	180	310	-
Льодогенератор	Brema CB 184A ABC	1	345	400	-
Льодоподрібнювач	Vema TR 2011	1	300	650	-
Холодильна шафа для напоїв +2-+10С	Scaiola (Італія), ERG 400	2	700	700	0,98
Шафа винна	liebherr WTes4677	2	660	671	0,89
Сокоохолоджувач	Remta ST12	1	435	440	-
Ванна барна	APTE-H ПРОФІ, BT-106/20	1	1000	600	0,6

Продовження таблиці 1.19

Барний комбайн	Fimar TFF3P	1	530	330	-
----------------	-------------	---	-----	-----	---

Соковижималка	Fimar CFV30	1	240	370	-
Блендер	SARO BLENDARO 2200 D	1	235	265	-
Раковина для миття рук	APTE-H ПРОФІ, РМП	1	500	600	0,3

Бак для відходів	АРТЕ-Н, Б-21	1	450	–
Площа, яку займає устаткування, м ²				6,87
Площа барної зони, м ²				23,0

Склад та розрахунок площі приміщень наводимо в таблиці 1.20.

Таблиця 1.20

Склад та розрахунок площі приміщень для відвідувачів ресторан-бару французької кухні «Food&Wine» на 80 місць

№ з/п	Найменування приміщень	Розрахунок площі	Площа, м ²
1	Аванзала	-----	15
2	Вестибюль	0,4 м ² • 80 місць	32
3	Гардероб	0,1 м ² • 80 місць	8
4	Торговельна зала з барною зоною	2,1 м ² • 80 місць	191
5	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	-----	8
6	Дитяча кімната	-----	20
	Разом		274

Кількість обслуговуючого персоналу

Кількість офіціантів для повсякденного індивідуального обслуговування у торговельній залі ресторан-бару французької кухні «Food&Wine» на 80 місць визначено за формулою [11]:

$$N_{\text{оф}} = \frac{P}{N_1} \quad (1.9)$$

$N_{\text{оф}}$ (зала ресторан-бару) = 80 / 20 = 4 (офіціанта на зміну);

Загальну чисельність обслуговуючого персоналу наведено у табл. 1.21.

Таблиця 1.21

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу в ресторан-барі французької кухні «Food&Wine» на 80 місць

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор торговельної зали		2
Офіціант	4-5	8
Бармен	4	2
Прибиральник торговельної зали		2
Мийник столового посуду		2
Охоронець		2
Гардеробник		2
Разом		20

В таблиці 1.22 наведено необхідну кількість меблів та допоміжного торговельно-технологічного устаткування.

Таблиця 1.22

Характеристика меблів торговельної зали ресторан-бару

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл 2-місний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	8
Стіл 4-місний	1200 x 800	—*—	10
Стіл 6-місний	1800*1000	—*—	4
Стільці	400 400	Для сидіння гостей	80
Стільці барні	400	Для сидіння гостей	4
Сервант	700*400	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	2
Стіл підсобний	500*500	Для полегшення обслуговування	4

Перелік приміщень проектного підприємства наведено у табл. 1.23.

Таблиця 1.23

**Перелік приміщень ресторан-бару французької
кухні «Food&Wine»**

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
Приміщення споживачів		
1	Вестибюль	32
2	Гардероб	8
3	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	8
4	Аванзала	15
5	Зала ресторану з барною зоною	191
6	Дитяча кімната	20
	Разом	274

Виробничі приміщення

Продовження таблиці 1.23

7	Доготівельний цех	25
8	Цех обробки зелені	7
9	Гарячий цех	34
10	Холодний цех	22
11	Мийна столового посуду та сервізна	18
12	Мийна кухонного посуду	10
13	Приміщення завідуючого виробництвом	6
14	Підсобне приміщення бару	5
	Разом	127
Складські		
15	Збірно-розбірна охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф	3,85
16	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв	3,85
17	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	3,85
18	Низькотемпературна камера	1,85
19	Комора сухих продуктів	8

21	Комора інвентарю	5
22	Комора та мийна тари	5
23	Завантажувальна	6
	Разом	44,4
Адміністративно-побутові		
24	Офісне приміщення	18
25	Санвузли для персоналу	4
26	Гардероб для персоналу чоловічий з душовими	8
27	Гардероб для персоналу жіночий з душовими кабінами	8
28	Білизняна	6
29	Приміщення персоналу	10
	Разом	54
Технічні приміщення		
30	Теплопункт	6
	Разом	6
Всього		505,4

Загальну площу будівлі визначаємо, як суму площ окремих приміщень [11].

$$S_p = 505,4 * 1,1 = 555,94 \text{ (м}^2\text{)}$$

$$S_3 = 555,94 * 1,02 = 567,0 \text{ (м}^2\text{)}$$

Загальна площа проектного ресторан-бару «Food&Wine» на 80 місць становитиме 567 м².

2. Архітектура. Дизайн.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Для проектного ресторан-бару французької кухні «Food&Wine» на 80 місць буде спроектовано одноповерхову будівлю загальною площею 567 м² з наступними групами приміщень: приміщення для споживачів, виробничі приміщення, складські, адміністративно-побутові, технічні.

Приміщення для відвідувачів – торговельну залу, розміщено вздовж головного фасаду, який облаштовано великими вікнами з яких відкриваються мальовничі краєвиди. Торговельна зала має зручний взаємозв'язок з вестибюльною групою до складу якої входять: вестибюль, гардероб, туалетні кімнати. Для збору груп гостей, зустрічі відвідувачів, прийому бенкетів передбачається проектування аванзали, яка взаємозв'язана, як з торговельною залою так і вестибюльною групою.

Група приміщень для обслуговування відвідувачів має зручний зв'язок з виробничими приміщеннями (холодний, гарячий, доготівельний цехи, цех обробки зелені). В доготівельному цеху відбувається обробка м'ясо-рибних напівфабрикатів, фруктів, а в цеху обробки зелені – зелень, які потрапляють до холодного та гарячого цехів, де відбувається безпосередньо приготування страв та їх реалізація до споживача. Виробничі цехи мають добре освітлені приміщення (денне та штучне).

Між холодним та гарячим цехами передбачається мийна кухонного посуду де відбувається процес миття кухонного інвентарю та посуду. Також, холодний, гарячий цехи, торговельна зала ресторан-бару французької кухні взаємозв'язані із мийною столового посуду і сервізною, де відбувається процес миття та зберігання посуду та приборів для обслуговування відвідувачів.

Поряд з зоною виробничих приміщень розташована група складських приміщень, які забезпечують зберігання товарів та сировини відповідно до товарного сусідства. Поблизу складських приміщень розташовується розвантажувальна площадка, яка обладнана навісом.

Адміністративно-побутові приміщення проектується одним блоком та розташовані поряд із службовим входом. Офісне приміщення, приміщення персоналу, гардероб для персоналу з душовими кабінами спроектовані вздовж стіни та мають денне і штучне освітлення.

З технічних приміщень, в проектуваному ресторан-барі «Food&Wine» на 80 місць передбачається тільки тепловий пункт, який розміщується праворуч від фасадної сторони та має окремий вхід.

Враховуючи проектування ресторан-бару «Food&Wine» на 80 місць в межах міста, заклад підключено до комунікаційних мереж (водопостачання та водовідведення, електропостачання), розрахунок витрат в яких наведено в додатку Л, випускного кваліфікаційного проекту.

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Заклад ресторанного господарства – ресторан-бар французької кухні «Food&Wine» на 80 місць запроектовано у місті Києві по вул. Генерала Ватутіна, 11а.

Для проектування ресторан-бару французької кухні «Food&Wine» на 80 місць передбачається спроектувати одноповерхову будівлю із скатним дахом, який вкрито коричневою метало черепицею. Вікна та двері в ресторан-барі виготовлено з деревини. Для оздоблення будівлі ресторан-бару використовуватиметься штукатурка бежевого кольору.

Над входом до ресторан-бару французької кухні «Food&Wine» на 80 зроблено дерев'яний навіс на якому встановлено вивіску із назвою закладу – «Food&Wine».

Прилегла територія навколо ресторан-бару французької кухні «Food&Wine» планується огородити живою огорожею із самшитів. Також висаджуватимуться такі листяні кущі, як магнолії, бузок. Пішохідні та автомобільні доріжки вимощені тротуарною бруківкою. Територія навколо

ресторан-бару освітлюватиметься завдяки встановленим світильникам, які розміщені на чавунних стовпчиках, висотою 2, 5 метрів.

Інтер'єр проектного ресторан-бару французької кухні «Food&Wine» витримано в стилі Прованс – «французький кантрі». Даному стилю притаманна простота, затишок, велика кількість світла, яка досягається за рахунок французьких вікон. В інтер'єрі проектного ресторан-бару «Food&Wine» передбачається використання великої кількості живих квітів, букетів, баночок із спеціями, вироби з кераміки, фарфору. Підлога вимощена керамічною плиткою теракотового кольору. Меблі в торговельній залі, відповідного до обраного стилю зроблено з натуральної деревини, оббиті тканиною з квітковими мотивами.

Фрагмент інтер'єру торговельної зали проектного ресторан-бару французької кухні «Food&Wine» в стилі прованс наведено на рис.3.1.



Рис.3.2. Фрагмент інтер'єру торговельної зали ресторан-бару французької кухні «Food&Wine»

2.3. Кошторис будівництва

Витрати на виконання загально будівельних робіт для створення ресторан-бару французької кухні «Food&Wine» на 80 місць розраховано за укрупненими показниками вартості загально будівельних робіт [11] (дод. М), відповідно до яких вартість будівництва становитиме 16220,04 тис. грн.

3. Управління. Економіка.

3.1. Організаційний дизайн

Визначення та обґрунтування організаційно-правового статусу ресторан-бару «Food&Wine»

Ресторан-бар французької кухні «Food&Wine» на 80 місць, який буде спроектовано у м. Києві по вул. Генерала Ватутіна, 11а, планується створити у формі товариства з обмеженою відповідальністю. Згідно встановленого законодавства, для створення та реєстрації ресторан-бару «Food&Wine» у формі власності товариства з обмеженою відповідальністю передбачало наступний пакет документів: протоколи загальних зборів учасників, акт оцінювання майнових внесків учасників, статут, установчий договір, реєстраційна карта, квитанція про сплату за державну реєстрацію, повідомлення про відкриття рахунку в банку, рахунки про сплату внеску до статутного капіталу, довідка СЕС, МНС, виписка з ЄДР, дозвіл торгового відділу місцевої адміністрації.

Процес реєстрації проектного закладу ресторанного господарства у формі ТОВ «Food&Wine» і для його започаткування роботи передбачено певний реєстр погоджувальних процедур діяльності закладу (дод. Н).

На сьогоднішній день основними перевагами та особливостями реєстрування закладу ресторанного господарства «Food&Wine» у формі товариства з обмеженою власністю визначено: учасниками та засновниками ТОВ можуть бути, як юридичні так і фізичні особи, а також резиденти та нерезиденти України; кожен з учасників товариства несе відповідальність відповідно до їх вкладів; статутний капітал ТОВ не обмежується; максимальна кількість учасників ТОВ може досягати 100 осіб; реєстрація ТОВ дозволяється однією особою, відповідно до нинішнього законодавства.

Відповідно до законодавства України передбачається можливість формування статутного капіталу ТОВ «Food&Wine» не в повному обсязі від зазначеного, який становитиме по ТОВ «Food&Wine» – 20662,47 тис. грн.

Організаційна структура ТОВ «Food&Wine»

Конструювання управлінської моделі проєктованого закладу ресторанного господарства «Food&Wine» на 80 місць регламентуватиметься положеннями Господарського Кодексу України. Управління ТОВ «Food&Wine» здійснюватиметься відповідно до Закону України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» від 06.02.18 р. № 2275-VIII.

Основним керівником ТОВ «Food&Wine» на 80 визначено директора закладу, який діятиме від імені товариства у встановлених межах.

Управління ТОВ «Food&Wine» на 80 місць побудовано на основі лінійно-функціональної структури ієрархічного типу, яка дозволяє сприяти розподілу управлінської праці і дозволить підвищувати ефективність управління ТОВ «Food&Wine» (дод. П).

Відповідно до визначеної структури управління ТОВ «Food&Wine» на 80 місць розподілено управлінські функції працівників новоствореного закладу (дод. Р) та розроблено проєкт штатного розкладу (табл. 3.1) .

Таблиця 3.1

Проект посадової структури штатного розкладу ТОВ «Food&Wine»

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
1	Адміністративно-управлінський персонал, всього	4
1.1.	Директор	1
1.2.	Головний бухгалтер	1
1.3.	Адміністратор зали	2
2	Виробничий (операційний) персонал, всього	23
2.1	Завідувач виробництвом	1
2.2	Кухар V р.	5
2.3	Кухар IV р.	5
2.4	Офіціант	8
2.5.	Бармен	2
2.6.	Касир	2

3	Допоміжний персонал, всього	9
3.1	Мийник посуду	2
3.2	Прибиральник	2

Продовження таблиці 3.1

3.3	Гардеробник	2
3.4	Комірник	1

3.5	Охоронець	2
	Разом по закладу	36

Для стимулювання працездатності всього виробничого персоналу проєктованого закладу, передбачено наступні мотиваційні та стимулюючі заходи: підвищення заробітної плати у зв'язку з покращенням економічних показників закладу; виплата процентів за обслуговування бенкетів; компенсації; перспектива росту.

3.2. Доходи. Витрати.

Обґрунтування операційних доходів ТОВ «Food&Wine» на 80 місць

На першому етапі роботи проєктованого закладу ресторанного господарства «Food&Wine» на 80 місць планується встановити торговельну націнку у розмірі 150%, яка дасть можливість в найкоротший час покрити витрати на будівництво закладу. Для розрахунку доходів ТОВ «Food&Wine» визначено типові страви, які мають найбільший попит і мають середню ціну у групі страв. Результати розрахунків наведено у вигляді таблиці (дод. С).

Розрахунок планового обсягу операційних доходів від реалізації продукції та товарів ТОВ «Food&Wine» на 80 місць наведено в табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ТОВ «Food&Wine» на 2020 рік

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць		Товарообіг за рік	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва	1195		82,40	34655,0	2389,74	418250	28841,66
Фірмові страви	50	49,27	2,46	1450	71,44	17500	862,23

Продовження таблиці 3.2

Холодні закуски	475	81,95	38,93	13775	1128,86	166250	13624,19
Гарячі закуски	75	74,82	5,61	2175	162,73	26250	1964,03
Супи	45	53,6	2,41	1305	69,95	15750	844,20
Основні гарячі страви та гарніри	300	75,7	22,71	8700	658,59	105000	7948,50

Солодкі страви	100	59,74	5,97	2900	173,25	35000	2090,90
Гарячі напої	100	25,67	2,57	2900	74,44	35000	898,45
Напої власного виробництва	50	34,81	1,74	1450	50,47	17500	609,18

Закупні товари	625		24,09	18125	698,68	218750	8432,38
Охолоджувальні напої	250	40,57	10,14	7250	294,13	87500	3549,88
Вино-горілчані напої	125	44,94	5,62	3625	162,91	43750	1966,13
Борошняні та кондитерські вироби	250	33,33	8,33	7250	241,64	87500	2916,38
Разом по закладу	1820		106,50	52780	3088,42	637000	37274,04

Загальний обсяг валового товарообігу на плановий 2020 рік по ТОВ «Food&Wine» становитиме **37274,04** тис. грн.

Основні засоби

Склад, структуру та вартість основних засобів ТОВ «Food&Wine» наведено у табл. 3.3, відповідно до яких сума амортизаційних відрахувань становитиме 2015,04 тис. грн. на рік.

Таблиця 3.3.

Склад, структура та вартість основних засобів ТОВ «Food&Wine»

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Мінімально допустимі строки використання, років	Всього тис.грн.
1. Будівлі, споруди	16220,04	20	811,00
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	2130,30		2130,30
2.1. Холодильне обладнання	206,62	5	41,32
2.2. Механічне обладнання	595,08	5	119,02
2.3. Теплове обладнання	745,92	5	149,18
2.4. Торговельне обладнання	340,93	5	68,19
2.5. Вимірювальні прилади	241,75	2	120,88
3. Меблі, інше офісне обладнання	237,62	4	59,40

Продовження таблиці 3.3

4. Автотранспорт	795,51	5	159,10
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	334,73	2	167,37
6. Телефони	14,46	2	7,23
7. Інструменти, прилади, інвентар	20,66	4	5,17
8. Багаторічні насадження	41,32	10	4,13
9. Інші основні засоби	247,95	12	20,66
10. Малоцінні необоротні матеріальні активи	206,62	-	206,62

11. Тимчасові споруди	103,31	5	20,66
12. Інвентарна тара	206,62	6	34,44
13. Предмети прокату	103,31	5	20,66
Всього	20662,47		2015,04

Персонал та оплата праці ТОВ «Food&Wine»

Розмір фонду оплати праці ТОВ «Food&Wine» на 80 місць визначаємо поетапно. Спочатку розраховуємо фонд основної заробітної плати (дод. Т),

потім – фонд додаткової заробітної плати (дод. У), та кінцевим етапом – планування загального фонду оплати праці (табл.3.4).

Таблиця 3.4

План з праці ТОВ «Food&Wine» на 2020 рік

Показники	Одиниці виміру	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	36	36
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	23	23
Допоміжний персонал	осіб	9	9
Фонд основної заробітної плати	тис.грн.	301	3612
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	52	624
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	198	2376
Допоміжний персонал	тис.грн.	51	612
Фонд додаткової заробітної плати	тис.грн.	48,78	536,63
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	3,66	40,26
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	39,14	430,49

Продовження таблиці 3.4

Допоміжний персонал	тис.грн.	5,99	65,88
Фонд преміальних виплат, усього	тис.грн.	45,2	497,2
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	10,4	114,4
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	29,7	326,7
Допоміжний персонал	тис.грн.	5,1	56,1
Фонд оплати праці, усього	тис.грн.	387,15	4645,83
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	64,89	778,66
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	261,10	3133,19
Допоміжний персонал	тис.грн.	61,17	733,98
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	тис.грн.	10,75	129,05

У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	16,22	194,66
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	11,35	136,23
Допоміжний персонал	тис.грн.	6,80	81,55

Відповідно до результатів табл. 3.4 визначено, що фонд оплати праці ТОВ «Food&Wine» на 80 місць становитиме 4645,83 тис. грн..

Планування операційних витрат ТОВ «Food&Wine» за калькуляційними статтями наведено у вигляді таблиці 3.5., а розрахунки надані в додатках до випускного кваліфікаційного проекту (дод. Ф).

Таблиця 3.5

Планування поточних витрат ТОВ «Food&Wine» на 2020 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Поділ витрат на умовно змінні та умовно постійні
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	14909,62	ЗВ
2. Витрати на оплату праці	4645,83	ПВ
3. Відрахування на соціальні заходи	1022,08	ПВ
4. Амортизаційні відрахування	2015,04	ПВ
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	960,17	ПВ
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	208	ПВ
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	1126,22	ПВ

Продовження таблиці 3.5

8. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	18,63	ЗВ
9. Витрати на транспортування	---	ЗВ
10. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства	36	ПВ
11. Інші поточні витрати діяльності	1863,7	ПВ
Разом поточні витрати	26805,29	
У тому числі умовно змінні витрати	14928,25	
Умовно постійні витрати	11877,04	

На основі таблиці 3.5, визначено, що разом поточні витрати ТОВ «Food&Wine» становитимуть 26805,29 тис. грн., умовно-змінні витрати 14928,25 тис. грн., постійні витрати – 11877,04 тис. грн.

Прибутки

Наступним етапом обґрунтування проекту ТОВ «Food&Wine» на 80 місць є проведення комплексного аналізу доходів, витрат, прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVP - аналіз (Cost- Volume-Profit). Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток»

виступають маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості.

Планування маржинального доходу та порогу рентабельності ТОВ «Food&Wine» на 2020 рік наводимо у вигляді табл.3.6.

Таблиця 3.6

**Планування маржинального доходу та порогу рентабельності
ТОВ «Food&Wine» на 2020 рік**

№ з/п	Показники	Алгоритм розрахунків	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	Табл. 3.2	37274,04
2	Рівень торгівельної націнки, %	-----	150
3	Змінні витрати, у тому числі	Табл.3.5	14928,246
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	Табл.3.5	14909,62
3.2.	Інші не прямі змінні витрати, тис. грн.	Табл.3.5	18,63
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	ст.1-ст.3	22345,79
5	Постійні витрати, тис. грн.	Табл.3.5	11877,04
6	Прибуток, тис. грн.	ст.4-ст.5	10468,8

Продовження таблиці 3.6

7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ст.1)*100	40,05
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	п.5/(п.4/п.1)	19811,57
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 /ст.8	88,14
10	Рентабельність товарообігу	ст.6 *100 / ст.1	28,09

На основі таблиці 3.6, можемо зробити висновок, що маржинальний дохід ТОВ «Food&Wine» на 80 місць становить 22345,79 тис. грн., прибуток – 19811,57 тис. грн.; рентабельність товарообігу – 28,09%.

Алгоритм розрахунку показників операційного прибутку ТОВ «Food&Wine» наведений у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Планування операційного прибутку ТОВ «Food&Wine» на 2020 рік

№ з/п	Статті	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1.	Доходи від реалізації продукції (роздрібний товарообіг)	Табл. 3.2	37274,04
2.	Податок на додану вартість	П.1* 20% /120	6212,34
3.	Чистий дохід	П.1- П.2	31061,70
4.	Собівартість реалізованої продукції	Табл.3.6	14909,62
5.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	Табл.3.5	11895,67
1.	Прибуток від операційної діяльності	П.3-П.4-П.5	4256,41
2.	Фінансові витрати	-	-
3.	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.6-П.7	4256,41
4.	Податок на прибуток	П.8Ч18%/100	766,15

5.	Чистий прибуток – можливий	П.8-П.9. (П10./П1.)	3490,26
9.	Рентабельність реалізації, %	Ч100	9,36

10.	Чистий прибуток – цільовий	(ПІЧ10%)/ 100	3727,40
11.	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним можливим	3490,26

Згідно з даними таблиці 3.7, робимо висновок, що прибуток від операційної діяльності по ТОВ «Food&Wine» становитиме 4256,41 тис. грн., податок на прибуток – 766,15 тис. грн., чистий прибуток становитиме 3490,26 тис. грн., рівень рентабельності встановлено у розмірі – 9,36 %, що дозволяє проектуваному закладу стрімко розвиватися та накопичувати власні кошти.

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Планування основних показників діяльності ТОВ «Food&Wine» на перші п'ять років необхідно для розрахунків ефективності інвестиційного проекту та оцінки терміну окупності інвестицій.

Розрахунок доходу від реалізації виконується на основі запланованих темпів його зростання за формулою:

$$D_{пл.} = \frac{D_{баз.} \cdot I}{100}, \quad (3.1)$$

де $D_{пл.}$ – дохід від реалізації у плановому році, грн.

$D_{баз.}$ – дохід від реалізації у базисному році, грн.

I – темп зростання доходу від реалізації у плановому періоді, %.

Планування **чистого прибутку** підприємства здійснюється виходячи з рівня рентабельності діяльності ТОВ «Food&Wine», який досягає середньогалузевого рівня. Для закладу ресторанного господарства, що проектується, рівень рентабельності товарообороту на усі п'ять років закладається у обсязі 9,36% річних. Для розрахунків використовують наступну формулу:

$$П = R_{РП} * ЧД / 100, \quad (3.2)$$

Де – $П$ – чистий прибуток, тис.грн.

R – рентабельність реалізації продукції, %

$ЧД$ – чистий дохід від реалізації – товарооборот закладу без урахування ПДВ, тис.грн.

Розмір амортизаційних відрахувань ТОВ «Food&Wine» на плановий період приймемо (умовно) як постійну величину, яка дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту.

Планові показники діяльності ТОВ «Food&Wine» на перші п'ять років надано в табл. 3.8.

Таблиця 3.8

**Планування основних результатів діяльності ТОВ «Food&Wine»
на 2020-2024 рр.**

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	Тис. грн.	Середньорічні темпи приросту, %	Тис. грн..	Рівень рентабельності, %.	
2020	37274,04	-	3490,26	9,36	2015,04
2021	39510,48	6	3699,68	9,36	2015,04
2022	43066,43	9	4032,65	9,36	2015,04
2023	48234,40	12	4516,56	9,36	2015,04
2024	55469,56	15	5194,05	9,36	2015,04
Разом	223554,90		20933,19		10075,19

Джерелом коштів ТОВ «Food&Wine» являються: надходження від реалізації продукції власного виробництва та купівельної продукції; надходження амортизаційних відрахувань.

Оцінка ефективності капітальних вкладень, окупності проекту

Розрахунок чистого приведеного доходу по реальному інвестиційному проекту буде мати наступний вигляд (табл. 3.9)

Таблиця 3.9

**Оцінка чистого приведеного доходу по інвестиційному проекту
з 2020 по 2024 роки**

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, IB	Чистий прибуток по проекту по роках та амортизаційні відрахування, ЧП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом,	Чистий приведений дохід, ЧПД
2020	20662,47	5505,2981	5505,3	4734,6	15927,9
2021		5714,7137	11220	4914,7	11013,3

Продовження таблиці 3.9					
2022		6047,6844	17268	5201,0	5812,25
2023		6531,6019	23799	5617,2	195,07
2024		7209,0864	31008	6199,8	6004,74
Разом	20662,47	31008,385		26667,2	6004,7

Таким чином, робимо висновки про те, що чистий приведений дохід за п'ять років експлуатації проекту становитиме 6004,7 тис. грн.

Індекс (коефіцієнт) дохідності також дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом.

Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за формулою 3.3.

$$ID = \frac{\sum_{t=1}^n \frac{CI_t}{(1+i)^t}}{IB} \quad (3.3)$$

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

Показник „індекс дохідності” може бути використаним у якості критерію при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту.

$$ID = 26667,2 / 20662,47 = 1,29 \text{ (од.)}$$

Оскільки ID перевищує 1, можна зробити висновки, що інвестиційний проект може бути реалізованим, у зв'язку з тим, що відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

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

Цей показник розраховується за формулою:

$$IP = \frac{ЧП}{IB} * 100 \quad (3.4)$$

де IP – індекс рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП – середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

У нашому випадку середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховуємо таким чином:

$$ЧП = 20933,19 / 5 = 4186,64 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту :

$$IP = 4186,64 / 20662,47 * 100\% = 20,26\%$$

Можна зробити висновок, що рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 20,26%.

Показник періоду окупності, що визначається дисконтованим методом, розраховується за формулою:

$$n \quad ЧП \quad (3.5)$$
$$ПО = \frac{\sum_{t=1}^n \frac{ЧП_t}{(1+i)^t}}{IB},$$

де ПО – період окупності інвестиційних витрат за проектом, роки; ЧП – середньорічна сума чистого прибутку.

Період окупності інвестиційного проекту становить:

$$ПО = 20662,47 / (20933,19 / 5) = 4,9 \text{ років}$$

Період окупності ТОВ «Food&Wine» на 80 місць становитиме – 4,9 років.

Резюме проекту

На основі визначеної теми випускного кваліфікаційного проекту проведено характеристику ринку ресторанних послуг в Деснянському районі м. Києва.

Враховуючи густоту заселення району, та перспективи розвитку масиву Троєщина, новий заклад ресторанного господарства планується спроектувати на території парку з водяними об'єктами вздовж проспекту Ватутіна. Даний парк являється улюбленим місцем для відпочинку місцевих мешканців, наявні дитячі майданчики, пішохідні доріжки, але відсутні заклади ресторанного господарства, де б відпочиваючі могли випити філіжанку кави або перекусити.

Поряд з місцем проектування розташовано «Grill House» з європейською кухнею, ресторан японської кухні «Свразія», кафе «Стоянка». Поряд проходить проспект Генерала Ватутіна через який щоденно проїжджає велика кількість автомобілів, наявні житлові будинки, а саме головне, що в даному районі відсутні заклади ресторанного господарства, які б спеціалізувалися на реалізації та приготування страві і напоїв французької кухні.

Основною перевагою проектного ресторан-бару над іншими закладами ресторанного господарства, які представлені на ринку ресторанних послуг в даному районі визначено: широкий асортимент страв та напоїв французької кухні; вдале місце розташування; помірні ціни; наявність рекреаційної зони; використання сировини українського виробника; наявність системи знижок.

Враховуючи пристрасть французів до їжі та вина, буде планується спроектувати ресторан-бар французької кухні з назвою – «Food&Wine», який позиціонуватиме себе, як демократичний міський ресторан в стилі прованс, з широким асортиментом страв та напоїв французької кухні, помірними цінами та ввічливим обслуговуванням.

Торговельну залу, вестибюльну групу проектного ресторан-бару французької кухні «Food&Wine» планується витримати в стилі Прованс або, як його ще називають – «французьким кантрі», що дозволить створити в закладі французьку атмосферу.

В проектованому ресторан-барі «Food&Wine» на 80 місць впроваджено новітні технології десертної страви «Парфе з малини» з шроту обліпихи, порошку ананасу та гліциризину.

За результатами проведених досліджень встановлено, що використання шроту обліпихи, порошку ананасу та гліциризину в рецептурі десертної страви «Парфе з малини» дозволяє отримати страву із підвищеним вмістом білку, харчових волокон, мінеральних речовин, вітамінів. Повноцінна заміна цукру на гліциризин в кількості 0,28 г та часткова заміна цукрової пудри на порошок ананасу дозволяє зменшити кількість вуглеводів та енергетичну цінність десертної страви, що дозволяє використовувати дану десертну страву в лікувально-оздоровчому харчуванні, особливо людям, які хворіють на цукровий діабет, ожиріння, хвороби серцево-судинної системи, шлунково-кишкового тракту.

Відповідно до типу, напряму діяльності ресторан-бару французької кухні «Food&Wine», розроблено виробничу програму, підібрано устаткування та визначено необхідну кількість працівників.

Обслуговування відвідувачів в ресторан-барі «Food&Wine» на 80 місць відбуватиметься за участі офіціантів за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий та безготівковий). Серед додаткових послуг ресторан-бар запропонує відвідувачам організацію бенкетного обслуговування із знижкою до 25%, при замовленні страв та напоїв на суму від 1000 грн відвідувачі отримуватимуть комплімент від шефа у вигляді тістечка. У період з 15.00 до 18.00 у ресторан-барі діятиме знижка на страви та напої в розмірі 30%. Також в обідній час передбачається організація бізнес ланчу.

Ресторан-бар французької кухні «Food&Wine» на 80 місць, який буде спроектовано у м. Києві по вул. Генерала Ватутіна, 11а, створено у формі товариства з обмеженою відповідальністю.

Розроблено організаційну структуру закладу, створено модель управління поточним функціонуванням операційної системи ресторан-бару «Food&Wine».

Визначено необоротні активи, основні активи ТОВ «Food&Wine» та основні економічні показники діяльності:

- фонд оплати праці – 4645,83 тис. грн. ;
- фонд оплати праці у розрахунок на одного працівника – 10,75 тис. грн.;
- роздрібний товарооборот – 37274,04 тис. грн.;
- амортизаційні відрахування – 2015,04 тис. грн.;
- чистий прибуток – 3490,26 тис. грн.;
- термін окупності – 4,9 роки

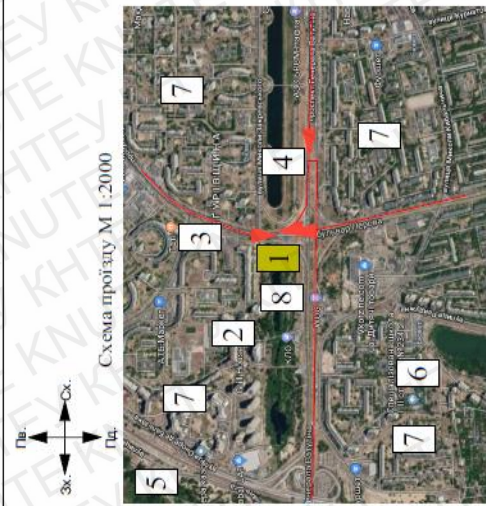
На основі вищенаведеної інформації робимо висновки, що будівництво ресторан-бару французької кухні «Food&Wine» в Деснянському районі м.

Києва по вул. Генерала Ватутіна 11а, за своєю концептуальністю і впровадженням новітніх технологій десертних страв, має право на існування і перспективи для майбутнього розвитку.

Список використаних джерел

1. ДБН В.2.2.-9-99 "Громадські будинки та споруди"
2. ДБН В.2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)»
3. ДБН 360-92** "Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень"
4. ДСТУ.4281-2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
5. Наказ Мінекономіки та ПЕУ України від 03.01.2003р. №2 „Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування"
6. А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал, Гопкало Л.М. та ін.; за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2011. - 345 с.
7. Яцин В. П. "Основи будівельної справи". К. : КНТЕУ, 2001. — 128с.
8. Інноваційні технології харчової продукції [Текст] : колективна монографія / за заг. ред. Г.В. Дейниченка. Харків: Факт, 2019. 248 с.
9. Устаткування закладів ресторанного господарства. Доценко В.Ф. видав. Кондор. 2016, 360 с.
10. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства (за ред. проф. П'ятницької Н.О.). – Підручник для ВУЗів. : ВЦ КНТЕУ. – 2005, 632 с.
11. HoReCa: навч. посіб.:у 3т. – Т.2. Ресторани / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : КНТЕУ, 2017.
12. П'ятницька Н.О., Расулова А.М. Моделирование оцінки конкурентоспроможності ресторанів // Вісник КНТЕУ, № 5. – 2006.
13. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
14. Мережа роздрібної торгівлі та ресторанного господарства підприємств на 1 січня 2013 року. Статистичний збірник. – К.: Держкомітет статистики України; 2013.

15. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії: навч. посібник. – К. : Кондор-Виндавництво, 2012. –240 с.
16. Роздрібна торгівля України у 2012 році. Статистичний збірник. – К.: Держкомітет статистики України; 2013.
17. Закон України «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо харчових продуктів». Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 1602- VII від 22.07.2014 р.
- Інтернет ресурси
18. Ресурс доступу: <https://medfond.com/korysni-produkty/korisni-vlastivosti-oblipihi.html>
19. Ресурс доступу: <http://ua.fzbiotech.com/info/brief-introduction-of-pineappl-19308825.html>
20. Ресурс доступу: <http://www.zzr.ru/sites/default/files/zzrs-2014-01-024.pdf>
21. Ресурс доступу: <https://ternopharm.com.ua>
22. Ресурс доступу: <https://bonduelle.ua/stattya/francuzka-kuhnja>



Умовні позначки

Знак	Значення
1	Знак проїзду
2	Знак проїзду
3	Знак проїзду
4	Знак проїзду
5	Знак проїзду
6	Знак проїзду
7	Знак проїзду
8	Знак проїзду
9	Знак проїзду
10	Знак проїзду
11	Знак проїзду
12	Знак проїзду
13	Знак проїзду
14	Знак проїзду
15	Знак проїзду
16	Знак проїзду
17	Знак проїзду
18	Знак проїзду
19	Знак проїзду
20	Знак проїзду
21	Знак проїзду
22	Знак проїзду
23	Знак проїзду
24	Знак проїзду
25	Знак проїзду
26	Знак проїзду
27	Знак проїзду
28	Знак проїзду
29	Знак проїзду
30	Знак проїзду
31	Знак проїзду
32	Знак проїзду
33	Знак проїзду
34	Знак проїзду
35	Знак проїзду
36	Знак проїзду
37	Знак проїзду
38	Знак проїзду
39	Знак проїзду
40	Знак проїзду
41	Знак проїзду
42	Знак проїзду
43	Знак проїзду
44	Знак проїзду
45	Знак проїзду
46	Знак проїзду
47	Знак проїзду
48	Знак проїзду
49	Знак проїзду
50	Знак проїзду
51	Знак проїзду
52	Знак проїзду
53	Знак проїзду
54	Знак проїзду
55	Знак проїзду
56	Знак проїзду
57	Знак проїзду
58	Знак проїзду
59	Знак проїзду
60	Знак проїзду
61	Знак проїзду
62	Знак проїзду
63	Знак проїзду
64	Знак проїзду
65	Знак проїзду
66	Знак проїзду
67	Знак проїзду
68	Знак проїзду
69	Знак проїзду
70	Знак проїзду
71	Знак проїзду
72	Знак проїзду
73	Знак проїзду
74	Знак проїзду
75	Знак проїзду
76	Знак проїзду
77	Знак проїзду
78	Знак проїзду
79	Знак проїзду
80	Знак проїзду
81	Знак проїзду
82	Знак проїзду
83	Знак проїзду
84	Знак проїзду
85	Знак проїзду
86	Знак проїзду
87	Знак проїзду
88	Знак проїзду
89	Знак проїзду
90	Знак проїзду
91	Знак проїзду
92	Знак проїзду
93	Знак проїзду
94	Знак проїзду
95	Знак проїзду
96	Знак проїзду
97	Знак проїзду
98	Знак проїзду
99	Знак проїзду
100	Знак проїзду

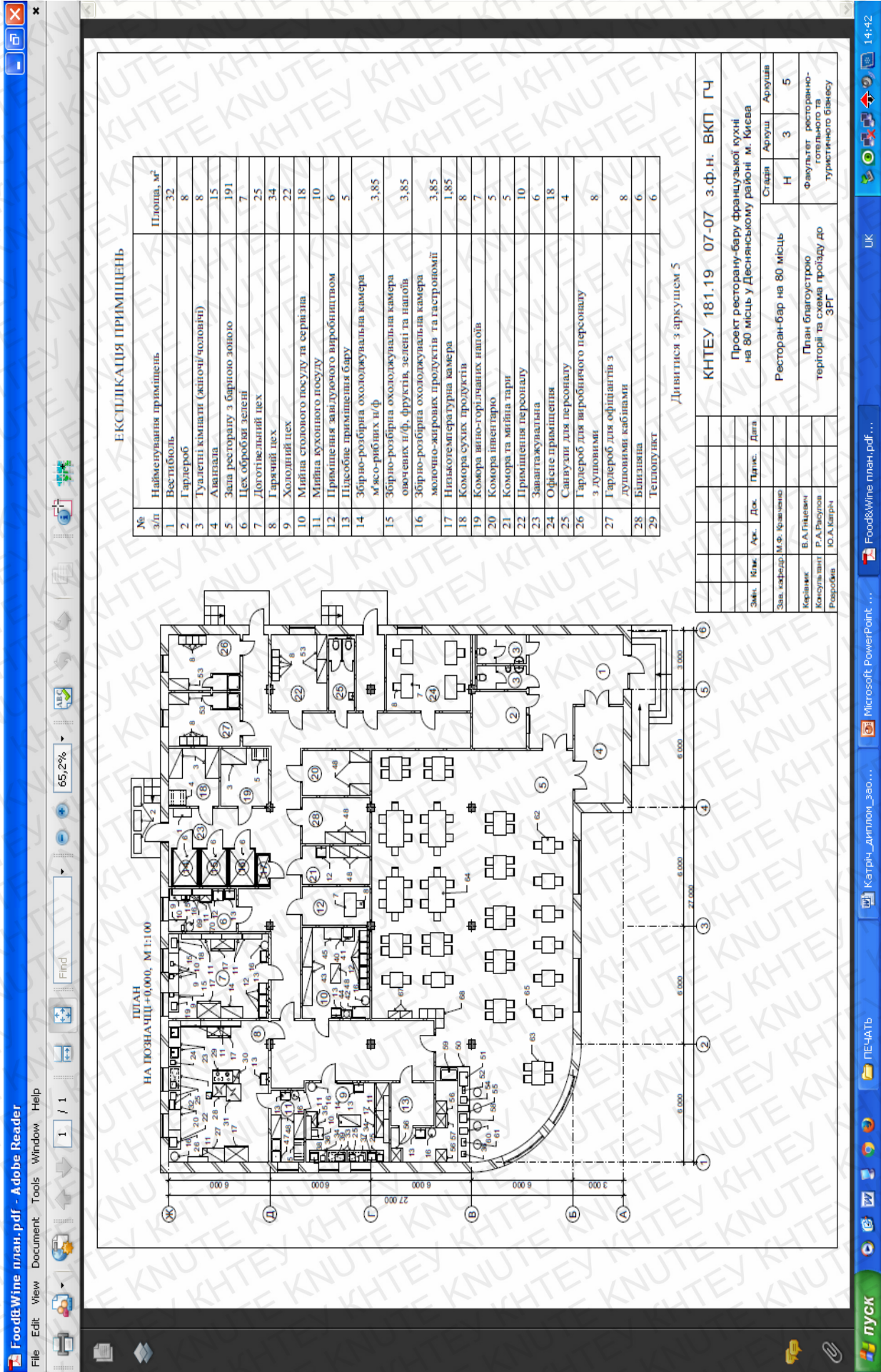
Експлікація будівель та споруд на плані благоустрою

№	Назва	Примітки	Розміри	Адреса
1	Знак "FoodtWine"	Ресторан на 80 місць	12х12 метрів	вул. Ю. Гагарина 41 а
2	Ресторан "Grill House"	80	12,00х24,00	просп. В. Мажарського, 3Б
3	Ресторан "Сиріак"	60	11,00х11,00	просп. В. Мажарського, 5Б
4	Кафе "СТОЯКА"	30	12,00х23,00	вул. Миколи Зарваского, 49/1
5	Знак "Місце паркування"	Знак паркування, символ		
6	ПТ абскуро	Автомобільний паркінг		
7	Місцевість району	250-500		
8	Відпочити парк	100-200		
9	Французький сад			

Експлікація будівель та споруд на ситуаційному плані

№	Назва	Примітки	Розміри	Адреса
1	Знак "FoodtWine"	Ресторан на 80 місць	09.00-21.00	вул. Ю. Гагарина 41 а
2	Ресторан "Grill House"	80	12,00х24,00	просп. В. Мажарського, 3Б
3	Ресторан "Сиріак"	60	11,00х11,00	просп. В. Мажарського, 5Б
4	Кафе "СТОЯКА"	30	12,00х23,00	вул. Миколи Зарваского, 49/1
5	Знак "Місце паркування"	Знак паркування, символ		
6	ПТ абскуро	Автомобільний паркінг		
7	Місцевість району	250-500		
8	Відпочити парк	100-200		
9	Французький сад			

КНТЕУ 181.19 07-07 з.ф.н. ВКП ГЧ			
Проект ресторану-бару французької кухні на 80 місць у Деснянському районі м. Києва			
Зам.	Кли.	Арх.	Дис.
Зам. кафедр	М.Ф. Кравченко		
Керівник	В.А. Паламар		
Консультант	Р.А. Раутов		
Розробка	Ю.А. Карпін		
Ресторан-бар на 80 місць		Студія	Архуш
План благоустрою території та схема проїзду до ЗРГ		Н	1 5
Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу			



FoodWine специфікація.pdf - Adobe Reader

File Edit View Document Tools Window Help

Find

65,2%

1 / 1

1

14:43

UK

FoodWine специфік...

Microsoft PowerPoint ...

Катри_диплом_зао...

ПЕЧАТЬ

ПУСК

СПЕЦИФІКАЦІЯ УСТАТКУВАННЯ

№ п/п	Найменування устаткування	Тип, марка	Габаритні розміри	Кількість
1	Вали товарні		1100x400	1
2	Волок вантажний		1000x400	3
3	Степак виробничий	АРТЕ-Н ПРОФІ, СІК	1500x800	3
4	Підтоварник	АРТЕ-Н ПРОФІ, ПП	1000x800	1
5	Підтоварник	АРТЕ-Н ПРОФІ, ПП	1000x600	1
6	Охолоджувальні камери	Ровіг КХН 6.61	1960x1960	3
7	Стіп		1200x600	5
8	Стіпель		400x400	17
9	Виробничий стіл	АРТЕ-Н ПРОФІ, СІП	1000x600	4
10	Виробничий стіл під устаткування	АРТЕ-Н ПРОФІ, СІП	1000x600	3
11	Поліція навісна	АРТЕ-Н ПРОФІ, ПН	1200x300	13
12	Мийна ванна	АРТЕ-Н, ВСП-1	600x600	10
13	Раківина для миття рук	АРТЕ-Н ПРОФІ, РМП	500x600	5
14	Степак	АРТЕ-Н ПРОФІ, СІК	1300x600	2
15	Вали електронні порційні	CAS SW-10WD	24x192	6
16	Бачок для збору відходів	АРТЕ-Н, Б-21	Ф 450 мм	6
17	Холодильна шафа	FreezeLine RECC	1400x815	6
18	Універсальна кухонна машина	Горламш, УКМ ПК	540x340	1
19	Вакуумна пакувальна машина	EVUX 30 8MCH	355x365	1
20	Виробничий стіл	АРТЕ-Н ПРОФІ, СІП	1000x700	2
21	Стіл охолоджувальний	Rolag TM2GN-G	1200x700	1
22	Виробничий стіл під устаткування	АРТЕ-Н ПРОФІ, СІП	1000x700	1
23	Виробничий стіл з мийною ванною	АРТЕ-Н ПРОФІ, СІВС	1000x700	2
24	Блендер	SARO BLENDARO	235x265	1
25	Вали електронні порційні	CAS SW-10WD	345x327	4
26	Електронні ятильник	Inotech WB-30	465x460	1
27	Степак	АРТЕ-Н ПРОФІ, СІК	1300x700	1
28	Повітря для смаження	OREST CES9(c)	1200x700	1
29	Плита електрична	OREST FPL0,8 G	800x700	1
30	Фритюрниця	OREST FE-04	400x700	1
31	Пароконвектомат	Rational SCC 201	997x700	1
32	Мікрохвильова плч	SARO, WD 900	482x360	1
33	Стіл охолоджувальний	Rolag TM2GN-G	1200x600	2
34	Виробничий стіл з мийною ванною	АРТЕ-Н ПРОФІ, СІВС	1000x600	2
35	Морозильна шафа	Frostor F 200 S	800x700	1
36	Блендер	SARO BLENDARO D	235x265	2
37	Охолоджувальна	Moulinex K 75	240x280	1
38	Стенсор	LILOMA MS 275 ST	580x300	1
39	Машина кухонна універсальна	FT 30-955	550x350	1
40	Машина для миття посуду	ATA B50	760x760	1

СПЕЦИФІКАЦІЯ УСТАТКУВАННЯ

№ п/п	Найменування устаткування	Тип, марка	Габаритні розміри	Кількість
41	Водонагрівач		500x507	1
42	Стіл для збирання залишків їжі	АРТЕ-Н ПРОФІ, СО-1	1050x600	1
43	Шафа для посуду	АРТЕ-Н ПРОФІ, ШП	2000x600	2
44	Утилізатор відходів	АРТЕ-Н ПРОФІ, У-240	420x610	1
45	Стіл для чистого посуду	АРТЕ-Н ПРОФІ, СВ	1000x600	2
46	Степак виробничий	АРТЕ-Н ПРОФІ, СІК	1000x600	1
47	Мийна ванна двокошійна	АРТЕ-Н ПРОФІ, ВМ	1200x600	8
48	Степак виробничий	АРТЕ-Н ПРОФІ, СВ	1200x600	1
49	Підтоварник	АРТЕ-Н ПРОФІ, ПП-10	1000x600	1
50	Барна стійка	«Spring» / «Rameses»	8000x600	1
51	Кавова машина	ASKASO BARISTA	700x535	1
52	Кавомолка	MASTRO EFF0001	180x310	1
53	Шафа для одру		345x400	4
54	Льодогенератор	Brema CB 184.ABC	1400x800	1
55	Льодолозбирювач	Vema TR 2011	300x650	1
56	Холодильна шафа для напоїв	Scalola, ERG 400	700x700	2
57	Шафа вина	lehnert WT6e4677	660x671	2
58	Сокохолоджувач	Remita ST12	435x440	1
59	Ванна барна	АРТЕ-Н ПРОФІ, ВТ	1000x600	1
60	Барний комбайн	Finart TFF3P	530x330	1
61	Соковижималка	Finart CFV30	240x370	1
62	Стіл двокошійний		800x800	8
63	Стіл чотирикошійний		1200x800	10
64	Стіл 6-кошійний		1800x1000	4
65	Стіпель ресторанний		400x400	80
66	Стіпель барні		Ф 400 мм	4
67	Сервант		700x400	2
68	Стіл підсобний		500x500	4
69	Степак	АРТЕ-Н ПРОФІ, РМП	800x600	1
70	Холодильна шафа	FreezeLine RECC700TN	720x815	1

Аркуш 5 дивитися з аркушем 3

КНТЕУ 181.19 07-07 з.ф.н. ВКП ГЧ			
Проект ресторану-бару французької кухні на 80 місць у Деснянському районі м. Києва			
Зам.	Клік.	Арх.	Датс.
Зам. кафедр	М.В. Казначей		
Керівник	В.А.Пилипів		
Консультант	Р.А.Резунов		
Розробка	Ю.А.Корнієв		
Ресторан-бар на 80 місць			
Специфікація устаткування			
Старий	Арх.	Арх.	Арх.
Н	5	5	5
Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу			

