

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

**«Проект пивного ресторану на 70 місць у Дніпровському районі
м. Києва»**

Студентки 2 курсу 8 групи,
спеціальності 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Ресторанні технології»

Н.С. Нищенко

Науковий керівник проекту

Д.В. Федорова,
д-р .техн. наук, професор

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

Д.В. Федорова,
д-р .техн. наук, професор

Підбір технологічного устаткування

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

Розділ 2. Архітектура. Дизайн.

О.М. Григоренко,
канд. техн. наук, доцент

Розділ 3. Управління. Економіка.

І.А. Сененко,
канд. екон. наук, доцент

Гарант освітньої програми

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

Київ 2019

Київський національний торговельно-економічний університет

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Кафедра технології і організації ресторанного господарства
Освітній ступінь «магістр»
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Спеціалізація «Ресторанні технології»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ М.Ф.
Кравченко

«_____» _____ 2019 р.

ЗАВДАННЯ на випускний кваліфікаційний проект студентів

Нищенко Наталії Сергіївні

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту:

Проект пивного ресторану на 70 місць у Дніпровському районі м. Києва

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

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

3. Цільова установка та вихідні дані до проекту:

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

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

Предмет дослідження: пивний ресторан на 70 місць, борошняні вироби (хлібці), овочевий жом, висівки та шрот.

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

Розділ	Консультант	Підпис, дата
--------	-------------	--------------

	(прізвище, ініціали)	Завдання видано	Завдання виконано
1. Концепція. Технологія. Організація.			
Підбір технологічного устаткування			
2. Архітектура. Дизайн.			
3. Управління. Економіка.			

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 2018 р.	

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

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту _____

9. Гарант освітньої програми _____

М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняв до виконання студент _____

11. Відгук наукового керівника випускного кваліфікаційного проекту _____

Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту

Відмітка _____ про попередній захист _____

 (ПІП, підпис, дата) _____

12. Висновок про випускний кваліфікаційний проект

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

Гарант освітньої програми _____ М.Ф. Кравченко

Завідувач кафедри _____ М.Ф. Кравченко

« » 20 p.

Київський національний торговельно-економічний університет

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студента: Нищенко Наталі Сергіївни

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Кафедра технології і організації ресторанного господарства
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Спеціалізація «Ресторанні технології»

Тема проекту: «Проект пивного ресторану на 70 місць у Дніпровському районі м. Києва»

Керівник проекту: д.т.н. проф. Федорова Діна Володимирівна

Термін захисту “___” грудня 2019 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано випускний кваліфікаційний проект пивного ресторану на 70 місць у Дніпровському районі м. Києва, який містить три розділи: «Концепція. Технологія. Організація», «Архітектура. Дизайн», «Управління. Економіка».

На підставі маркетингових досліджень розроблено концепцію пивного ресторану, яка полягає в створенні демократичного міського закладу, для проектування пивного ресторану на 70 місць, обрано ділянку за адресою Русанівська набережна 22а. Досліджено ринок послуг ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу. Розроблено логотип, неймінг та легенду закладу, запропоновано назву «BEER SET». Обґрунтовано фірмового дизайнерське рішення закладу.

Розроблено та обґрунтовано технологію овочево-зернових флаксів з використанням сухого риборослинного напівфабрикату та рослинних компонентів - морквяної макухи, насіння гарбуза, льону, кунжуту. На підставі розрахункового меню розроблено структуру виробничого процесу та процесу обслуговування споживачів. Наведено загальну характеристику ділянки під будівництво та будівлі пивного ресторану «BEER SET».

Розділ «Управління. Економіка» містить обґрунтування організаційно-правової форми господарювання з розробленням організаційної структури пивного ресторану «BEER SET». Період окупності проекту становить 3,3 років.

Випускний кваліфікаційний проект викладений на ___ сторінках, містить ___ рисунків, ___ додатків. Графічний матеріал – аркушів.

Ключові слова: пивний ресторан, снеки, овочево-зернових флакси, товарообіг, окупність.

Annotation

According to the theme and the task, a graduation qualification project of a beer restaurant for 70 seats in the Dniprovsy district of Kyiv was completed, which has three sections: "Concept. Technology. Organization ", " Architecture. Design, Management. Economy".

Based on marketing research, the concept of a beer restaurant was developed, which is to create a democratic city institution, to design a beer restaurant for 70 places, a site was selected at Rusanovskaya Quay 22a. The market of restaurant services in the area of activity of the projected establishment is investigated. The logo, naming and legend of the establishment was developed and the name "BEER SET" was proposed. The firm's design decision of the institution is substantiated.

The technology of vegetable-grain flaks using and dried fishery semi-finished product and vegetable components - carrot cake, pumpkin seeds, flax, sesame seeds is developed and substantiated. On the basis of the calculation menu the structure of the production process and the process of customer service was developed. The general description of the site for the construction and buildings of the beer restaurant "BEER SET".

Section «Management. Economy "contains the substantiation of the legal form of economic management with the development of the organizational structure of the beer restaurant" BEER SET ". The payback period of the project is 3.3 years.

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

Key words: beer restaurant, snacks, vegetable and grain flaks, turnover, payback.

ЗМІСТ

<u>ВСТУП</u>	
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ.	
1.1. Концепція підприємства.....	
1.2. Гастрономічний бренд проекту	

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

ВСТУП

Актуальність теми. Сучасний ресторанний бізнес в Україні представлений великою різноманітністю закладів. На сьогоднішній день у розвитку ресторанного господарства простежуються такі тенденції, як прихильність здоровому харчуванню, розширення асортименту, розвитку концепції швидкого обслуговування, зручність для сімейних відвідувань,

розвиток мереж ресторанів. Ресторанне господарство є галуззю, основу якої складають підприємства, що характеризуються єдністю форм організації виробництва і обслуговування споживачів і розрізняються за типами та спеціалізацією.

В основі створення та відкриття нового підприємства ресторанного господарства значне місце посідає вибір концепції, його філософії та ідеї функціонування. Таким чином проведення маркетингових дослідження ринку сприяє розробці вдалої концепції нового підприємства ресторанного бізнесу відповідно до ринкових потреб та кон'юнктури ринку.

На даний час формується свідомість споживачів щодо важливості здорового харчування для підтримання здоров'я і довголіття, профілактики неінфекційних захворювань, старіння та стресів. У сучасному суспільстві спостерігається тенденція до збільшення частки населення із альтернативними поглядами на харчування, набирають популярності вегетаріанство і веганство, зростають потреби споживачів у продуктах рослинного походження, які, як відомо, є джерелами біологічно активних речовин та антиоксидантів – важливих протекторів процесів окиснення і старіння організму. Проте, продукти рослинного походження, як правило, є дефіцитними за вмістом повноцінного білка, фізіологічну роль в організм якого важко переоцінити.

Актуальність розширення асортименту снєків визначається потребами суспільства у продуктах для здорового харчування. Саме тому створення нових видів рослинних снєків з покращеним нутрієнтним складом, високим вмістом білку, поліненасичених жирних кислот, харчових волокон, а також нутрієнтів із високою антиоксидантною активністю – каротиноїдів, вітамінів-антиоксидантів, поліфенолів та біофлавоноїдів, є актуальним завданням фахівця з харчових технологій. Їх впровадження у виробництво, зокрема у концептуальних пивних ресторанах, може посилити конкурентні позиції гастрономічного бренду на ринку.

Метою випускного кваліфікаційного проекту є проектування закладу ресторанного господарства (пивного ресторану на 70 місць) у Дніпровському районі м. Києва з впровадженням новітніх технологій снєків - овочево-зернових флаксів.

Завдання дослідження. Для досягнення цієї цілі був поставлений ряд взаємопов'язаних між собою задач:

- розробити концепцію проектованого закладу ресторанного господарства, обґрунтувати його неймінг, легенду та логотип;
- визначити особливості концептуального меню закладу, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції, розробити гастрономічний бренд проекту;
- визначити напрями технологічних інновацій, розробити технологію інноваційних снєків - овочево-зернових флаксів з використанням сухого риборослинного напівфабрикату, дослідити їх якість;
- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, архітектурні та ландшафтні рішення;
- структурувати виробничий і сервісний процеси, розробити виробничу програму закладу, визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів, розробити об'ємно-планувальне рішення закладу;
- розробити організаційний дизайн закладу, розробити штатний розклад;
- обґрунтувати операційні доходи і поточні витрати, основні економічні показники діяльності закладу;
- визначити ефективність інвестиційного проекту, термін його окупності.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства у Дніпровському районі м. Києва, інноваційна технологія овочево-зернових флаксів.

Предмет дослідження: пивний ресторан на 70 місць у Дніпровському районі м. Києва, овочево-зернові флакси із сухим риборослинним напівфабрикатом.

Практична реалізація. Прийняті у випускному кваліфікаційному проекті рішення можуть стати основою для будівництва закладу ресторанного господарства у Шевченківському районі м. Києва.

Інформаційною базою дослідження є законодавчі та нормативні акти, що регламентують роботу закладів ресторанного господарства, закони України, наукові видання вітчизняних та іноземних авторів, матеріали періодичного друку, статистичні дані та інтернет-ресурси.

Структура випускного кваліфікаційного проекту визначена метою і завданнями дослідження, викладена на ____ сторінках, включає: вступ, три розділи, висновки, список використаних джерел, ____ додатків та ____ графічних матеріалів.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1 Концепція підприємства

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства.

Метою випускного кваліфікаційного проекту є обґрунтування доцільності проектування пивного ресторану на 70 місць у Дніпровському районі м. Києва.

Згідно даних The-Village у 2018 році в м. Києві відкрилось 171 заклад ресторанного господарства, зачинилось на протязі року 18 закладів.

За даними Reston.ua в десятку кращих пивних закладів ресторанного господарства м. Києва в 2018 р. увійшли: ресторан «Lisopylka», ресторан «Samogon Bar», ПАБ «BEER.Live», ресторан «Мохнатий Хміль», ресторан «Brugge», ресторан-пивоварня «Пивная дума», Паб-пивоварня «Шульц», ірландський паб «Банка», This is Пивбар, ресторан «Cockpit Foodbar».

Дніпровський район – один із десяти районів Києва, другий у місті за кількістю населення. Розташований на лівому березі Дніпра. Дніпровський район поділяється на мікрорайони: Райдужний масив, Воскресенка, Труханів острів, Гідропарк, Лівобережний масив, Микільська Слобідка, Комсомольський масив, Соцмісто, Русанівка, Березняки, Стара Дарниця, Ліски та ДВРЗ [32,33].

Проаналізувавши інфраструктурні характеристики Дніпровського району та ринок ресторанного господарства для проектування пивного ресторану на 70 місць, обрано ділянку за адресою: Русанівська набережна 22а.

Обрана геолокація для майбутнього закладу ресторанного господарства є вдалою, оскільки: заклад розміщено біля зони відпочинку «Русанівська набережна», близьке розташування до центральної, бізнес та історичної частини міста.

В табл. 1.1 проаналізовано ринок ресторанного господарства в радіусі 2 км. від ділянки проектування пивного ресторану на 70 місць, конкурентне середовища формують 12 закладів ресторанного господарства [31].

Таблиця 1.1

Дислокація закладів ресторанного господарства досліджуваного мікрорайону

Тип підприємства	Адреса	Кулінарне	Кількість	Час
------------------	--------	-----------	-----------	-----

		спрямування	місць	роботи
Ресторан «Smorodyna»	Русанівська набережна, 7	Європейська	50	12:00– 00:00
Кафе «Чайхона Базар»	Русанівська набережна, 14	Турецька	42	09:00– 06:00
Бар «GoodBar»	Русанівська набережна, 12	Європейська	70	17:00– 00:00
Ресторан «Тарантино Italian&Grill»	Русанівська набережна, 10	Італійська	60	12:00– 00:00
Ресторан «Мураками»	Русанівська набережна, 10	Японська	55	12:00– 00:00
Соул Кафе	Русанівська набережна, 10	Європейська	35	10:00– 23:00
Кафе «Моменти»	Русанівська набережна, 10	Європейська	40	10:00– 23:00
Кафе «Песто»	Русанівська набережна, 10	Італійська	30	10:00– 23:00
Ресторан «Одеський бульвар»	Русанівський бульвар, 7	Одеська	62	11:00– 00:00
Ресторан «Мейвей»	Русанівський бульвар, 1	Азіатська	44	10:00– 22:00
Кафе «Желток»	Русанівський бульвар, 2/8	Європейська	30	08:30– 00:00
Бар «Банка»	Русанівський бульвар, 8/2	Європейська	62	12:00– 01:00

Отже, за результатами проведених досліджень встановлено доцільність проектування пивного ресторану на 70 місць у Дніпровському районі м. Києва по вул. Русанівська набережна 22а.

Неймінг закладу

Неймінг пивного ресторану спрямований на формування серед потенційних гостей образного уявлення про концепцію закладу. Пріоритет перед основними конкурентами полягає в тому, що ресторан пропонуватиме широкий асортимент пива та закусок до нього. Ресторан відрізнятиметься особливою атмосферою, дизайном інтер'єру, меню та оригінальною подачею страв від існуючих у районі закладів ресторанного господарства.

Для відображення специфіки пивного ресторану та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву «BEER SET», що в перекладі з англ. - пивний сет.

Легенда закладу (основна концептуальна ідея) – пивний ресторан «BEER SET» запрошує гостей на кухню крафтового пива із різноманітними закусками.

Розроблено **фірмовий логотип** пивного ресторану «BEER SET»
рис.1.1:

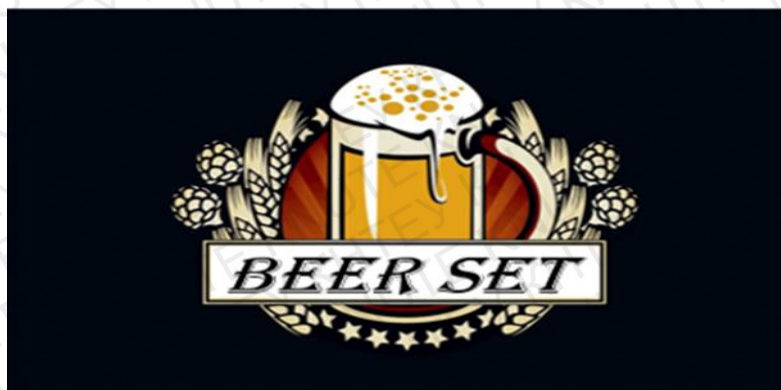


Рис. 1.1 Логотип пивного ресторану на 70 місць у м. Київ

Фірмовий слоган пивного ресторану кухні «BEER SET»:
Відвідавши пивний ресторан «BEER SET» Ви зможете скуштувати крафтові сорти пива.

Концептуальне меню закладу

Меню пивного ресторану «BEER SET» розроблено за результатами досліджень гастрономічних вподобань споживачів і побажань майбутніх гостей. У меню буде представлено холодні закуски: Салат з телячим язиком, корнішонами, печеною картоплею, оливевим маслом на мікс-салаті, гарячі закуски: Курячі нагетси з пармезаном та Бургер «BBQ» (мраморна телятина гриль, салат Бостон, томати, цибуля, солоний огірок та соус Барбекю), основні страви: Ковбаски «Франкфуртські» які подаються з сирним соусом, Ковбаски «Чеські», що подаватимуться з овочами гриль та сирним соусом, Каре яловичини з копченими помідорами та Фермерське курча з картопляними скибочками та соусом. Спосіб подачі страв в ресторані «BEER SET» наведено на рис. 1.2.

Пивна карта закладу буде представлена крафтовими пивоварнями: «Ципа» та «VARVAR» та «ОПІЛЛЯ», Тарушська броварня, Купішська броварня, броварня Бутаутайського помістя також до пивеної карти будуть

входити фірмові коктейлі з пивом: Лайм (світле пиво, сік томат, лайм, табаско, спеції, соєвий соус), Мексиканець (Текіла, пиво світло, тобаско) та інші.



Рис. 1.2 Приблизна подача страв

Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайнерське рішення пивного ресторану «BEER SET» буде виконано в стилі лофт. Основні правила при оформленні закладу в стилі лофт:

- а) Стіни повинні бути «холодними», тобто їх бажано залишити бетонними або цегляними, або ж оформити в цьому дусі (нанести грубу штукатурку, застосувати декоративні панелі, що імітують натуральні матеріали і т.д.). Вітається використання великої кількості скла.
- б) Труби, вентиляція, балки, кабелі та різні конструктивні елементи повинні бути на виду.
- с) Меблі - обов'язково дерев'яна, груба, масивна. Її можна підбирати як в темних, так і в світлих тонах. Хоча останнім часом в такому інтер'єрі можуть використовувати і сучасні меблі. У закладах в стилі Лофт крім столів, крісел і

диванів, можуть бути присутніми дерев'яні стелажі або серванти, а також книжкові полиці.

д) Підлога може бути виконана - дерев'яним покриттям, бетонним покриттям або викладеним керамічною плиткою.

Основні кольори в дизайні – сірий та коричневий, в декорі закладу буде використано багато дерева та зелені.

Приблизний дизайн інтер'єру пивного ресторану наведено на рис. 1.2

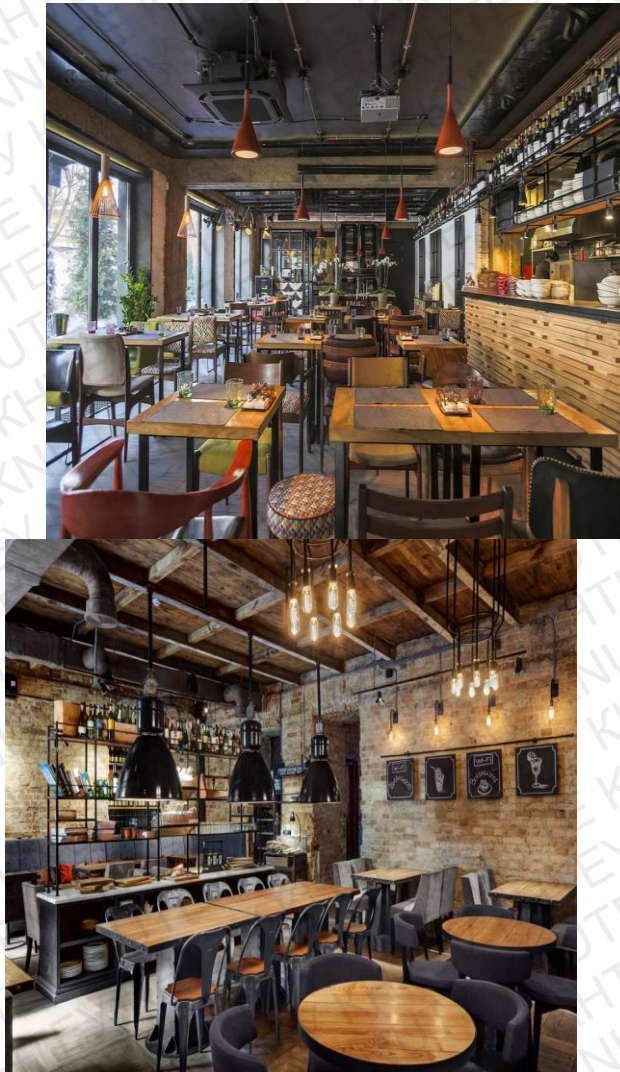


Рис. 1.2 Приблизний дизайн ресторану «BEER SET»

Вестибюлі буде виконано в сірому кольорі одна із стінок буде вимощена червоною цеглою при вході буде стояти дерев'яна лава на підлозі в дерев'яних ящиках будуть розміщені свіжі квіти та декоративні деревця.

Торгівельна зала ресторану «BEER SET» буде виконана відповідно до обраної концепції, стіни будуть вимощені декоративною цеглою та пофарбовані в сірий колір, меблі будуть виконані із дерева.

Офіціанти будуть одягнені у картаті сорочки та джинси.

Сервіс

Обслуговування у пивному ресторані «BEER SET» проходитиме офіціантами за меню вільного вибору. Процес обслуговування відвідувачів в закладі складатиметься із таких етапів [15,17]:

1. Зустріч гостей. На цьому етапі хостес зустрічає гостя, перевіряє чи була попередня бронь, проводить гостя до вільного столика, вручає меню.
2. Приймання замовлення. Офіціант приймає замовлення гостей, консультує, відповідає на запитання гостей, дає поради щодо замовлення страв чи напоїв, інформує про тривалість приготування страви.
3. Оформлення замовлення. Офіціант оформляє заявку на замовлення, відправляє замовлення на кухню та бар.
4. Сервірування столу. За необхідності досервіровує стіл додатковими кувертами чи прибирає зайві, доставляє необхідні столові прибори чи скло.
5. Обслуговування. В першу чергу офіціант приносить напої. Обслуговування проводить відповідно до встановлених стандартів подачі конкретного типу напою. Спочатку обслуговує жінок, потім чоловіків. Після обслуговування напоями приносить страви в порядку подачі з дотриманням всіх вимог щодо подачі груп страв.
6. Розрахунок. По завершенню обіду чи вечері приносить чек та проводить розрахунок гостей.
7. Прибирання та сервірування столу. Після того, як гості пішли, офіціант прибирає та сервірує стіл.

Режим роботи проектного закладу планується з 11.00 до 23.00 без вихідних. При розробленні режиму роботи закладу враховувався його тип, місце розташування і особливості потенційного контингенту споживачів.

Результати аналізу ринку послуг ресторанного господарства підтверджують доцільність проектування пивного ресторану «BEER SET» на 70 місць у окремо стоячій будівлі. Цільовим сегментом ринку споживачів для ресторану «BEER SET» є люди віком від 25 до 40 років, переважно молоді люди. За видом зайнятості цільовий сегмент – це підприємці, керівники, службовці.

Грунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, розроблено концепцію пивного ресторану «BEER SET» (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Концепція пивного ресторану «BEER SET»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розміщення проектного закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	місто Київ
Адміністративний район населеного пункту (території)	

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Місце розміщення проектного закладу	вул. Русанівська набережна 22а
Рівень туристичної привабливості і ділової активності району	Високий рівень туристичної активності і ділової активності
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	11 закладів ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу (радіус 2 км)
Наймінг	
Тип закладу	ресторан
Наймінг	пивний ресторан «BEER SET»
Логотип	
Легенда	Пивний ресторан «BEER SET» запрошує гостей на скуштувати різні сорти крафтового пива.
Концептуальне меню	
Позиціонування - демократичний міський ресторан з широким асортиментом пива	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	лофт стиль
Фірмові кольори	Сірий, коричневий, чорний
Фірмові атрибути, атмосфера	В інтер'єрі ресторану використано дерев'яні меблі
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Формат – пивний ресторан.
Види обслуговування	Індивідуальне обслуговування, музичні концерти
Види меню	Меню вільного вибору
Форми обслуговування	В закладі планується застосовувати обслуговування офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий).
Додаткові послуги	Виконання музичних композицій відвідувачами закладу
Режим роботи	11.00-23.00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний зал ресторану на 70 місць
Середня прогнозна оборотність місця за день	3,8 рази

1.2. Гастрономічний бренд проекту

Актуальність створення нового асортименту снєків визначається потребами суспільства у продуктах для здорового харчування. На даний час формується свідомість споживачів щодо важливості здорового харчування для підтримання здоров'я і довголіття, профілактики неінфекційних

захворювань, старіння та стресів. У сучасному суспільстві спостерігається тенденція до збільшення частки населення із альтернативними поглядами на харчування, набирають популярності вегетаріанство і веганство, зростають потреби споживачів у продуктах рослинного походження, які, як відомо, є джерелами біологічно активних речовин та антиоксидантів – важливих протекторів процесів окиснення і старіння організму [12]. Проте, продукти рослинного походження, як правило, є дефіцитними за вмістом повноцінного білка, фізіологічну роль в організм якого важко переоцінити.

Мета роботи полягає у визначенні напрямів розширення асортименту солоних снєкових виробів - овочево-зернових флаксів, науковому обґрунтуванні технології та показників якості розроблених снєкових виробів з використанням сухого риборослинного напівфабрикату та збагачувальних рослинних компонентів - овочевих і зернових культур, зокрема морквяної макухи, насіння гарбуза, льону, кунжуту.

Об'єкт дослідження технологія овочево-зернових флаксів з використанням сухого риборослинного напівфабрикату та рослинних компонентів - морквяної макухи, насіння гарбуза, льону, кунжуту.

Предмети дослідження: сухий риборослинний напівфабрикат, морквяна макуха, насіння гарбуза, льону, кунжуту, модельні композиції та готові флакси овочево-зернові.

Під час проведення досліджень використовували насіння гарбуза, льону, кунжуту виробництва ТОВ «Агросільпром» (Дніпропетровська обл.), виготовленого відповідно до ТУ У 15.8-24239651-007:2007, сухий риборослинний напівфабрикат, виготовлений на основі бланшованої тушки бичка азовського згідно з ТУ У ТУ У 10.2-40220843-003:2016 «Риба, вироби з м'яса риби, риби та ікри формовані, ікра, молоки, шкіра риб, морепродукти в'ялені, в'ялено-підкопчені, сушені, напівфабрикати сухі риби-рослинні». Макуху морквяну використовували після віджимання соку з моркви столової сорта Шантене (врожаю 2018 р.) за ГОСТ 1721-85 на соковіджимній машині Kenwood JMP 600 SI. Вміст сухих речовин 42..45%.

Матеріали та методи. Органолептичну оцінку готових снекових виробів здійснювали шляхом проведення профільного аналізу розробленого продукту. Дослідження хімічного складу рибо-рослинних напівфабрикатів та снекових виробів з їх вмістом здійснювали за традиційними методиками: масову частку сухих речовин визначали шляхом сушіння до постійної маси відповідно до ДСТУ 4560:2006, жиру – екстракційно-ваговим методом, білка – модифікованим методом К'ельдаля за ГОСТ 7636–85, вміст золи – спалюванням наважки зразка, що досліджувався, з прокалюванням мінерального залишку в муфельній печі за температури 450...500 °С [8]. Масову частку вуглеводів визначали розрахунковим методом за фактичним вмістом у зразках вологи, білків, ліпідів і мінеральних речовин.

При розробленні нової рецептурної суміші овочево-зернових флаксів моделювали інгредієнтний склад, виходячи із такого співвідношення інгредієнтів (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Орієнтовна рецептура овочево-зернових флаксів на основі насіння льону, кунжуту та гарбуза з макухою моркви та сухим рибо рослинним напівфабрикатом

Назва інгредієнта	Вміст в рецептурі, , мас. %
насіння льону гідратоване	30,0-45,0
насіння гарбуза	10,0-20,0
насіння кунжуту	5,0-15,0
сухий рибо-рослинний напівфабрикат	5,0-10,0
спеції та прянощі	0,1-5,0
макуха морквяна	10,0-35,0
сіль кухонна	1,0-1,5
Разом	100,0

Отже, основним компонентом рецептури флаксів є насіння льону – 30...45%. Масову частку рослинного компоненту - не більше 35% від маси рецептурної суміші підбирали виходячи з органолептичних показників, консистенції тіста і максимально можливого відсоткового вмісту рослинного компоненту в масі. Масова частка макухи морквяної не перевищує 35% від маси рецептурної суміші. Вміст сухого рибо-рослинного напівфабрикату у

складі овочево-зернового снекового продукту нижче 5,0% не дозволяє забезпечити формування бажаного хімічного складу та заданих органолептичних властивостей (відчутного приємного легкого аромату та присмаку морської риби), а внесення напівфабрикату більше 10,0% погіршує органолептичні властивості снєків, відчувається надто виражений запах морської риби та специфічний присмак.

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

На овочево-зернові флакси «Морквяні з коріандром та куркумою» розроблено технологічну карту (дод. В). Впровадження розроблених Овочево-зернові флакси «Морквяні з коріандром та куркумою» здійснено в умовах виробництва у закладі ресторанного господарства «Червоний хутір».

В ресторані «Червоний хутір» реалізована дослідна партія розроблених страв у кількості 50 порцій, що підтверджено актом впровадження науково-дослідної роботи (дод. Г).

1.3. Виробничий процес

Виробничий процес пивного ресторану «BEER SET» складається з наступних стадій: розроблення виробничої програми закладу, формування сировинних запасів для безперебійного функціонування закладу ресторанного господарства, зберігання сировинних запасів та предметів матеріально-технічного забезпечення, механічне кулінарне оброблення сировини і виробництво напівфабрикатів, виробництво готової кулінарної продукції, порціонування, оформлення, відпускання, організація споживання страв.

На дод. Д наведено структурно-технологічну схему організації виробництва пивного ресторану «BEER SET».

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховують на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення

споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої чисельності споживачів за зміну роботи зали.

Для прогнозу динаміки попиту на послуги проектного ресторану за день вивчали досвід роботи закладів аналогічного типу. Погодинна кількість споживачів у торгівельному залі пивного ресторану визначається за формулою 1.1.

Таблиця 1.4

Прогнозована динаміка попиту на послуги ресторану «BEER SET»

Час роботи залу	Тривалість приймання їжі	Оборотність місця	Коефіцієнт заповненості залу	Кількість споживачів
11:00 – 12:00	40	1,5	0,1	11
12:00 – 13:00	40	1,5	0,1	11
12:00 – 13:00	40	1,5	0,1	11
13:00 – 14:00	60	1	0,1	7
14:00 – 15:00	60	1	0,2	14
15:00 – 16:00	60	1	0,3	21
16:00 – 17:00	60	1	0,4	28
17:00 – 18:00	60	1,0	0,4	28
18:00 – 19:00	90	0,7	0,4	19
19:00 – 20:00	90	0,7	0,5	23
20:00 – 21:00	60	1,0	0,9	63
21:00 – 22:00	90	0,7	0,3	14
22:00 – 23:00	60	1,0	0,2	14
Загальна к-ть відвідувачів за день				264
Денна оборотність місця, рази				3,8

За результатами проведених розрахунків, встановлено визначено прогнозовану кількість споживачів за день – 264 осіб, середня оборотність місця за день – 3,8 рази.

Структуру меню закладу, що проектується, та розрахунок кількості асортиментних позицій наведено в таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Прогноз денного обсягу реалізації продукції пивного ресторану

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв
Холодні закуски	1,9	500
Гарячі закуски	0,3	79
Супи	0,18	47
Основні страви	1,2	316
Десерти	0,4	105

Гарячі напої	0,3	79
Хліб та хлібобулочні вироби	0,1	27
Безалкогольні напої	0,2	53
Пиво, мл	0,5	132
Коктейлі	0,1	27

Розробка виробничої програми закладу

На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено денну виробничу програму пивного ресторану «BEER SET», яку наведено у дод. Ж.

Основою розрахунку кількості сировини Q є денна виробнича програма і норма витрат продуктів на одну порцію за формулою (1.2) [9]:

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

Площу складських приміщень визначаємо за встановленим у них устаткуванням. Результати розрахунків зводимо у таблицю 1.6.

Таблиця 1.6

Проектування процесу складування та зберігання продуктів пивного ресторану «BEER SET»

№ з/п	Приміщення	Тип, марка і модель устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	2	3	4	5	6	7
1	Завантажувальна	Ваги товарні ТВ1-150 (0,5, 100, 0 кг.)	1	1100	400	0,5
		Стіл виробничий ТЕХНО-2	1	1500	600	0,9
		Ваги настільні CAS SW-5	1	241	192	-
		Візок вантажний Козак TSA300	2	1000	400	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,2
Площа завантажувальної, м ²					8	
2	Комора сухих продуктів	Стелаж ТЕХНО-2	2	1500	400	1,2
		Підтоварник ТЕХНО-2	2	600	600	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,0
	Площа комори сухих продуктів, м ²					5
3	Комора напоїв	Стелаж ТЕХНО-2	2	1500	400	1,2
		Підтоварник	2	600	600	0,8

		ТЕХНО-2				
		Площа, яку займає устаткування, м ²				2,0
		Площа комори напоїв , м2				5

Продовження таблиці 1.6

1	2	3	4	5	6	7
4	Охолоджувальна камера молочно-жирова та гастрономії	Стелаж ТЕХНО-2	3	1500	400	1,8
		Підтоварник ТЕХНО-2	2	600	600	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,6
	Площа камери молочно-жирової та гастрономії, м ²					6,5
5	Охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф	Стелаж ТЕХНО-2	3	1500	400	1,8
		Підтоварник ТЕХНО-2	2	600	600	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,6
	Площа камери молочно-жирової та гастрономії, м ²					6,5
6	Охолоджувальна камера овочевих н/ф та фруктів	Стелаж ТЕХНО-2	3	1500	400	1,8
		Підтоварник ТЕХНО-2	2	600	600	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,6
	Площа камери для овочів та фруктів, м ²					6,5
7	Приміщення комірника	Стіл письмовий Ikea	1	900	400	0,36
		Стілець офісний Ikea	3	495	490	0,73
		Шафо офісна Ikea	1	840	380	0,64
8	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,7
	Площа приміщення комірника, м ²					6
	Комора та мийна тари	Стелаж ТЕХНО-2	2	1500	400	1,2
		Вана мийна ТЕХНО-2	1	600	600	0,4
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,6
	Площа комора та мийна, м ²					5

Процес організації роботи складського господарства представляємо у вигляді дод. К.

Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Основою планування виробничого процесу закладу є виробнича програма, що складається на основі денних меню кожного з торговельних підрозділів, які входять до складу закладу. До складу виробничих приміщень проектного закладу будуть входити доготівельний, гарячий та холодний цехи. До гарячого та холодного цехів напівфабрикати потрапляють з доготівельного цеху. Технологічний процес механічної обробки сировини в доготівельному цеху представлений на схемі (дод. Л).

Виробничу програму доготівельного цеху складено на основі виробничої програми пивного ресторану «BEER SET» Результати представлені в дод М.

На основі складеної денної програми розрахуємо необхідну кількість працівників доготівельного цеху з метою забезпечення безперебійної роботи закладу. Розрахунок кількості виробничих працівників на обробку сировини та організації технологічного процесу доготівельного цеху наведено в таблиці 1.7

Таблиця 1.7

Розрахунок кількості виробничих працівників в доготівельному цеху пивного ресторану «BEER SET»

Технологічні лінії (робочі місця)	Технологічні операції	Кількість сировини, кг	Кіл-сть людино-годин	Загальні витрати часу	Години виконання робіт, год.	Кваліфікація працівника
Обробка овочевих н/ф та фруктів	Миття	56,7	2,5	141,75	9.00-12.00	Кухар III р.
	Очищення					
	Нарізання					
Обробка н/ф з м'яса та птиці	Миття	20,3	4,2	85,26	11.00-16.00	Кухар III р.
	Нарізання					
Обробка н/ф з риби та морепродуктів	Розморожування	17,8	3,5	62,3	8.00-11.00	Кухар III р.
	Миття					
	Нарізання					
Разом витрати часу				289,31		

Чисельність виробничого персоналу, що одночасно працюють в цеху, розраховуємо за формулою [9]:

$$\text{Отже, } N_{\text{яв}} = 289,31 \cdot 100 / 3600 \cdot 11,3 \cdot 1,14 = 0,62.$$

Визначення середньооблікової кількості виробничих працівників, $N_{\text{сп}}$, здійснюється за формулою [9]:

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

де p – коефіцієнт, який враховує невиходи на роботу. Він залежить від режиму роботи закладу (1,58).

З урахуванням того, що ресторан працює без вихідних, кількість працівників цеху: $N_{\text{сп}} = 0,62 \cdot 1,58 = 1$ працівник.

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

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

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

Основою для підбору устаткування є:

- кількість сировини в партії, що обробляється за один раз;
- функціональність та продуктивність устаткування;
- вартість, енергоємність, габаритність устаткування;
- зручність та безпечність в експлуатації і обслуговуванні устаткування.

Розрахунок площі цеху виконуємо за формулою:

K – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,3 – 0,4). Перелік устаткування та визначення площі доготівельного цеху наведено у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Визначення площі доготівельного цеху ресторану «BEER SET»

Назва устаткування	Тип, марка і модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий н/ф з м'яса та птиці	ТЕХНО-2	1	1500	600	0,9
Стіл виробничий для обробки риби та морепродуктів	ТЕХНО-2	1	1500	600	0,9
Стіл виробничий для обробки овочів та фруктів	ТЕХНО-2	1	1500	600	0,9
Стелаж	ТЕХНО-2	1	1500	400	0,6
Ванна мийна	ТЕХНО-2	3	600	600	1,08
Шафа холодильна	DGD AF14ISOMTN	2	1420	800	2,24
Ваги настільні порційні	CAS SW-5	3	241	195	-
Бачок для відходів	ТЕХНО-2	2	600	600	0,72
Полички настінні	ТЕХНО-2	1	1200	400	—
Слайстер	SIRMAN smart 250	1	555	460	
Овочерізка	Inoxtech HLC-300	1	612	240	-
Мясорубка	SIRMAN TC 12 E	1	215	430	-
Зонт витяжний	ТЕХНО-2	2	1000	400	-
Вакуумна пакувальна машина	Euromatic EV25	1	320	390	-

Назва устаткування	Тип, марка і модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий н/ф з м'яса та птиці	ТЕХНО-2	1	1500	600	0,9
Стіл виробничий для обробки риби та морепродуктів	ТЕХНО-2	1	1500	600	0,9
Рукомийник	ТЕХНО-2 AWD-1	1	492	432	0,21
Разом площа устаткування, м ²					7,79
Площа доготівельного цеху, м ²					19

Отже, розрахункова площа доготівельного цеху становить 19 м².

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

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

Проектування передбачає реалізацію наступних етапів [9]:

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

Результати розрахунків погодинної реалізації продукції в пивного ресторану на 70 місць, наводимо у додатку Н.

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

Таблиця 1.9

Виробнича програма гарячого цеху

Назва виробу, страви	Кільк. порцій, шт.	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу
Гарячі закуски			
Мідії в винному бульйоні	4	1,3	5,2
Французькі рапани, запечені з зеленим маслом	3	1,2	3,6

Раки відварні	5	1,1	5,5
Королівські креветки гриль	4	1,2	4,8
Курячі нагетси з пармезаном	3	1,1	3,3
Хрумкі курячі крильця з соусом BBQ	2	1,2	2,4
Смажені сирні палочки з часниковим соусом	3	1,1	3,3
Камамбер запечений з журавлиновим соусом	2	1,1	2,2
Бургери			
Бургер «STAR»	7	1,3	9,1
Бургер «FRENCH»	5	1,2	6
Бургер «BBQ»	7	1,1	7,7
Бургер «MINUTE Steak»	4	1,2	4,8
Бургер «ITALIANO»	6	1,1	6,6

Продовження таблиці 1.9

Назва виробу, страви	Кільк. порцій, шт.	Кількість людино- годин	Загальні витрати часу
Бургер «ЧІКЕН»	7	1,2	8,4
Бургер «BBQ ЧІКЕН»	8	1,1	8,8
Бургер «ЧІКЕН БЛЮ ЧІЗ»	9	1,1	9,9
Супи			
Суп з морепродуктами	15	1,5	22,5
Бульйон з курячими фрикадельками	17	1,3	22,1
Гаспачо з багетом та томатною сальсою	15	1,2	18
Основні страви			
Рибні страви			
Стейк лосося на пару з запеченими овочами	15	1,2	18
Судак запечений з томатами та базиліком	14	1,1	15,4
Дорадо в солі на грилі	13	1,1	14,3
Стейк тунця з картопляним пюре та грибним соусом	12	1	12
М'ясні страви			
Ковбаски «Мюнхенські»	16	1,4	22,4
Ковбаски «Нюрнберзькі»	14	1,4	19,6
Ковбаски «Чеські»	13	1,6	20,8
Ковбаски «Франкфуртські»	12	1,4	16,8
Плато з ковбасок з овочами гриль	14	1,2	16,8
Пательня «Асорті ковбасок»	13	1,9	24,7
Стейк Рибай з соусом деміглас	12	1,9	22,8
Томлений стейк особуко з овочами та свіжою зеленню .	16	1,6	25,6
Стейк Нью Йорк із овочевим соте	14	1,3	18,2
Альтернативний стейк з морквяним пюре	13	1,2	15,6
Свиняча вирізка у вершковому соусі з лисичками та картопляним пюре	12	1,3	15,6
Шашлик зі свинячого ошийка з маринованою цибулею, зеленню і червоною аджикою на хрумкому лаваші	13	1,5	19,5
Каре яловичини з копченими томатами	12	1,4	16,8
Каре телятини з різото та білими грибами	12	1,5	18
Рулька	15	1,3	19,5
Реберця BBQ	16	1,3	20,8
Фермерське курча з картопляними скибочками та соусом	14	1,6	22,4
М'ясний сет для компанії курча, реберця, крильця, 3 соуси	15	1,3	19,5
Стейк з яловичого язика з булгуром та вершковим соусом з лисичками	16	1,2	19,2
Гарніри			
Овочі, запечені на вугіллі, з ароматною зеленню	15	1,2	18
Печена картопля з лисичками	20	1,1	22
Картопля фрі	12	1,1	13,2
Разом			641,7

Чисельність виробничого персоналу гарячого цеху визначаємо за

формулами [9]:

$$N_1 = 641,7 \cdot 100 / (13 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 1,2$$

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

Холодний цех призначений для випуску широкого асортименту виробів: бутербродів, холодних страв і закусок, солодких страв та напоїв. У процесі приготування більшість продуктів не підлягають тепловій обробці, тому із обладнання використано різні види холодильного (шафи, машини), механічного (привід універсальний) і немеханічного (столи, стелажі) обладнання.

Виробнича програма холодного цеху наведена у таблиці 1.10

Таблиця 1.10

Виробнича програма холодного цеху

Назва виробу, страви	Кільк. порцій, шт.	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу
Закуски до пива			
Пивний сет	45	0,4	18
М'ясне асорті	32	0,5	16
Копчені свинячі вуха з картоплею пай	18	0,5	9
Житні грінки з ікорним соусом	26	0,7	18,2
Флакси морквяні з коріандром та куркумою	14	0,7	9,8
Картопляні чіпси	23	0,6	13,8
Салати			
Салат із лососем руколюю, помідорами чері та соусом вінігрет	51	0,8	40,8
Салат з телячим язиком, корнішонами, печеною картоплею, оливковим маслом на мікс-салаті	42	0,7	29,4
Beef салат	45	0,9	40,5
Салат із інічкою гриль, карамелізованою грушою, виноградом та мікс салатом	38	0,8	30,4
Кіноа салат	55	0,7	38,5
Салат з печеними овочами та рікотой	49	0,8	39,2
Салат «Грецьки»	62	0,7	43,4
Десерти			
Лимонний тарт	25	0,8	20
Шоколадний фондан із ванільним морозивом	30	0,7	21
Вершковий чізкейк з полуничним соусом	35	0,7	24,5
Крем сабайон з сезонними ягодами	15	0,6	9
Разом			421,5

Чисельність виробничого персоналу холодного цеху визначаємо за формулами [9]:

$$N_1 = 421,5 \cdot 100 / (13 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 0,6$$

$$N_2 = 0,8 \cdot 1,58 = 1 \text{ особа.}$$

На основі аналізу добової динаміки попиту підприємства, виробничої програми цехів на весь день визначаємо режим роботи гарячого та холодного цехів. В гарячому цеху закладу працює дві зміни кухарів по 2 особи. В холодному цеху працювати дві зміни кухарів по 1 особі.

Кухарі розподіляють між собою обов'язки, вивчають виробничу програму на день, роблять запас необхідних напівфабрикатів. Графік виходу на роботу кухарів гарячого та холодного цехів представлений у таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Графік виходу на роботу працівників гарячого та холодного цехів

Посада	Розряд	Кількість осіб	10:00 – 11:00	11:00 – 12:00	12:00 – 13:00	13:00 – 14:00	14:00 – 15:00	15:00 – 16:00	16:00 – 17:00	17:00 – 18:00	18:00 – 19:00	19:00 – 20:00	20:00 – 21:00	21:00 – 22:00	22:00 – 23:00	23:00 – 24:00
Гарячий цех																
I зміна																
Кухар	V	1	X	X	X	X	X	X	X							
Кухар	VI	1	X	X	X	X	X	X	X							
II зміна																
Кухар	V	1								X	X	X	X	X	X	X
Кухар	VI	1								X	X	X	X	X	X	X
Холодний цех																
I зміна																
Кухар	V	1	X	X	X	X	X	X	X							
II зміна																
Кухар	V	1								X	X	X	X	X	X	X

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

Структурно-технологічна схема холодного цеха винного пивного ресторану включатиме технологічні лінії з виготовлення холодних закусок та десертів, представлена на дод. Р.

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

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

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

Тип устаткування має відповідати технологічній схемі роботи підприємства з урахуванням його цехового розподілу чи організації технологічних ділянок або ліній, що містять однотипні технологічні операції.

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

Таблиця 1.13

Підбір устаткування гарячого цеху ресторану «BEER SET»

Назва устаткування	Тип, марка і модель устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	TEXHO-2	3	1500	600	2,7
Стелаж	TEXHO-2	1	1500	400	0,6
Ванна мийна	TEXHO-2	1	600	600	1,08
Шафа холодильна	DGD AF14ISOMTN	1	1420	800	1,14
Ваги настільні порційні	CAS SW-5	2	241	195	-
Бачок для відходів	TEXHO-2	2	600	600	0,72
Полички настінні	TEXHO-2	1	1200	400	-
Зонт витяжний	TEXHO-2	2	1000	400	-
Плита електрична	Bertos E7PQ6+FE1	1	1200	700	0,84
Параконвектомат	GIORIK ETE5W	1	870	730	0,61
Шафа для підігріву тарілок	SARO TW 60	1	600	530	0,32
Фритюрниця	OZTI OFEI 4070	1	400	700	-
Хоспер	KOPA 300 SC C	1	712	548	0,4
Блендер	SIRMAN DRAGONE	1	200	213	-
Мікрохвильову піч	AIRHOT WP900	1	483	424	-
Рукомийник	TEXHO-2 AWD-1	1	492	432	0,21
Разом площа устаткування, м ²					8,5
Площа гарячого цеху, м ²					22

Площа гарячого цеху склала: $S=8,6/0,4=22 \text{ м}^2$.

Таблиця 1.14

Підбір устаткування для холодного цеху ресторану «BEER SET»

Назва устаткування	Тип, марка і модель устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	TEXHO-2	2	1500	600	1,8
Стелаж	TEXHO-2	1	1500	400	0,6
Ванна мийна	TEXHO-2	1	600	600	0,4
Шафа холодильна	DGD AF14ISOMTN	1	1420	800	1,14
Ваги настільні порційні	CAS SW-5	1	241	195	-
Бачок для відходів	TEXHO-2	2	600	600	0,72
Полички настінні	TEXHO-2	1	1200	400	—
Зонт витяжний	TEXHO-2	2	1000	400	-
Блендер	Sirman ORIONE Q VV	1	208	210	-
Соковижималка	Robot Coupe J80 Ultra	1	235	420	-
Вакуумна пакувальна машина	Euromatic EV25	1	320	390	-
Рукомийник	TEXHO-2 AWD-1	1	492	432	0,21
Збивальна машина	EWT INOX (Plutone) PMLT5B/CMES	1	420	240	-
Разом площа устаткування, м²					4,87
Площа холодного цеху, м²					12

Площа холодного цеху склала: $S=4,87/0,4=12 \text{ м}^2$.

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

Таблиця 1.15

Підбір устаткування мийної кухонного посуду ресторану «BEER SET»

Назва устаткування	Тип, марка і модель устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стелаж	TEXHO-2	2	1500	400	1,2
Ванна мийна	TEXHO-2	2	600	600	0,72
Рукомийник	TEXHO-2 AWD-1	1	492	432	0,21
Бачок для відходів	TEXHO-2	2	600	600	0,72
Разом площа устаткування, м²					2,55
Площа мийної кухонного посуду, м²					6,5

Площа мийної кухонного посуду склала: $S = 2,55/ 0,4 = 6,5 \text{ м}^2$.

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

Таблиця 1.16

Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізна

Назва устаткування	Тип, марка і модель устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	ТЕХНО-2	2	1500	600	0,9
Стелаж	ТЕХНО-2	1	1500	400	0,6
Ванна мийна	ТЕХНО-2	4	600	600	1,44
Посудомийна машина	KRUPPS 1100DB	1	500	500	0,25
Утилізатор харчових відходів	Bone Crusher BC 1250	1	318	373	0,12
Рукомийник	ТЕХНО-2 AWD-1	1	492	432	0,21
Шафа для посуду	Кобор ШК-120/60	1	1200	700	0,84
Разом площа устаткування, м²					4,36
Площа мийної столового посуду та сервізна, м²					11

Площа мийної столового посуду склала: $S = 4,36 / 0,4 = 11 \text{ м}^2$.

У таблиці 1.17 зведено площі виробничих та складських приміщень пивного ресторану «BEER SET» на 70 місць [7,9].

Таблиця 1.17

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування

№	Назва приміщень	Площа, м ²
Виробничі приміщення		
1	Доготівельний цех	19
2	Холодний цех	12
3	Гарячий цех	22
4	Мийна столового посуду і сервізна	11
5	Мийна кухонного посуду закладу	6,5
6	Роздаткова	6
Складські приміщення		
7	Завантажувальна	8
8	Комора сухих продуктів	5
9	Комора напоїв	5
10	Охолоджувальна камера молочно- жирова та гастрономії	6,5
11	Охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф	6,5
12	Охолоджувальна камера овочевих н/ф та фруктів	6,5
13	Комора та мийна тари	5
14	Приміщення комірника	6
Всього		125

Отже, площа виробничих та складських приміщень закладу складає 125 м².

1.4. Процес обслуговування споживачів.

Розроблення фірмового сервісу пивного ресторану відповідно до вибраної концепції закладу, для чого необхідно визначити номенклатуру послуг і розрахувати обсяги матеріально-технічного та кадрового забезпечення цих послуг, а саме [9]:

- модель процесу обслуговування;
- кількість та номенклатуру меблів, торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування;
- кількість обслуговуючого персоналу;

Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у проектованому закладі ресторанного господарства наведено у вигляді схеми (рис. 1.11).



Рис. 1.11 Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів

Організацію процесу обслуговування у ресторану «BEER SET» наведено у дод. С з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Проектування приміщень для споживачів

Вестибюль – це перше приміщення, куди потрапляють відвідувачі і де починається їх обслуговування. У вестибюлі розміщено інформацію про послуги, які надає заклад, передбачається розміщення гардеробу і санвузлів для відвідувачів. Площу вестибюлю пивного ресторану приймають з розрахунку $0,3 \text{ м}^2$ на одне місце в залі: $S_{\text{вестибюлю}} = 70 \cdot 0,3 = 21 \text{ м}^2$.

Аванзала (зала очікування). Оформлення аванзали пов'язане з декоративним рішенням торговельної зали. Аванзалу обладнують м'якими кріслами, журнальними столиками тощо. Площу аванзали розраховують згідно з нормативом 0,20 м² на одне місце: $S_{аванзала}=70*0,2=14\text{м}^2$.

Гардероб – відгороджена зона вестибюлю, із вішалками на відстані 1,5 м від підлоги. Площу гардероба визначаємо з розрахунку 0,1 м² на одного споживача в годину максимального завантаження: $S_{гардеробу}=63*0,1=6\text{ м}^2$.

У приміщенні вестибюлю будуть передбачені санвузли, окремо чоловічий та жіночий. До їх санітарного стану висуваються високі вимоги: бездоганна чистота, вентиляція, освітлення.

Санвузли з умивальниками приймають з розрахунку 1 унітаз на кожні 50 місць, отже приймаємо 2 унітази та 2 умивальники. Враховуючи площу проходів і ширину кабінки, площа санвузлів становить: $S_{санвузлів}=2*8=16\text{ м}^2$.

Торгівельна зала пивного ресторану – основне приміщення, в якому відбувається процес обслуговування відвідувачів. Площа залу визначається за нормативом 1,8-2,0 м² на 1 місце: $S_{торг\cdot\text{зали}}=70*2,0=140\text{ м}^2$.

У табл. 1.18 наведено перелік обладнання та розраховано площу барних зон ресторану «BEER SET» на 70 місць.

Таблиця 1.18

Устаткування для барної зони ресторану «BEER SET»

Назва устаткування	Тип, марка і модель устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Барна стійка	Україна, дерев'яна	1	4000	800	3,20
Станції бармена	Олегія	1	1170	550	0,64
Кавомашина	NSIM-APPIA COMPACT S 2GR	1	550	545	-
Кавомолка	Nuova Simonelli NSIM-MCF	1	150	200	-
Льодогенератор	SARO EB 26	1	420	528	0,51
Льодоподрібнювач	Bartscher 135012	1	173	380	-
Соковижималка для цитрусових	Sirman APOLLO CON LEVA	1	180	120	-
Холодильна вітрина для пива	Snaige CD350-1003	3	600	600	1,08
Пивна башта	DRESDA на 6 сортів	1	550	80	-

Продовження таблиці 1.18

Назва устаткування	Тип, марка і модель устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Автоматизоване робоче місце бармена	POS-термінал Piano 15,6"	1	250	500	-
Разом площа устаткування, м²					5,43
Площа барної зони, м²					14,0

Площа приміщень для здійснення обслуговування в пивного ресторану наведено у таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування

Приміщення	Площа, м ²
Торговельна зала + барна зона	144
Вестибюль	21
Аванзала	14
Туалетні кімнати	16
Гардероб	6

Основним видами меблів у торговельній залі є столи, крісла, підсобні столи, серванти. Кількість необхідних меблів для забезпечення процесу споживання наведено в таблиці 1.20.

Таблиця 1.20

Характеристика меблів ресторану «BEER SET»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двохмісний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	5
Стіл чотирьохмісний	1200 x 800		12
Стіл шестимісний	900 x 1500		2
Стілець дерев'яний	800x800	Для сидіння гостей	70
Сервант для офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	1
Стіл для офіціантів (підсобний)	450x750	Для тимчасового зберігання посуду, страв, напоїв	1
Візок офіціантський	400x600	Прибирання використаного посуду, транспортування страв при груповому обслуговуванні	1

При повсякденному сервіруванні столів ресторану використовуємо фарфоро-фаянсовий та скляний посуд, набори, столову білизну. Кількісний

та якісний вибір предметів сервірування згідно з рекомендаціями проведено відповідно до типу, місткості, концепції закладу і наведено у додатку Т.

Кількість обслуговуючого персоналу

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

У ресторану «BEER SET» на 80 місць передбачаємо повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом. При повсякденному обслуговуванні таким способом розрахунок кількості офіціантів проводимо за формулою (1.13):

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

де

$N_{\text{оф}}$ – кількість офіціантів, що приймають участь у обслуговуванні, чол.;

N_1 – кількість споживачів, яких може обслуговувати один офіціант в ресторані (8-12 чоловік);

P – місткість зали, місць.

$$N_{\text{оф}} = 70 / 12 = 4$$

кількість офіціантів у зміну складає 4 чоловік, при двозмінній роботі персоналу загальна кількість офіціантів становить 8 чоловік.

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

Таблиця 1.21

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор залу		2
Хостес		2
Бармен-касир		2
Офіціант	3-5	10
Мийник столового та кухонного посуду		2
Прибиральниця залу		2
Паркувальник		1

Отже згідно даних таблиці 1.21 для безперебійної роботи пивного ресторану на 70 місць необхідно 24 чоловік обслуговуючого персоналу.

2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Об'ємно-планувальне рішення пивного ресторану на 70 місць у Дніпровському районі м. Києва розробляється з урахуванням раціонального розміщення приміщень в об'ємі будівлі та розташування устаткування у них згідно з характером та вимогами технологічного процесу в закладі. При цьому враховують вимоги щодо мікроклімату приміщень, світлового та акустичного режиму.

Проектована будівля пивного ресторану відповідатиме усім вимогам, які висувають до громадських споруд за ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень», а також ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)».

Пивний ресторан «BEER SET» на 70 місць розміщується в одноповерховій будівлі, з ресторану запроектовані входи ззовні: один до вестибюлю ресторану, до завантажувальної, окремий вхід для персоналу. Кількість евакуаційних виходів з будівлі – 6 (завантажувальна, вестибюль, вхід для персоналу, технічні приміщення) відповідно до ДБН В.1.1-7-2002,. Перед центральним входом передбачено крильце зі сходами та пандусом уклоном не більше 1:12.

В одноповерховій будівлі одним блоком розміщені: завантажувальна, складські приміщення; виробничі цехи; мийна кухонного посуду, мийна столового посуду; приміщення директора та комора. Технічне приміщення має сполучення зовнішнє і внутрішнє з метою забезпечення вільного автоматичного виходу. Приміщення виробничих цехів розміщені з урахуванням послідовності технологічного процесу.

Мийні кухонного та столового посуду проектується роздільні, вони мають зручний зв'язок із виробничими приміщеннями і торговельними залами.

Група приміщень для споживачів розташована у безпосередній близькості до головного входу та ізольована від виробництва.

Туалетні кімнати для споживачів запроектовані у вестибюльній групі приміщень.

Адміністративно-побутові приміщення розташовані поблизу службового входу. Побутові приміщення розміщені одним блоком поруч зі службовим входом, аби максимально знизити переміщення персоналу у верхньому одязі.

При розміщенні приміщень, згідно норм діючих для будівництва, також враховували практичність та зручність проекту для відвідувачів та обслуговуючого персоналу. Виробничі та адміністративно-побутові приміщення, де працюють протягом дня мають природне освітлення. Торговельна зала має зручний зв'язок із роздавальною, яка в свою чергу тісно пов'язана з цехами, мийною столового посуду, сервізною.

Згідно прийнятих рішень корисна площа закладу складає 365 м², план закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання наведено на креслені №3.

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Для проектного пивного ресторану «BEER SET» 70 місць у Дніпровському районі м. Києва по вул. Русанівська набережна 22а. Основними споживачами закладу ресторанного господарства будуть мешканці та гості міста.

Інтер'єр пивного ресторану «BEER SET» буде виконаний в стилі лофт, основні принципи стилю описанов 1 розділі.

Архітектурно-планувальні особливості забудови району та відповідність будівельним, санітарним, пожежним нормам обумовлюють розташування закладу ресторанного господарства в окремій одноповерховій будівлі.

Розрахунок площі ділянки під будівництво [9]:

$$S_d = 23 \cdot 70 = 1610 \text{ м}^2$$

Площа озеленення визначається за формулою [9]:

$$S_{oz} = 0,4 \cdot 1610 = 644 \text{ м}^2$$

Нормативний показник рівня озеленення ділянки – не менше 40% від площі ділянки будівництва.

На ділянці будівництва виділяються такі зони: зона під забудову, площею $S_6 = 432 \text{ м}^2$; зони озеленення загальною площею $S_{оз} = 644 \text{ м}^2$; зелена захисна смуга шириною 1 м; майданчик для збору відвідувачів $S_{зв} = 160 \text{ м}^2$, зона відпочинку площею 16 м^2 , автостоянка для машин відвідувачів площею $S_{ас} = 168 \text{ м}^2$, розвантажувальний майданчик $S_{рм} = 156 \text{ м}^2$, майданчик для сміттєзбірників $S_{мс} = 32,5 \text{ м}^2$. Схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на кресленні №1.

Заходи з благоустрою території пивного ресторану «BEER SET» реалізовані у наступних елементах: підходи до ресторану викладено бруківкою гірчичного кольору, озеленення території ресторану вирішили шляхом облаштування газонів та висадженням дерев тую та блакитних ялин.

На території також будуть облаштовані зоно відпочинку з дерев'яними лавами біля яких будуть оформлені клуби з багаторічними квітами.

Штучне освітлення території забезпечують наземні ліхтарі зі сферичними плафонами.

Дальній рекламний засіб – біл-борд розміром 3х6 м прямокутної форми, розташований в 1,5 км. від ресторану по ул. Раїси Окіпної, вказано назву закладу, режим роботи, адресу на фоні фотографії залу, зміст оновлюватиметься щотижня. У вечірні години планується підсвічування.

Ближній рекламний засіб – біл-борд розміром 3х4 прямокутної форми, розміщений на відстані 500 м від ресторану, містить назву, режим роботи.

Оформлення фасаду будівлі пивного ресторану «BEER SET», планується виконати за сучасними технологіями будівництва. Фасад будівлі кафе буде виконано із штукатурки та декоративного каміння та дерев'яних віконних рам. Зовнішня легкість та функціональність конструкції дозволить будівлі природно вписатися в навколишню архітектуру та природне середовище.

Головний вхід у готель буде стриманим, без зайвої реклами. Вхідні двері будуть дерев'яні коричневого кольору, біля входу будуть розміщені старі пивні бочки. Зовнішній фасад у темні часи доби буде підсвічуватися неоновим лампами.

Вестибюлі буде виконано в сірому кольорі одна із стінок буде вимощена червоню цеглою при вході буде стояти дерев'яна лава на підлозі в дерев'яних ящиках будуть розміщені свіжі квіти та декоративні деревця.

Торгівельна зала ресторану «BEER SET» буде виконана відповідно до обраної концепції, стіни будуть вимощені декоративною цеглою та пофарбовані в сірий колір, меблі будуть виконані із дерева.

Столи прямокутної і квадратної форми на 2, 4 та 6 осіб розставлені групами у центрі зали і вздовж стін. Підлога торгівельної зали виконана із паркетної дошки чорного кольору.

2.3. Кошторис будівництва

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення пивного ресторану «BEER SET» на 70 місць розраховано за укрупненими показниками вартості за формулою 2.14 [Horeca]:

$$B_{ЗБР} = (70 \cdot 2533 \cdot 25,2 \cdot 1) / 1000 = 4468,21 \text{ тис. грн.}$$

Значення вартості загально будівельних робіт пивного ресторану «BEER SET» розраховано у дод. Х.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА.

3.1. Організаційний дизайн

Пивний ресторан «BEER SET» буде заснований на основі колективної форми власності. Організаційно-правовий статус – товариство з обмеженою відповідальністю «BEER SET». Учасниками товариства з обмеженою відповідальністю будуть фізичні особи [4]. Установчим документом ТОВ «BEER SET» є рішення про його утворення та Статут.

Виходячи з обґрунтованих особливостей концепції діяльності (розділ 1) та організаційно-правової форми майбутнього закладу, буде підготовлене узагальнення щодо обов'язкових погоджувальних і дозвільних процедур, які необхідні адміністрації для започаткування роботи, перелік яких зазначено у ГКУ та [9]. Розмір статутного фонду ТОВ «BEER SET» буде скорегованим до розміру поточного та капітального бюджету закладу і становитиме 12 000000 грн.

Складання внутрішньо-організаційних документів, які регламентують працю персоналу ТОВ «BEER SET», буде проведено відповідно до чинної нормативно-правової бази: Національного класифікатора професій, в якому наведено угруповання професій (ДК 003:2010); Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників (випуск 65 «Торгівля та громадське харчування»), що містить перелік основних робіт окремих професій; ДСТУ 4281:2004 – «Заклади ресторанного господарства. Класифікація», Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, Статуту закладу, тощо [9].

Статут, установчий і колективний договори, штатний розпис ТОВ «BEER SET» є внутрішніми нормативними документами, на підставі яких здійснюють його організаційний дизайн, складають посадові інструкції, визначають завдання, функції, права та обов'язки, а головне – відповідальність працівників.

В ТОВ «BEER SET» буде застосована лінійно-функціональна структура управління, що зображена на рис. 3.1.



Рис. 3.1. Організаційна структура управління ТОВ «BEER SET»

Обрана структура управління в ресторані має ряд переваг:

- ✓ пріоритетність високої компетентності фахівців, які відповідають за виконання конкретних управлінських функцій;
- ✓ гнучкість та можливість делегування повноважень у межах виконання певних функціональних обов'язків відповідних служб;
- ✓ вивільнення лінійних менеджерів від вирішення спеціальних питань;
- ✓ стандартизація, формалізація та програмування.

Організація виробництва і обслуговування гостей в ресторані здійснюється відповідними виробничою та обслуговуючою службами закладу та складається з двох підрозділів: виробничого та обслуговуючого. Керівництво ними здійснюватиме директор ЗРГ, якому підпорядковані завідувач виробництвом та адміністратор.

Виходячи із розробленої концепції закладу ресторанного господарства та визначених цільових пріоритетів, обґрунтовуємо модель кадрової політики, що є найбільш корисною для розвитку організації. Планування

чисельності персоналу таверни здійснено за наступними категоріями: адміністративно-управлінський персонал; основний та допоміжний виробничий персонал, допоміжний персонал [9]. Інформаційними джерелами для планування чисельності персоналу ресторану «BEER SET» є попередні розробки, проведені у першому розділі дипломного проекту.

Проект посадової структури штатного розпису проектного ресторану наведено у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Проект посадової структури штатного розпису ТОВ «BEER SET»

№ з/п	Посада	Кількість, штатних одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Виконавчий директор	1
2	Головний бухгалтер	1
3	Бухгалтер-касир	1
4	Адміністратор	2
5	Завідувач виробництвом	1
Разом по адміністративно-управлінському персоналу		6
Виробничий (операційний) персонал		
5	Комірник	1
6	Кухар 5 розряду	2
7	Кухар 4 розряду	4
8	Кухар III розряду	2
9	Бармен-касир	2
10	Офіціант	10
11	Хостес	2
Разом по виробничому персоналу		23
Допоміжний персонал		
12	Охоронець	2
13	Мийник столового посуду	2
14	Прибиральник залу	2
Разом по допоміжному персоналу		6
Разом по закладу		35

3.2. Доходи. Витрати

Економічне обґрунтування бізнес-проекту створення закладу ресторанного господарства передбачає вирішення завдань з обґрунтування операційних доходів і витрат закладу.

Обґрунтування операційних доходів закладу

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

У пивному ресторані «BEER SET» буде передбачено рівень націнки 165%. По кожній з передбачених у меню груп страв та закупних товарів визначено типові, за якими розраховано ціну реалізації та продажну ціну. Розрахунки, здійснені за стандартною формою калькуляційних карт.

Типовими стравами пивного ресторану «BEER SET» за групами обрані:

- Флакси морквяні з коріандром та куркумою;
- Пивний сет (в'ялена рибка до пива, в'ялена яловичина, сир фрі, копчені свинячі вуха, житні грінки, картопля пай. Подаємо з морквяно-селеровими паличками, ікорним соусом та соусом блю чіз);
- Beef Салат (мікс-салату, томати, кунжут, соус на основі меду, шматочки яловичини смаженої на грилі);
- Хрумкі курячі крильця з соусом BBQ;
- Бургер «STAR» (телятина гриль, салат Бостон, томати, цибуля, солоний огірок, соус);
- Ковбаски «Нюрнберзькі» (подаються із квашеною капустою, та мареновим перцем);
- Стейк Рибай з соусом деміглас;
- Лимонний тарт.

Розрахунок планової ціни реалізації типових закупних товарів здійснюємо на основі збірника рецептур виходячи з закупівельної ціни та рівня торговельної націнки, що прийнята для визначеного типу закладу ресторанного господарства. Приклад розрахунку калькуляційної карти здійснюємо у табл. 1 дод. Ц.

Плановий обсяг реалізації закладу ресторанного господарства виконуємо на основі проведених розрахунків у інженерно-технологічному розділі, результати розрахунків наведено в табл. 2 дод. Ч. Планові річні

обсяги реалізації продукції та купівельних товарів узагальнюємо в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

**Планування річного обсягу доходів від реалізації ТОВ «BEER SET»
на 2020 рік**

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць	Обсяг товарообігу річний
		тис. грн.	
1.	Продукція власного виробництва	2 255,40	27 064,80
2.	Закупні товари	279,42	3 353,04
3.	Плановий обсяг доходу від реалізації (роздрібний товарообіг)	2 534,82	30 417,84

Основні засоби

Розрахунки складу та первісної вартості основних засобів узагальнені у формі табл. 3.3. Джерелом інформації слугують прайс-листи підприємств, що спеціалізуються на продажу обладнання для закладів ресторанного господарства.

Таблиця 3.3

Обґрунтування складу, структури, вартості основних засобів та інших необоротних активів ТОВ «BEER SET» на 70 місць

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн
1. Будівлі, споруди	11089,8
2. Машини та устаткування, в т.ч.	5058
2.1. Холодильне обладнання	1380,6
2.2. Механічне обладнання	687,3
2.3. Теплове обладнання	2960,7
2.4. Торговельне обладнання	24,5
2.5. Вимірювальні прилади	4,9
3. Меблі, інше офісне обладнання	785
4. Автотранспорт	-
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини, вимірювальні прилади, телефони	80,7
6. Телефони	8
Інші основні засоби	5,3

Разом	17026,8
--------------	----------------

Розрахунок суми амортизаційних відрахувань наведено у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань за основними видами основних засобів фондів та інших нематеріальних активів

Групи	Первісна вартість, тис. грн.	Річна норма амортизації, %	Річна сума амортизації, тис. грн
1. Третя група амортизації			
3.1.Будівлі	11089,80	5	554,49
3.2.Споруди	-	5	-
3.3. Передавальні пристрої	-	10	0
2. Четверта група амортизації			
2.1. Холодильне, механічне, теплове, торговельне обладнання	5 058,00	25	1 264,50
2.2.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини, вимірювальні прилади, телефони	94,00	50	47,00
3. П'ята група			
Транспортні засоби	-	20	-
4. Шоста група			
Меблі, інше офісне обладнання	785,00	25	196,25
Разом	17 026,80		2 062,24

Отже, сума амортизаційних відрахувань проектного закладу ресторанного господарства складає 2062,24 тис. грн. на рік.

Персонал та оплата праці

Чисельність і склад персоналу пивного ресторану «BEER SET» було визначено специфікою роботи закладу, здійсненими розрахунками виробничого персоналу за нормами виробництва продукції/обслуговування, а також враховуючи досвід роботи закладів ресторанного господарства в сучасних умовах і наведено у табл. 3 дод. III.

Розмір фонду оплати праці складається з основної заробітної плати та додаткової заробітної плати. Передбачається застосування таких видів надбавок і доплат: - за роботу у шкідливих умовах праці (біля теплового устаткування); - за роботу у вихідні та святкові дні. Розрахунок фонду основної заробітної плати на 2020 рік наведено в табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Планування фонду заробітної плати ТОВ «BEER SET» на 2020 р.

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	У розрахунку на річний, тис. грн			
				Сума тарифної частини ФОП	Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці	Разом фонд оплати праці
Адміністративно-управлінський персонал							
1	Виконавчий директор	1	18000	18,00	1,50	3,60	277,20
2	Головний бухгалтер	1	16000	16,00	-	3,20	230,40
3	Бухгалтер-касир	1	10000	10,00	-	2,00	144,00
4	Адміністратор	2	12500	25,00	-	2,50	330,00
5	Завідувач виробництвом	1	12500	12,50	1,00	2,50	192,00
	Разом адміністративно-управлінський персонал	6	69000	81,50	2,50	13,80	1173,60
Виробничий (операційний) персонал							
5	Комірник	1	6500	6,50	0,00	1,30	93,60
6	Кухар 5 розряду	2	11000	22,00	1,00	2,20	302,40
7	Кухар 4 розряду	4	9200	36,80	0,50	1,84	469,68
8	Кухар III розряду	2	8000	16,00	0,00	1,60	211,20
9	Бармен-касир	2	8500	17,00	0,10	1,70	225,60
10	Офіціант	10	8500	85,00	0,50	1,70	1046,4
11	Хостес	2	8000	16,00	-	-	192,00
	Разом виробничий (операційний) персонал	23	53200	199,30	2,10	10,34	2540,88
Допоміжний персонал							
12	Охоронець	2	8000	16			192
13	Мийник столового посуду	2	5500	11			132
14	Прибиральник залу	2	5500	11			132
	Разом допоміжний персонал	6	19000	38			456
Разом місячний фонд основної заробітної плати		35	141200,0	318,8	4,6	24,1	4170,5

Розрахунки преміальну частину фонду оплати праці оформлено у вигляді таблиці (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Планування преміального фонду ТОВ «BEER SET» на 2020 рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, тис.грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП	
		%	тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	1173,60	18	211,25
Виробничий персонал	2540,88	15	381,13
Допоміжний персонал	456,00	10	45,60
Разом	4 170,5	-	638,0

План з праці ТОВ «BEER SET» на 2020 рік наведено в табл. 3.7

Таблиця 3.7

План з праці по закладу ТОВ «BEER SET» 2020 рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	35	35
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	6	6
Виробничий (операційний) персонал	осіб	23	23
Допоміжний персонал	осіб	6	6
Фонд основної заробітної плати	тис. грн.	347,54	4 170,48
У т. ч. – адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	97,80	1 173,60
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	211,74	2 540,88
Допоміжний персонал	тис. грн.	38,00	456,00
Фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	53,17	637,98
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	16,30	211,25
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	31,76	381,13
Допоміжний персонал	тис. грн.	3,80	45,60
Фонд оплати праці, усього	тис. грн.	400,71	4 808,46
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	115,40	1 384,85
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	243,50	2 922,01
Допоміжний персонал	тис. грн.	41,80	501,60
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	тис. грн.	11,45	137,38
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	19,23	230,81
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	10,59	127,04
Допоміжний персонал	тис. грн.	6,97	83,60

Поточні витрати

Для закладів галузі найбільш придатним методом розрахунку

собівартості реалізованих товарів та продукції є метод ціни продаж (згідно з ПС(БО) № 9 «Запаси»). За методом ціни продажу собівартість реалізованої продукції (товарів) визначається як різниця між продажною (роздрібною) ціною та сумою націнки закладу [9]. Результати розрахунків собівартості реалізованої продукції зводимо у таблицю 3.8

Таблиця 3.8

Планування собівартості реалізованої продукції ТОВ «BEER SET»

№ п/п	Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг, тис.грн.	Середній процент торговельної націнки, %	Сума націнки ЗРГ, тис.грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	27 064,80	165	1,65	10 213,13
2.	Закупні товари	3 353,04	165	1,65	1 265,30
	Разом за рік	30 417,84			11 478,43

Поточні витрати закладу ресторанного господарства, що проектується, розраховано за калькуляційними статтями. Розрахунок наведено у дод. Щ.

Результати розрахунку по всім статтям заносимо у таблицю 3.9.

Таблиця 3.9

Планування поточних витрат ТОВ «BEER SET» на 2020 р.

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн.	
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	11 478,43	ЗВ
2. Витрати на оплату праці	4 808,46	ПВ
3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1 057,86	ПВ
4. Амортизаційні відрахування	2 062,24	ПВ
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	449,89	ПВ
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	162,50	ПВ
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів		ПВ
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	9,50	ПВ

9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	15,21	ЗВ
10. Витрати на транспортування	-	ЗВ
11. Витрати на охорону ЗРГ	3,44	ПВ
12. Інші поточні витрати діяльності.	1 107,67	ПВ
13. Фінансові витрати	-	ПВ
Разом поточні витрати	21 155,20	
У тому числі умовно змінні витрати	11 493,64	
Умовно постійні витрати	9 661,56	

Таким чином, поточні витрати на 2020 рік пивного ресторану «BEER SET» становлять 21 155,20 тис. грн.

Прибутки

Наступним етапом обґрунтування проекту створення пивного ресторану «BEER SET» є проведення закладного аналізу доходів, витрат, прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVP-аналіз (Cost-Volume-Profit) і є найбільш ефективним засобом планування діяльності підприємств [9].

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальним товарооборотом підприємства (без урахування ПДВ та сумою змінних витрат). Розрахунки показників аналізу таблиця 3.10.

Таблиця 3.10

Планування маржинального доходу та порогу рентабельності

ТОВ «BEER SET» на 2020 р.

Показники	Розрахунки тис.грн
1.Плановий дохід від реалізації (товарооборот) без ПДВ	24 334,27
2.Середній процент торговельної націнки, %	160,00
3. Змінні витрати, у тому числі	11 493,64
3.1.Собівартість продукції	11 478,43
3.2. Інші непрямі змінні витрати	15,21
4. Маржинальний дохід, грн	12 840,63
5. Постійні витрати	9 661,56
6. Прибуток, грн.	3 179,07
7. Рівень змінних витрат, %	47,23
8. Поріг рентабельності, точка беззбитковості	8 567,67
9. Маржинальний запас стійкості, %	184,02
10. Рентабельність товарообороту, %	13,06

За результатами розрахунків встановлено, що підприємство досягне

точки беззбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

Планування основних результатів діяльності ТОВ «BEER SET» на 2020

р.

№ п/п	Статті	Разом за рік
1	Доходи від реалізації продукції (роздрібний товарооборот без ПДВ)	24 334,27
2	Собівартість реалізованої продукції	11 478,43
3	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	9 676,77

Продовження таблиці 3.11

№ п/п	Статті	Разом за рік
4	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	3 179,07
5	Фінансові витрати	-
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	3 179,07
7	Податок на прибуток	572,23
8	Чистий прибуток – можливий	2 606,84
9	Рентабельність, операційної реалізації, %.	10,71
10	Чистий прибуток – цільовий	2 676,8
11	Чистий прибуток – плановий.	2 606,84

Розрахунок основних показників рентабельності ресторану наведений у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Основні показники рентабельності ТОВ «BEER SET» на 2020 р.

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції ($R_{РП}, \%$) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Чистий дохід від реалізації продукції}} * 100$	10,71
2.	Рентабельність поточних витрат ($R_{ПВ}, \%$) = $\frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} * 100$	12,32

Аналізуючи попередньо розраховані дані рентабельності ТОВ «BEER SET», можна зробити висновок, що перший рік діяльності буде рентабельним.

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Планування основних показників діяльності на перші п'ять років необхідно для розрахунків ефективності інвестиційного проекту та оцінки терміну окупності інвестицій. Планування на цей період рекомендується здійснювати за спрощеною методикою оцінки трьох показників, які необхідні для подальших обґрунтувань – обсягів доходу, прибутку, амортизаційних відрахувань.

Розрахунок чистого доходу від реалізації здійснюється виходячи з запланованих темпів його зростання за формулою [9]:

$$ЧД_{пл} = (ЧД_{баз} * I) / 100, \quad (3.1)$$

Для закладу закладів ресторанного господарства, що проектується, темп росту чистого доходу від реалізації на усі чотири роки пропонується у обсязі 8% річних (умовно). Визначаємо плановий обсяг чистого доходу від реалізації відповідно на другий, третій, четвертий та п'ятий планові роки, за умови, що товарооборот першого року діяльності ЗРГ складає 30 417,84 тис. грн. Планування чистого прибутку підприємства здійснюється, виходячи з рівня рентабельності діяльності закладу, який досягає середньогалузевого рівня. Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як постійна величини та дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, що скоригована на 0,95 [9].

Планові показники діяльності закладу на перші п'ять років узагальнюються у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

**Планування основних результатів діяльності ТОВ «BEER SET»
на перші п'ять років**

Роки	Плановий товарооборот		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн.
	Тис. грн.	Середньорічні темпи росту.	Тис. грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	30 417,84	8	2 606,84	8,57	2 062,24
2-й рік	32 851,27	8	2 919,66	8,89	1 959,13
3-й рік	35 479,37	8	3 270,02	9,22	1 861,17
4-й рік	38 317,72	8	3 662,42	9,56	1 768,11
5-й рік	41 383,14	8	4 101,91	9,91	1 679,71
Разом за п'ять років	178 449,33	-	16 560,85	-	9 330,36

Оцінка ефективності капітальних вкладень, окупності проекту

Оцінка окупності інвестованого капіталу повинна здійснюватися на основі показника «чистого грошового потоку» [9].

Припустимо, що дисконтна ставка, яка характеризує рівень інфляції, становить в середньому на рік 10%. Розрахунок чистого приведенного доходу по реальному інвестиційному проекту рекомендується здійснюється таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом тис. грн.

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні і відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом,	Чистий приведений дохід. ІД
1	17 026,80	4 669,08	4 669,08	4 244,62	
2		4 878,79	9 547,87	4 279,64	
3		5 131,19	14 679,06	4 385,63	
4		5 430,54	20 109,59	4 145,45	
5		5 781,62	25 891,21	3 960,01	
Разом	17 026,80	25 891,21		21 015,35	3 988,55

Таким чином, робимо висновки про те, що чистий приведений дохід на п'ятий рік експлуатації проекту становив 3 988,55 тис. грн.

Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за наступною формулою:

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

Розраховуємо індекс доходності:

$$ID = 21\,015,35 / 17\,026,80 = 1,23$$

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

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

Розрахунок індекса рентабельності здійснюється за формулою:

$$IP = ЧП / IB * 100 \quad (3.2)$$

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується наступним чином:

$$ЧП = 25\,891,21 / 5 = 5\,178,24 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту :

$$IP = 5\,178,24 / 17\,026,80 * 100 = 30,41\%.$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 30,41%.

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту. Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою:

$$ПО = IB / ЧГП \text{ р.}, \quad (3.3)$$

Відповідно дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою [9]:

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

Період окупності інвестиційного проекту розраховується згідно [9].:

$$ПО = 17\,026,80 / 5\,178,24 = 3,3 \text{ роки}$$

За результатами проведених розрахунків встановлено, що період окупності його становить 3 роки 4 місяці.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Випускний кваліфікаційний проект розроблено відповідно до затвердженої теми: «Проект пивного ресторану на 70 місць у Дніпровському

районі м. Києва». Випускний проект містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

Проаналізовано ринок ресторанних послуг м. Києва, згідно даних The-Village у 2018 році в м. Києві відкрилось 171 заклад ресторанного господарства, зачинилось на протязі року 18 закладів.

Проведене маркетингове дослідження Дніпровського району м. Києва, для проектування пивного ресторану на 70 місць, обрано ділянку за адресою Русанівська набережна 22а, проаналізовано ринок ресторанного господарства в радіусі 2 км. від ділянки проектування пивного ресторану на 70 місць, конкурентне середовища формують 12 закладів ресторанного господарства.

Розроблено неймінг, легенду та логотип підприємства. Для відображення специфіки пивного ресторану та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву «BEER SET», що в перекладі з англ. - пивний сет.

У меню пивного ресторану «BEER SET» буде представлено холодні закуски: Салат з телячим язиком, корнішонами, печеною картоплею, оливковим маслом на мікс-салаті, гарячі закуски: Курячі нагетси з пармезаном та Бургер «BBQ» (мраморна телятина гриль, салат Бостон, томати, цибуля, солоний огірок та соус Барбекю), основні страви: Ковбаски «Франкфуртські» які подаються з сирним соусом, Ковбаски «Чеські», що подаватимуться з овочами гриль та сирним соусом, Каре яловичини з копченими томатами та Фермерське курча з картопляними скибочками та соусом. Пивна карта закладу буде представлена крафтовими пивоварнями: «Ципа» та «VARVAR» та «ОПІЛЛЯ», Тарушська броварня, Купішська броварня, броварня Бутаутайського помістя також до пивної карти будуть входити фірмові коктейлі з пивом.

Дизайнерське рішення пивного ресторану «BEER SET» буде виконано в стилі лофт. Офіціанти будуть одягнені у картаті сорочки та джинси.

Обслуговування у пивному ресторані «BEER SET» проходитиме офіціантами за меню вільного вибору. Режим роботи проектного закладу планується з 11.00 до 23.00 без вихідних.

Розроблено та обґрунтовано технологію овочево-зернових флаксів з використанням сухого ріборослинного напівфабрикату та рослинних компонентів - морквяної макухи, насіння гарбуза, льону, кунжуту.

В проекті представлені графіки завантаження торговельної зали кількість споживачів за день – 264 осіб, середня оборотність місця за день – 3,8 рази.

Розраховано денний обсяг реалізації продукції за групами на підставі моніторингу конкурентного середовища шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу. На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено денну виробничу програму пивного ресторану «BEER SET».

Сервісно-виробничий процес пивного ресторану «BEER SET» на 70 місць розроблено відповідно до схеми технологічного процесу закладу, за допомогою якої визначили послідовності етапів процесу виробництва продукції та надання послуг у проектованому закладі.

Попередню вартість будівництва пивного ресторану «BEER SET» розраховано за укрупненими показниками вартості загально будівельних робіт складає 11981,70 тис. грн.

За результатами проведених досліджень визначено організаційно-правову форму господарювання та розроблено організаційний дизайн і структуру управління ТОВ «BEER SET». Розроблено штатний розпис, план з праці, план доходів і витрат на майбутні періоди діяльності ресторану, визначено рентабельність його діяльності – 10,71%, що є середнім значенням по галузі. Результати економічних розрахунків дозволили здійснити діагностику ефективності інвестиційного проекту, розрахувати його рентабельність (30,41%) та період окупності – 3 роки 3 місяці.

Встановлено, що за п'ять років діяльності капітальні витрати за проектом будівництва та оснащення ресторану можуть бути окуплені за 3,3 роки експлуатації. Через три роки заклад отримає чистий приведений дохід обсягом 3 988,55 тис. грн.

Показник «індекс дохідності» проекту становить 1,23, що свідчить про перевищення позитивного грошового потоку за проектом над капітальними витратами на його здійснення. Це свідчить про можливість принести додаткові інвестиційні доходи за умови реалізації інвестиційного проекту і є позитивним критерієм при прийнятті інвестиційного рішення.

Таким чином, можна дійти висновку, що у розробленому проекті закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Він може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.

2. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
3. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
4. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 № 2275-VIII
5. ДБН 360.92**(зі змінами №1÷10) Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
6. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
7. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
8. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
9. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
10. Архіпов, Віктор Віталійович. Організація ресторанного господарства [Текст] : навчальний посібник / Віктор Архіпов, В. А. Русавська. - 2-е вид. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 279 с.
11. Загірняк М. В. Економіка підприємства: магістерський курс: підручник / М. В. Загірняк, П. Г. Перерва. – Кременчук: [б. в.], 2015. – Ч. 1. – 736 с. – Ч. 2. – 756 с.
12. Карпенко П.О. Основи раціонального і лікувального харчування: навч.посіб./ П.О.Карпенко, С.М.Пересічна, І.М.Грищенко, Н.О.Мельничук; за заг. ред. П.О.Карпенка. – К.: Київ.нац.торг.-екон. ун-т, 2011. 504 с.
13. Касьянов Г. И. Сушка сырья и производство сухих завтраков [Текст] / Г.И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. – М.: Март, 2004. – 160 с.

14. Лойко В. В. Економіка підприємства: навч. посіб. для студентів напряму підгот. 6.030504 «Економіка підприємства» / В. В. Лойко, Т. П. Макаровська. – К.: КНУТД, 2015. – 267 с
15. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с
16. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
17. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр навчальної літератури, 2011 – 584 с.
18. Організація послуг харчування: підручник /А.І.Усіна, О.Ю. Давидова, І.В. Сегеда, Т.П. Кононенко; Харк. нац. ун-т міськ. гос-ва ім. О.М.Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 183 с.
19. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторанны технології: основи теорії. Навч. посіб. для вищ. навч. закл. — К.: Кондор-Видавництво, 2017. — 250 с.
20. Пересічний М.І. Теоретичні та практичні передумови комплексної оцінки якості продукції громадського харчування // Вісник Київського державного торговельно-економічного університету. — 1998. — №2. — С. 107-115.
21. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов [Текст] / под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна. – М. : Брандес, Медицина, 2006. – 380 с.
22. Технологія продуктів харчування функціонального призначення: монографія / М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко, та ін. - Київ: Київ нац. торг-екон. унів., 2010. – 718 с.

23. Ткаченко Т.І. Економіка готельного та ресторанного господарства : опор. конспект лекцій / Т.І. Ткаченко, В.Г. Міска, О.О. Каролоп. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. –193с.
24. Федорова Д. Біологічна цінність рибо-рослинних напівфабрикатів на основі комплексного перероблення бичка азовського/ Федорова Д., Кузьменко Ю. // Товари і ринки. К.: КНТЕУ. – 2015.2(20). – С. 85-97.
25. Федорова Д.В. Фізико-хімічні і біохімічні показники якості сухих рибо-рослинних напівфабрикатів/ Д.В. Федорова// Технічні науки та технології: науковий журнал / Черніг. нац. технол. ун-т. – Чернігів : Черніг.нац. технол. ун-т, 2016. – № 3 (5). – С.217-233.
26. Шаповал С.Л. Основи будівництва : навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 186 с.
27. Зернові хлібці «Колос». [Електронний ресурс].Режим доступу: <http://uapatents.com/4-86247-prisni-khlibci-kolos.html>
28. Крекери лляні «Класичні з вівсяними висівками». – [Електронний ресурс].Режим доступу: <http://www.povarenok.ru/recipes/show/141855>.
29. Лляні хлібці з картоплею і часником «Компас здоров'я». – [Електронний ресурс].Режим доступу: <http://www.smkfarm.ru/catalog/pravilnoe-pitanie/flaksy-krekerykhlebtsy/lnyanye-khlebtzy-s-kartofelem-i-chesnokom5442/>
30. Офіційний сайт: HORECA-EXPERT [Електронний ресурс].. [Режим доступу: <http://horeca-expert.com.ua>]
31. Офіційний сайт: REST ON [Режим доступу: <https://reston.com.ua/>]
32. Офіційний сайт: Лун нерухомисть [Режим доступу: [https://www.lun.ua/uk/% мікрорайони-києва/лівобережний-масив](https://www.lun.ua/uk/%20мікрорайони-києва/лівобережний-масив)]

33. Офіційний сайт: Русановка/Киевская Венеция [Режим доступу: <http://rysanovka.kiev.ua/category/infrastruktura/restorany-kafe-bary/>]

34. Офіційний сайт: ТЕХНО-ФУД [Режим доступу: <https://technofood.com.ua/ua>]

35. Хлібці сиріодні. - [Електронний ресурс].Режим доступу: <https://sz.lviv.ua/>.

36. Хлібці-з-грибами. [Електронний ресурс].Режим доступу: <https://sunfill.ua/product>.

Додаток А

Меню ресторану пивного ресторану «BEER SET»

Найменування страви	Вихід, г
Холодні закуски	
Закуски до пива	
Пивний сет (в'ялена рибка до пива, в'ялена яловичина, сир фрі, копчені	500

свинячі вуха, житні грінки, картопля пай. Подаємо з морквяно-селеровими паличками, ікорним соусом та соусом блю чіз)	
М'ясне асорті (суджук, копчена рвана свинина, бекон, в'ялена яловичина. Подаємо з грінками та гірчицею)	240
Копчені свинячі вуха з картоплею пай	100/80
Житні грінки з ікорним соусом	150/40
Флакси морквяні з коріандром та куркумою	180
Картопляні чіпси	150
Салати	
Салат із лососем руколою, помідорами чері та соусом вінігрет	180
Салат з телячим язиком, корнішонами, печеною картоплею, оливковим маслом на мікс-салаті	200
Beef Салат (мікс-салату, томати, кунжут, соус на основі меду, шматочки яловичини смаженої на грилі)	220
Салат із інічкою гриль, карамелізованою грушою, виноградом та мікс салатом	200
Кіноа Салат (кіноа, огірок, солодкий перець, фета, броколі, петрушка, цибуля, базилік, оливкова олія та бальзамік)	200
Салат з печеними овочами та рікотою (мікс-салат з печеними овочами, фермерською рікотою, сиром фета, томатами чері та оливками каламата)	230
Салат «Грецьки» (свіжі томати, болгарський перець та огірки, сир «Фета» і оливкова олія з орегано)	190
Гарячі закуски	
Мідії в винному бульйоні	180
Французькі рапани, запечені з зеленим маслом	160
Раки відварні	180
Королівські креветки гриль	140
Курячі нагетси з пармезаном (філе курки у маринаді з йогурту та пармезану, у сухарях панко. Подаємо з соусом блю чіз)	200
Хрумкі курячі крильця з соусом BBQ	180
Смажені сирні палочки з часниковим соусом	160/50
Камамбер запечений з журавлиновим соусом	120/50
Бургери	
Бургер «STAR» (телятина гриль, салат Бостон, томати, цибуля, солоний огірок, соус)	200
Бургер «FRENCH» (помідор, рублена телятина, карамелізована цибуля, салат Бостон, томати, сир)	200
Бургер «BBQ» (мраморна телятина гриль, салат Бостон, томати, цибуля, солоний огірок та соус Барбекю)	200
Бургер «MINUTE Steak» (рібай, соус Айолі, томати, солоні огірки, руккола, кедрові горішки)	200
Бургер «ITALIANO» (качина грудка, сир Моцарела, соус Песто з в'ялених томатів та свіжий базилік)	200

Найменування страви	Вихід, г
Бургер «ЧІКЕН» (куряча грудка, мікс салатів, томати, сир Пармезан та соус Цезар)	200
Бургер «BBQ ЧІКЕН» (куряча грудка, салат Бостон, томати, солоний огірок, цибуля та соус BBQ)	200
Бургер «ЧІКЕН БЛЮ ЧІЗ» (куряча грудка, салат Бостон та соус Blue Cheese)	200
Супи	
Суп з морепродуктами	250
Бульйон з курячими фрикадельками	250
Гаспачо з багетом та томатною сальсою	250
Основні страви	
Рибні страви	
Стейк лосося на пару з запеченими овочами	150/90
Судак запечений з томатами та базиліком	150/70
Дорадо в солі на грилі	1шт.
Стейк тунця з картопляним пюре та грибним соусом	120/80/30
М'ясні страви	
Ковбаски «Мюнхенські» (подаються з картоплею по-селянськи та гірчицею)	250
Ковбаски «Нюрнберзькі» (подаються із квашеною капустою, та мареновим перцем)	250
Ковбаски «Чеські» (подаються з овочами гриль та сирним соусом)	220
Ковбаски «Франкфуртські» (подаються з сирним соусом)	220
Плато з ковбасок з овочами гриль (ковбаски мюнхенські, мисливські, індичі, білі з травами, яловичі, перець болгарський, кабачок, печериці, цибуля, гірчиця, соус «Дорблю», соус BBQ)	600
Пательня «Асорті ковбасок» (ковбаски мисливські, білі із свинини, яловичини, пастернак, кабачок, перець болгарський, печериці, помідор, цибуля ріпчаста)	800
Стейк Рибай з соусом деміглас	220
Томлений стейк особуко з овочами та свіжою зеленню .	180/90
Стейк Нью Йорк із овочевим соте	170/90
Альтернативний стейк з морквяним пюре	160/60
Свиняча вирізка у вершковому соусі з лисичками та картопляним пюре	140/80
Шашлик зі свинячого ошийка з маринованою цибулею, зеленню і червоною аджикою на хрумкому лаваші	160/40/30
Каре яловичини з копченими томатами	180
Каре телятини з ризото та білими грибами	170/80
Рулька (з тушкованою капустою, помідором, запеченим часником та зеленню, соусами сацибелі, гірчиця, часниковий)	450
Реберця BBQ (свинячі реберця у вишневому соусі)	190
Фермерське курча з картопляними скибочками та соусом	300
М'ясний сет для компанії курча, реберця, крильця, 3 соуси	350
Стейк з яловичого язика з булгуром та вершковим соусом з лисичками	140/100
Гарніри	
Овочі, запечені на вугіллі, з ароматною зеленню	150
Печена картопля з лисичками	140
Картопля фрі	120
Хліб та хлібобулочні вироби	
Хліб спельтовий	60
Хліб Кукурудзяний	70

Найменування страви	Вихід, г
Багет Віденський	50
Хліб Бріош тостовий	80
Десерти	
Лимонний тарт	120
Шоколадний фондан із ванільним морозивом	80/40
Вершковий чізкейк з полуничним соусом	90/20
Крем сабайон з сезонними ягодами	120
Гарячі напої	
Чай	
Імбирний чай	500
Обліпиховий чай	500
Малиновий чай	500
Яблучний чай з прянощами	500
Чай з журавлиною та м'ятою	500
Кава	
Еспресо, еспресо без кофеїну	30
Американо	120
Лате	180
Капучіно	120
Моко	150
Гляссе	200
Кава по-ірландськи	200
Безалкогольні напої	
Свіжевичавлені соки	
Апельсиновий	200
Грейпфрутовий	200
Яблучний	200
Морквяний	200
Лимонади власного виробництва	
Лимонад цитрусовий	300
Лимонад полуничний	300
Лимонад імбирний з м'ятою	300
Морс журавлиновий	300
Вода та соки	
Coca-cola, Fanta Orange, Sprite	500
Боржомі	350
Моршинська	500
Сік «Галіція» в асортименті (яблучний, апельсиновий, вишевий, яблучно-чорничний, мультіфруктовий)	250

Пивна карта

Пиво	
В пляшках	
VARVAR	
Milk Stout (темний шоколад, палена карамель, ірис, кава)	500
Ipanema (тропічні фрукти, цитруси, натяки на диню і грейпфру)	500
Horpy Lager (свіжий, солодовий, трав'янистий, ноти цитрусів і легка хмелева гіркота)	500
Blanche de Blanche (пшеничні ноти, коріандр, цитруси)	500
Samurai's Daughter (свіжий, пікантний, імбирний)	500
Caribbean Dream (палені ноти, кокос, кава, шоколад)	500
Imperial Stout (глибокий, палений солод, патока, іриски, чорнослив, алкоголь)	500
Artisan Pilsner (солодове, з зерновими нотами, гіркотою шляхетних хмелів)	500
Citra APA (тропічні фрукти, маракуя, натяки на полуниці, диню, цитруси)	500
Equinox DIPA (насичена хмелева гіркота, цитруси, тропічні фрукти, перець ноти)	500
Doppelsticke (насичено солодовий, деревесна і трав'яна гіркота, легка танінність)	500
Cherry Twins (свіжий, фруктовий, вишневий)	500
Captain Salt (свіжий, кислуватий, солоний)	500
Ципа	
Чорна Гора (темний лагер, зварений у німецькому стилі з використанням п'яти видів солоду. Охмелений Magnum, Perle і Spalt)	330
Близниця (зварене у німецькому стилі з використанням пшеничного солоду. Охмелене Perle та Mandarina Bavaria (плюс dry hop останнім))	330
Ципа червона (зварене в сучасному крафтовому стилі (згідно з BJCP 2015 – Категорія: 21B (Speciality IPA – RED IPA) з додаванням ароматичних американських сортів хмелю – Cascade та Chinook)	330
Ципа біла (новий стиль пива - India Pale Lager, що виготовлений за мотивами найпопулярнішого стилю -India Pale Ale)	330
Опілля	
Гайдамацьке (солод пивоварний ячмінний, ячмінь пивоварний, крупи рисові, цукор білий, хміль, дріжджі пивні)	500
Класичне (солод пивоварний ячмінний, ячмінь пивоварний, хміль, дріжджі пивні)	500
Княже (солод пивоварний ячмінний, солод карамельний, ячмінь пивоварний, цукор білий, хміль, дріжджі пивні)	500
Пшеничне (солод пивоварний, пшениця, хміль, дріжджі пивні)	500
Бравий Боцман (солод пивоварний ячмінний, ячмінь пивоварний, хміль, дріжджі пивні)	500
Преміум (солод ячмінний світлий, хміль, дріжджі пивні)	500
Біле (солод пивоварний пшеничний, пшениця, хміль, дріжджі пивні, коріандр, пектин, апельсинові кірки)	500
Корифей нефільтроване (солод пивоварний ячмінний, ячмінь пивоварний, хміль, дріжджі пивні)	500

Тарушська броварня	
Porteris темне (6%)	350
Madona світле (5,9%)	350
Ainiy світле (5%)	350
Kanapinis світле (5,1%)	350
Kanapinis темне (5,3%)	350
I.O.Boiko світле (5%)	350
Kvientinis світле (5%)	350
Ruginis світле (5,2%)	350
Kanapiy червоне (5%)	350
Купішська броварня	
Magarysiy світле (5,8%)	500
Кертинис темне (5,7%)	500
Броварня Бутаутайського помістя	
Butauty Dvaro Shocolado темне пиво (6%)	250
Butauty Dvaro світле (5,1%)	250
Butauty Dvaro темне (5,3%)	250
Butauty Kvientinis світле (4,6%)	250
Розливне	
Старий Домс (нефільтроване)	500
Дункель (темне)	500
Роберт Домс Golden Ale	500
Kronenbourg 1664 Blanc	500
Білий Лев	500
Hoegaarden	500
Stella Artois	500
Коктейлі пивні	
Лайм (світле пиво, сік томат, лайм, табаско, спеції, соєвий соус)	300
Шоко (темне пиво, сироп «Шоколадне печиво», сироп мигдаль, вишня)	280
Ябфіт (світле пиво, сироп яблуко та фісташка, лайм, м'ята)	320
Пол (біле пиво, сироп полуниця, сік червоний апельсин)	250
Грін (темне пиво, червоне вино, сік вишня)	270
Блюм (темне пиво, ром Captain Morgan black, мед)	300
Дас Бут (Егермейстер, пиво темне)	280
Люстдорф (Капітан Морган, гренадін, пиво темне)	270
Десперадос (Текіла, лимонний фреш, пиво ячмінне)	300
Капкан (Шардоне, мартини бьянко, пиво ячмінне)	280
Мексиканець (Текіла, пиво світло, тобаско)	260
Дас Бут (Егермейстер, пиво темне)	280

Додаток Б

Стаття

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Керівник підприємства

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

**АКТ
ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ**

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

Цим актом підтверджується, що результати роботи «Технологія овочево-зернових флаксів із сухим риборослинним напівфабрикатом»
(найменування теми)
яку виконано на кафедрі технології і організації ресторанного господарства,
впроваджені в ресторані «_____»
(найменування підприємства, де здійснювалося впровадження)

1. Вид впровадження результатів: використання технології і рецептур
(експлуатація виробу, роботи, технології); виробництво (виробу, роботи, технології); функціонування (систем)
2. Форма впровадження: технологічна карта на овочево-зернові флакси «Морквяні з коріандром та куркумою»
3. Новизна результатів науково-дослідних робіт: запропоновано нові рецептури і технологію виробництва продукції на основі нетрадиційної сировини

Овочево-зернові флакси «Морквяні з коріандром та куркумою» із з використанням сухого риборослинного напівфабрикату та рослинних компонентів - морквяної макухи, насіння гарбуза, льону, кунжуту.
(модифікація, модернізація старих розробок)
4. Дослідно-промислова перевірка: №11-15 в ресторані «_____» 12-
16.06.2019 року
(вказати номер і дату актів випробувань, найменування підприємства, період)
5. Впроваджені у промислове виробництво: у технологічний процес діяльності гарячого цеху ресторану «_____»

(ділянка, цех (цехи), процес)

6. Економічна ефективність впровадження результатів розширення асортименту основних страв
7. Соціальний і науково-технічний ефект: розроблені снекові продукти рекомендовані у харчуванні осіб з порушеннями вуглеводно-ліпідного обміну, осіб похилого віку для підтримання синтезу кісткової та хрящової тканини, при підвищених психоемоційних навантаженнях та стресах, для додаткового збагачення раціону біологічно активними речовинами

Від КНТЕУ

Керівник випускового
кваліфікаційного проекту

(підпис) (ПІБ)

Магістрант

(підпис) (ПІБ)

Від підприємства

Зав. Виробництвом

(підпис) (ПІБ)

Інженер-технолог

(підпис) (ПІБ)

Кухар

(підпис) (ПІБ)

Відповідальний за впровадження

(підпис) (ПІБ)

ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖЕНО

Головний державний санітарний лікар _____
(назва адміністративної території)

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

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

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

«___» _____ 201__ р.

«___» _____ 201__ р.

М. П.

М. П.

(підпис)

Технологічна карта

СНЕКОВИХ ВИРОБІВ «ФЛАКСИ МОРКВЯНІ З КОРІАНДРОМ ТА КУРКУМОЮ»

Найменування сировини	Масова частка сухих речовин, %	Витрати сировини на 1 кг готової продукції, г		Технологічні вимоги до сировини
		У натурі	У сухих речовинах	
Насіння льону	83,0	378,9	316,2	згідно з ДСТУ 4665
Вода питна	-	553,35		згідно з ДСанПіН 2.2.4-171
Маса напівфабрикату «насіння льону гідратоване»	60,0	479,57		-
Насіння гарбуза	94,0	100,6	94,1	згідно з ДСТУ 7011
Насіння кунжуту	92,0	55,0	52,2	згідно з ДСТУ 4665
Вода питна	-	311,2		
Маса напівфабрикату «паста з насіння соняшника»	62,0	240,4		-
Сухий рибо-рослинний напівфабрикат	94,0	69,4	65,2	згідно з ТУ У 10.2 - 40220843-003:201
Рослинний компонент:			0,0	-
Макуха морквяна	35,0	346,7	121,3	згідно з ДСТУ 7035
Ядра горіхів волоських	94,0	158,9	149,4	згідно з ГОСТ 16833
Перець чорний мелений	96,0	2,8	2,7	згідно з ГОСТ 29045
Куркума	96,0	2,8	2,7	згідно з ГОСТ 29056, ISO 5562
Коріандр мелений	86,0	32,7	28,1	згідно з ГОСТ 29055, ISO 2255
Сіль кухонна	97,30	28,4	27,6	згідно з ДСТУ 3583
Всього сировини на н/ф	-	2750,72	859,5	-
Вихід готової продукції	85,0	1000,0	850,0	

■ **ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ВИРОБНИЦТВА ФЛАКСІВ «ФЛАКСИ МОРКВЯНІ З КОРІАНДРОМ ТА КУРКУМОЮ»**

Підготовка сировини

- Насіння льону, кунжуту, гарбуза інспектують, очищують від сторонніх домішок, просіюють крізь сито з наступним промиванням проточною водою.
- Сухий рибо-рослинний напівфабрикат очищують від сторонніх домішок, просіюють крізь сито.
- Приготування рослинного компоненту виду здійснюють таким чином:
 - спеції та прянощі інспектують, просіюють;
 - сіль кухонну просіюють крізь сито та розчиняють у питній воді;
 - ядра горіхів волоських інспектують, очищують від неїстівних частин, просушують та подрібнюють до крихти розміром 0,5-1,0 мм;
 - очищене насіння кунжуту інспектують, очищують від сторонніх домішок та використовують для оздоблення хлібців перед сушінням;
 - макуху морквяну інспектують, прогрівають до вмісту сухих речовин 35,0%.

Гідратація насіння льону.

Для гідратації насіння льону використовують воду питну.

Гідратацію підготовленого насіння льону здійснюють у співвідношенні 1:1,5 при температурі +20...25°C протягом 60...120 хвилин.

Приготування рослинного компоненту.

Змішати підготовлені ядра горіхів, додати чорний мелений перець, куркуму, коріандр, підготовлену макуху морквяну, розчин кухонної солі.

Приготування рецептурної суміші флаксів.

Гідратоване насіння льону змішують із макухою морквяною, сухим рибо-рослинним напівфабрикатом, перемішують і додають при перемішуванні рослинний компонент.

Рецептурну суміш перемішують у змішувачі механічному протягом 7...10 хв. до однорідної маси і витримують протягом 20...30 хв для набрякання гідроколоїдів та стабілізації масообміну (розподілу вологи).

Формування.

Формування тіста для флаксів здійснюється шляхом розкочування тіста на силіконовому килимку, або папері для випікання шаром 3...6 мм. Листи тіста посипають чорним кунжутом і нарізають на задані форми хлібців за допомогою прес-форм (сіток). Килимки (листи паперу) з напівфабрикатами хлібців перекладають на робочі поверхні функціональних ємностей (перфоровані листи) сушильного апарату.

Сушіння

- Висушують флакси у конвективному сушильному апараті при температурі $+55...60^{\circ}\text{C}$ та швидкості руху сушильного агента (повітря) $4,5...5,5$ м/с протягом $8,5...6,0$ годин до залишкового вологовмісту $12..15\%$. Готові флакси пастеризують при температурі $100\pm 2^{\circ}\text{C}$ протягом $3...5$ хв. Вироби охолоджують до температури $20\pm 2^{\circ}\text{C}$ і здійснюють їх фасування.

Вимоги до якості

Органолептичні характеристики овочево-зернових флаксів «Флакси морквяні з коріандром та куркумою»

Назва показника	Характеристика
Зовнішній вигляд	Поверхня: снеків від жовтого до світло-коричневого кольору, з вкрапленнями рослинних добавок клітковини, без розривів та пустот Вироби різної форми (круглої, квадратної, прямокутної) однакового розміру
Смак та запах	Приємний солонуватий рибний присмак і пряний аромат, властивий овочево-зерновим снековим виробам із рибними складниками і прянощами, а також властивий смаку та запаху рослинних інгредієнтів, що входять до складу, без сторонніх присмаків і запахів
Колір	Від жовтого до світло-коричневого з вкрапленнями смакових і пряно-ароматичних добавок
Консистенція	Висушений, крихкий виріб, з наявністю вкраплень клітковини та рослинних інгредієнтів, що входять до складу
Вид на зламі	Висушений снековий продукт, товщиною 2-4 мм, з наявністю вкраплень клітковини та рослинних інгредієнтів, що входять до складу

Мікробіологічні показники

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

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г – не допускається.

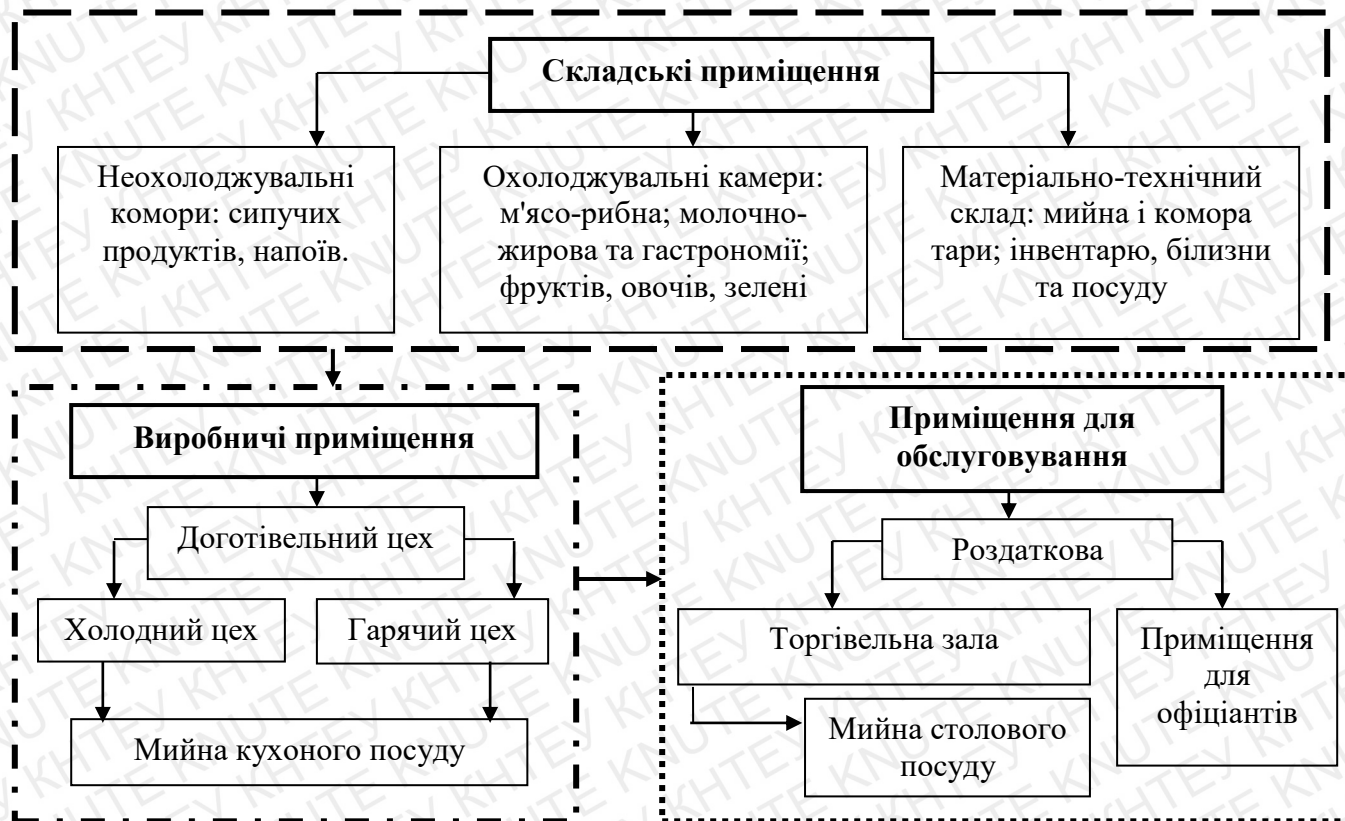
Фізико-хімічні показники готового виробу, на 100 г

Білки	г	21,5
Жири	г	11,8
Вуглеводи	г	59,2
Енергетична цінність	ккал	429,0

Розробив: _____

Перевірів: _____

Схема виробничо-торговельної структури



Виробнича програма пивного ресторану

Найменування страви	Вихід, г	Кількість, шт
Закуски до пива		500
Пивний сет	500	45
М'ясне асорті	240	32
Копчені свинячі вуха з картоплею пай	100/80	18
Житні грінки з ікорним соусом	150/40	26
Флакси морквяні з коріандром та куркумою	180	14
Картопляні чіпси	150	23
Холодні закуски		
Салат із лососем руколюю, помідорами чері та соусом вінігрет	180	51
Салат з телячим язиком, корнішонами, печеною картоплею, оливковим маслом на мікс-салаті	200	42
Beef Салат	220	45
Салат із іничкою гриль, карамелізованою грушою, виноградом та мікс салатом	200	38
Кіноа Салат	200	55
Салат з печеними овочами та рікотою	230	49
Салат «Грецьки»	190	62
Гарячі закуски		79
Мідії в винному бульйоні	180	4
Французькі рапани, запечені з зеленим маслом	160	3
Раки відварні	180	5
Королівські креветки гриль	140	4
Курячі нагетси з пармезаном	200	3
Хрумкі курячі крильця з соусом BBQ	180	2
Смажені сирні палочки з часниковим соусом	160/50	3
Камамбер запечений з журавлиновим соусом	120/50	2
Бургери		
Бургер «STAR»	200	7
Бургер «FRENCH»	200	5
Бургер «BBQ»	200	7
Бургер «MINUTE Steak»	200	4
Бургер «ITALIANO»	200	6
Бургер «ЧІКЕН»	200	7
Бургер «BBQ ЧІКЕН»	200	8
Бургер «ЧІКЕН БЛЮ ЧІЗ»	200	9
Супи		47
Суп з морепродуктами	250	15
Бульйон з курячими фрикадельками	250	17
Гаспачо з багетом та томатною сальсою	250	15
Основні страви		316
Рибні страви		
Стейк лосося на пару з запеченими овочами	150/90	15
Судак запечений з томатами та базиліком	150/70	14
Дорадо в солі на грилі	1шт.	13
Стейк тунця з картопляним пюре та грибним соусом	120/80/30	12

Найменування страви	Вихід, г	Кількість, шт
М'ясні страви		
Ковбаски «Мюнхенські»	250	16
Ковбаски «Нюрнберзькі»	250	14
Ковбаски «Чеські»	220	13
Ковбаски «Франкфуртські»	220	12
Плато з ковбасок з овочами гриль	600	14
Пательня «Асорті ковбасок»	800	13
Стейк Рибай з соусом деміглас	220	12
Томлений стейк особуко з овочами та свіжою зеленню .	180/90	16
Стейк Нью Йорк із овочевим соте	170/90	14
Альтернативний стейк з морквяним пюре	160/60	13
Свиняча вирізка у вершковому соусі з лисичками та картопляним пюре	140/80	12
Шашлик зі свинячого ошийка з маринованою цибулею, зеленню і червоною аджикою на хрумкому лаваші	160/40/30	13
Каре яловичини з копченими томатами	180	12
Каре телятини з ризото та білими грибами	170/80	12
Рулька	450	15
Реберця BBQ	190	16
Фермерське курча з картопляними скибочками та соусом	300	14
М'ясний сет для компанії курча, реберця, крильця, 3 соуси	350	15
Стейк з яловичого язика з булгуром та вершковим соусом з лисичками	140/100	16
Гарніри		47
Овочі, запечені на вугіллі, з ароматною зеленню	150	15
Печена картопля з лисичками	140	20
Картопля фрі	120	12
Хліб та хлібобулочні вироби		27
Хліб спельтовий	60	6
Хліб Кукурудзяний	70	4
Багет Віденський	50	7
Хліб Бріюш тостовий	80	10
Десерти		105
Лимонний тарт	120	25
Шоколадний фондан із ванільним морозивом	80/40	30
Вершковий чізкейк з полуничним соусом	90/20	30
Крем сабайон з сезонними ягодами	120	40
Гарячі напої		79
Чай		
Імбирний чай	500	3
Обліпиховий чай	500	2
Малиновий чай	500	5
Яблучний чай з прянощами	500	4
Чай з журавлиною та м'ятою	500	6
Кава		
Еспресо, еспресо без кофеїну	30	15
Американо	120	10

Найменування страви	Вихід, г	Кількість, шт
Лате	180	11
Капучіно	120	8
Моко	150	6
Гляссе	200	7
Кава по-ірландськи	200	2
Безалкогольні напої		53
Свіжевичавлені соки		
Апельсиновий	200	3
Грейпфрутовий	200	2
Яблучний	200	2
Морквяний	200	3
Лимонади власного виробництва		
Лимонад цитрусовий	300	10
Лимонад полуничний	300	5
Лимонад імбирний з м'ятою	300	6
Морс журавлиновий	300	5
Вода та соки		
Coca-cola, Fanta Orange, Sprite	500	1
Боржомі	350	1
Моршинська	500	2
Сік «Галіція» в асортименті	250	13
Пиво		132
В пляшках		
VARVAR		
Milk Stout	500	5
Ipanema	500	3
Hoppy Lager	500	4
Blanche de Blanche	500	3
Samurai's Daughter	500	3
Caribbean Dream	500	4
Imperial Stout	500	3
Artisan Pilsner	500	2
Citra APA	500	2
Equinox DIPA	500	4
Doppelsticke	500	2
Cherry Twins	500	2
Captain Salt	500	3
Ципа		
Чорна Гора	330	2
Близниця	330	5
Ципа червона	330	4
Ципа біла	330	3
Опілля		
Гайдамацьке	500	2
Класичне	500	3
Княже	500	2
Пшеничне	500	5

Найменування страви	Вихід, г	Кількість, шт
Бравий Боцман	500	2
Преміум	500	4
Біле	500	6
Корифей нефільтроване	500	1
Тарушська броварня		
Porteris темне (6%)	350	2
Madona світле (5,9%)	350	3
Ainiyу світле (5%)	350	1
Kanarinis світле (5,1%)	350	2
Kanarinis темне (5,3%)	350	3
I.O.Boiko світле (5%)	350	1
Kvientinis світле (5%)	350	2
Ruginis світле (5,2%)	350	3
Kanariyу червоне (5%)	350	1
Купішська броварня		
Magarysiyу світле (5,8%)	500	3
Kerpinis темне (5,7%)	500	4
Броварня Бутаутайського помістя		
Butauty Dvaro Shocolado темне пиво (6%)	250	1
Butauty Dvaro світле (5,1%)	250	2
Butauty Dvaro темне (5,3%)	250	1
Butauty Kvientinis світле (4,6%)	250	3
Розливне		
Старий Домс (нефільтроване)	500	2
Дункель (темне)	500	4
Роберт Домс Golden Ale	500	4
Kronenbourg 1664 Blanc	500	5
Білий Лев	500	3
Noegaarden	500	2
Stella Artois	500	1
Коктейлі пивні		27
Лайм	300	3
Шоко	280	2
Ябфіт	320	1
Пол	250	2
Грін	270	3
Блюм	300	2
Дас Бут	280	3
Люстдорф	270	3
Десперадос	300	2
Капкан	280	2
Мексиканець	260	3
Дас Бут	280	1

**Добова потреба закладу у сировині, продуктах, закупівельних
товарах за товарними групами**

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Термічний стан	Кількість, кг
М'ясо, птиця, субпродукти	Телятина	Охолоджена	5,8
	Свинина	Охолоджена	6,7
	Яловичина	Охолоджена	8,2
	Свиняча рулька	Охолоджена	4,5
	Курча	Охолоджене	9,2
	Індичка філе	Охолоджене	1,7
	Качина грудка	Охолоджена	1,2
	Шпиг	Охолоджений	0,6
	Яловичий язик	Охолоджений	2,5
	Курячі крильця	Охолоджені	2,6
	Курячі стегенця	Охолоджені	4,5
	Куряче філе	Охолоджене	6,5
	Ребра свинячі	Охолоджені	2,8
	Стейк Рибай	Охолоджений	1,8
	Стейк особуко	Охолоджений	1,6
	Стейк Нью Йорк	Охолоджений	1,9
	Альтернативний стейк	Охолоджений	1,7
	Каре яловичини	Охолоджене	1,6
	Каре телятини	Охолоджене	1,5
Всього, кг			64,0
Риба та морепродукти	Тунець філе	Охолодженіє	4,8
	Сібас	Охолоджений	6,8
	Лосось філе	Охолоджене	3,7
	Дорадо	Охолоджена	3,7
	Креветки королівські	Охолоджений	5,5
	Мідії	Охолоджений	4,2
	Рапани	Охолоджена	3,4
	Раки	Охолоджені	7,5
	Восьминога	Охолоджені	0,4
	Креветки	Охолоджені	0,4
Всього, кг			40,4
Молочно-жирові продукти, гастрономія, яйця	Молоко	2,6%	2,0
	Вершки	33%	1,8
	Сметана	21%	1,2
	Морозиво	Заморожене	5,1
	Масло вершкове	82%	3,5
	Яйця	Охолоджені	20 шт.
	Бекон	Копчений	2,7
	Сир твердий		7,7
	Сир Родомер		2,7
	Сирок Моцарела		2,3
	Сир Пармезан		1,2

Товарна група	Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Термічний стан	Кількість, кг
	Сир Дорблю		1,8
	Сир Камамбер		4,0
	Сир Рамзес		1,3
	В'ялена яловичина		1,4
	Копчені свинячі уха	Копчене	1,2
	Суджук	В'ялена	0,9
	Соняшникова олія	Фасована	6,0
	Оливкова олія	Фасована	2,3
Всього, кг			52,9
Сипучі продукти	Борошно пшеничне	в/г	4,2
	Цукор	в/г	1,2
Всього, кг			5,4
Бакалійна група товарів	Маслини	-	0,74
	Перець маринований	-	0,8
	Капуста квашена	-	2,4
	Панірувальні сухарі	-	1,3
	Чорнослив	-	0,7
	Огірки мариновані	-	0,9
	Спеції, приправи	-	0,7
	Гірчиця	-	0,3
Всього, кг			6,64
Овочі, фрукти, ягоди, зелень	Салат Айсберг	Свіжий	2,4
	Капуста білокачанна	Свіжа	4,4
	Картопля	Свіжа	9,0
	Огірок	Свіжий	2,9
	Морква	Свіжа	6,3
	Салат Рукола	Свіжа	0,6
	Болгарський перець	Свіжий	2,2
	Помідор	Свіжі	6,2
	Часник	Свіжий	0,5
	Петрушка	Свіжа	0,1
	Цибуля	Свіжа	4,0
	Морква	Свіжа	3,8
	Пастернак	Свіжа	1,3
	Полуниця	Свіжа	1,9
	Кабачок	Свіжий	1,8
	Лимон	Свіжий	1,6
	Яблуко	Свіже	6,7
	Базилік	Свіжий	0,9
	Журавлина	Свіжа	1,5
	Салат Бостон	Свіжий	2,3
	Печериця	Свіжі	0,5
	Гриби білі	Свіжі	1,5
Всього, кг			62,4

Організація роботи складського господарства

Заходи		Характеристика	Термін виконання	Час виконання	Виконавець
Приймання продовольчих товарів		розвантажування; приймання за кількістю і якістю; транспортування до комор та камер	відповідно до умов діяльності закладу	відповідно до графіка постачання виробничої необхідності	комірник вантажник
Складування		складування продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного призначення відповідно до санітарних норм	відповідно до умов діяльності закладу	відповідно до графіка постачання виробничої необхідності	комірник; вантажник
Відпускання товарів та предметів матеріально-технічного забезпечення до		відпускання продовольчих товарів за групами; відпускання предметів	відповідно до умов діяльності закладу	відповідно до виробничої необхідності або термінів проведення спеціальних заходів)	комірник
закладів ресторанного господарства за заявками		матеріально-технічного забезпечення	до денного обороту тари та її видів	виробничої доцільності та вивільнення тари	
Санітарне обробляння та ремонт тари		санітарне обробляння тари; дрібний ремонт тари	відповідно	відповідно до	комірник
Санітарна обробка приміщень	Щоденна	миття складського устаткування та інвентаря; миття стін; підмітання та миття підлоги	відповідно до площ складських приміщень, кількості устаткування, інвентаря	відповідно до виробничої доцільності, наприкінці робочого дня	прибиральник комірник вантажник
	Щотижнева	миття дверей; миття опалювальних приладів (у відповідних приміщеннях); миття освітлювальних приладів; протирання немеханічного складського устаткування та підлоги під ним	відповідно до площ складських приміщень, кількості устаткування	відповідно до виробничої доцільності, наприкінці робочого дня в кінці тижня	прибиральник комірник вантажник

	Щомісячний санітарний день	дезінфекція; дезінсекція	робочий день	відповідно до режиму роботи персоналу	весь персонал складського господарства
передача тари постачальникам		передача за кількістю та якістю	відповідно до обсягів тари та виробничої доцільності	відповідно до виробничої доцільності	комірник; вантажник
моніторинг постачальників		моніторинг товарних залишків; пошук джерел постачання; формування замовлень; складання угод постачання	відповідно до виробничої доцільності	відповідно до виробничої доцільності	Комірник

Технологічні лінії доготівельного цеху



Виробнича програма доготівельного цеху

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Технологічне обробка	Призначення
М'ясо, птиця, субпродукти			
Телятина	5,8	Миття, зачищення, нарізання	Основні страви
Свинина	6,7		Основні страви
Яловичина	8,2		Основні страви, холодні закуски
Свиняча рулька	4,5		Основні страви
Курча	9,2		Основні страви
Качина грудки	1,2		Основні страви
Шпиг	0,6		Основні страви
Яловичий язик	2,5		Холодні закуски
Курячі крильця	2,6		Гарячі закуски
Курячі стегенця	4,5		Основні страви
Індичка філе			Холодні закуски
Куряче філе	6,5		Гарячі закуски, основні страви
Стейк Рибай	1,8		Основні стави
Стейк особуко	1,6		Основні стави
Стейк Нью Йорк	1,9		Основні стави
Альтернативний стейк	1,7		Основні стави
Каре яловичини	1,6		Основні стави
Каре телятини	1,5	Основні стави	
Риба та морепродукти			
Тунець філе	4,8	Миття, зачищення, нарізання	Основні стави
Лосось філе			Холодні закуски, основні страви
Сібас	6,8	Очищення від луски, потрошіння, миття, нарізання	Основні стави
Дорадо	3,7		
Креветки королівські	5,5	Миття, зачищення	Гарячі закуски
Мідії	4,2		
Рапани	3,4		
Раки	7,5		
Восьминога	0,4		
Креветки	0,4		
Овочі, фрукти та зелень			
Салат Айсберг	2,4	Миття, подрібнення	Холодні закуски
Капуста білокачанна	4,4	Миття, нарізання	Основні страви
Картопля	9	Очищення, миття, нарізання	Основні страви, супи
Морква	6,3		Основні страви, супи
Огірок	2,9	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Основні страви, холодні закуски

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Технологічне обробка	Призначення
Салат Рукола	0,6	Миття, перебирання	Холодні закуски
Болгарський перець	2,2	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Основні страви, холодні закуски
Помідор	6,2		Основні страви, супи, холодні закуски
Часник	0,5	Очищення, миття, подрібнення	Основні страви, холодні закуски
Петрушка	0,1	Миття, перебирання	Холодні страви
Цибуля	4	Очищення, миття, нарізання	Основні страви, супи, холодні закуски
Морква	3,8		Основні страви, холодні закуски, фреши
Пастернак	1,3		Основні страви
Полуниця	1,9	Миття, перебирання	Десерти, напої
Кабачок	1,8	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Основні страви
Лимон	1,6	Миття, нарізання	Десерти, холодні напої
Яблуко	6,7	Миття, нарізання	
Базилік	0,9	Миття, перебирання	
Журавлина	1,5		
Салат Бостон	2,3		
Печериця	0,5	Миття, перебирання, нарізання	Основні страви
Гриби білі	1,5		

Графік погодинної реалізації продукції

[illegible]

Продовження додатку П

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Смажені сирні палочки з часниковим соусом	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	3
Камамбер запечений з журавлиновим соусом	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
Бургери														
Бургер «STAR»	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	2	0	0	7
Бургер «FRENCH»	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	1	0	0	5
Бургер «BBQ»	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	2	0	0	7
Бургер «MINUTE Steak»	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	4
Бургер «ITALIANO»	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	1	0	0	6
Бургер «ЧІКЕН»	0	0	0	0	0	1	1	1	0	1	2	0	0	7
Бургер «BBQ ЧІКЕН»	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	2	0	0	8
Бургер «ЧІКЕН БЛЮ ЧІЗ»	0	0	0	0	0	1	1	1	1	1	2	0	0	9
Супи														
Суп з морепродуктами	1	1	1	0	1	1	2	2	1	1	4	1	1	15
Бульйон з курячими фрикадельками	1	1	1	1	1	1	2	2	1	2	4	1	1	17
Гаспачо з багетом та томатною сальсою	1	1	1	0	1	1	2	2	1	1	4	1	1	15
Основні страви														
Рибні страви														
Стейк лосося на пару з запеченими овочами	1	1	1	0	1	1	2	2	1	1	4	1	1	15
Судак запечений з томатами та базиліком	1	1	1	0	1	1	2	2	1	1	3	1	1	14
Дорадо в солі на грилі	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	3	1	1	13
Стейк тунця з картопляним пюре та грибним соусом	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	3	1	1	12
М'ясні страви														
Ковбаски «Мюнхенські»	1	1	1	0	1	1	2	2	1	1	4	1	1	16
Ковбаски «Нюрнберзькі»	1	1	1	0	1	1	2	2	1	1	3	1	1	14
Ковбаски «Чеські»	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	3	1	1	13
Ковбаски «Франкфуртські»	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	3	1	1	12
Плато з ковбасок з овочами гриль	1	1	1	0	1	1	2	2	1	1	3	1	1	14
Пательня «Асорті ковбасок»	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	3	1	1	13
Стейк Рибай з соусом деміглас	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	3	1	1	12
Томлений стейк особуко з овочами та свіжою зеленню	1	1	1	0	1	1	2	2	1	1	4	1	1	16
Стейк Нью Йорк із овочевим соте	1	1	1	0	1	1	2	2	1	1	3	1	1	14
Альтернативний стейк з морквяним пюре	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	3	1	1	13
Свиняча вирізка у вершковому соусі з лисичками та картопляним пюре	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	3	1	1	12

Продовження додатку П

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Шашлик зі свинячого ошийка з маринованою цибулею, зеленню і червоною аджикою на хрумкому лаваші	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	3	1	1	13
Каре яловичини з копченими томатами	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	3	1	1	12
Каре телятини з різото та білими грибами	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	3	1	1	12
Рулька	1	1	1	0	1	1	2	2	1	1	4	1	1	15
Реберця BBQ	1	1	1	0	1	1	2	2	1	1	4	1	1	16
Фермерське курча з картопляними скибочками та соусом	1	1	1	0	1	1	2	2	1	1	3	1	1	14
М'ясний сет для компанії курча, реберця, крильця, 3 соуси	1	1	1	0	1	1	2	2	1	1	4	1	1	15
Стейк з яловичого язика з булгуром та вершковим соусом з лисичками	1	1	1	0	1	1	2	2	1	1	4	1	1	16
Гарніри														
Овочі, запечені на вугіллі, з ароматною зеленню	1	1	1	0	1	1	2	2	1	1	4	1	1	15
Печена картопля з лисичками	1	1	1	1	1	2	2	2	1	2	5	1	1	20
Картопля фрі	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	3	1	1	12
Десерти														
Лимонний тарт	1	1	1	1	1	2	3	3	2	2	6	1	1	25
Шоколадний фондан із ванільним морозивом	1	1	1	1	2	2	3	3	2	3	7	2	2	30
Вершковий чізкейк з полуничним соусом	1	1	1	1	2	2	3	3	2	3	7	2	2	30
Крем сабайон з сезонними ягодами	2	2	2	1	2	3	4	4	3	4	10	2	2	40

Структурно-технологічна схема організації виробничого процесу гарячого цеху



Структурно-технологічна схема організації виробничого процесу
холодного цеху



**Поелементна структурно-технологічна схема процесу
обслуговування**

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

Підбір посуду, наборів, скла, столової білизни

Назва	Розміри, мм, місткість, см ³ , порцій	Призначення	Кількість, штук
Порцеляново-фаянсовий посуд			
Тарілка пиріжкова	Ø 175	Для подавання хліба при індивідуальному обслуговуванні	80
Тарілка столова мілка	Ø 240	Для подавання індивідуально оформлених основних страв	80
Тарілка закусочна	Ø 200	Для подавання холодних страв і закусок; використовується як підставна тарілка під салатники	80
Тарілка столова глибока	Ø 220	Для супів	80
Тарілка десертна мілка	Ø 200	Для желе, індивідуально порційних фруктів	80
Блюдо кругле	Ø 300 5,6-порційне	При гуртовому і банкетному обслуговуванні для подавання м'ясних, овочевих асорті, холодних страв із птиці, дичини, канапе	45
Соусник	1-6-порційні	Для холодних соусів чи сметани	20
Чайник для заварювання і подавання зеленого чаю	900 см ³	Для заварювання і подавання зеленого чаю	12
Чайник для заварювання чаю	100, 250, 400 см ³	Для заварювання і подавання чаю	12
Чашка чайна з блюдцем	200, 250 см ³	Для подавання чаю, кави з молоком, какао	60
Чашки кавові з блюдцями	75-100 см ³	Для подавання кави	40
Стакани конічні високі з потовщеним дном	250 – 300 мл	Для подавання кави-глясе	40
Чашка для кави еспресо з блюдцем	70 мл	Для подавання кави еспресо	60
Молочники (закриті)	25 см ³	Для молока до чаю, кави при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні	20
Вершківники (відкриті)	25, 50, 100 см ³ (1,2,4-порційні)	Для вершків до чаю, кави при індивідуальному та	16

Цукерниця	100, 200, 400 см ³	гуртовому обслуговуванні Для подавання литого, колотого, шматкового шоколаду, рафінаду та цукру-піску при гуртовому обслуговуванні	8
-----------	----------------------------------	---	---

Назва	Розміри, мм, місткість, см ³ , порцій	Призначення	Кількість, штук
Сільничка (закрита та відкрита)	40 см ³	Для солі «Екстра»	24
Перечниця	25 см ³	Для молотого перцю	24
Гірчичниця з кришкою	100 см ³	Для гірчиці	24
Прибор для спецій		Трьохпредметний	24
Набори			
Столовий		Для сервірування столу при подаванні супів (ложка) та основних (виделка, ніж) страв	80
Рибний		Для сервірування столу при подаванні гарячих рибних страв	60
Закусочний		Для сервірування столу при подаванні холодних страв та закусок усіх видів, гарячих закусок	80
Десертний		Для сервірування столу при подаванні солодких страв	60
Фруктовий		Для сервірування столу при подаванні фруктів натуральних	40
Чайна ложка		Для сервірування чаю	60
Кавова ложка		Для сервірування кави	60
Ложка для салатів		Для розкладання салатів	16
Ложки для порціювання		Для порціювання супів	16
Ложка для соусів		Для порціювання соусів	16
Ложка фігурна		Для порціювання варення в розетки	16
Щипці для льоду		Для розкладання льоду	8
Скляний (кришталевий) посуд			
Бокал подовженої форми	125-150 см ³	Для коктейлів	240
Фужери	200-240 см ³	Для безалкогольних напоїв (фруктових та мінеральних вод) і пива	160
Склянки конічні високі (160-170 мм) з потовщеним дном	250-300 см ³	Для подавання вершкових, молочних, фруктово-ягідних коктейлів, кави-глясе	120
Склянки конічні	125 см ³	Для соків	160

Зведений кошторис пивного ресторану «BEER SET

№ розділу	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	127,79
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
2.1	Загальнобудівельні роботи	57%	4468,21
2.2	електротехнічні	6%	268,09
2.3	сантехнічні	5%	223,41
2,4	зв'язок та сигналізація	3%	134,05
2,5	устаткування, меблі та інвентар	29%	1295,78
	Разом за підрозділом 2	100%	6389,54
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5%, підрозділ 2	255,58
4	Об'єкти енергетичного господарства	до 1%, підрозділ 2	31,95
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2	12,78
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	5%, підрозділ 2	319,48
7	Благоустрій і озеленення території	3%, підрозділ 2	191,69
	Разом за підрозділами 1–7		7328,80
8	Тимчасові будівлі та споруди	1,5%, сума за підрозділами 1–7	109,93
9	Інші роботи та витрати	3,7%, сума за підрозділами 1–7	271,17
	Разом за підрозділами 1–9		7709,90
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2%, сума за підрозділами 1–7	146,58
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4%, сума за підрозділами 1–9	30,84
12	Проектні та вишукувальні роботи	5%, сума за підрозділами 1–7	366,44
	Усього: Базисна вартість будівництва		8253,76
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних з ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	43%, сума за підрозділами 1–9	3315,26
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	5% від суми базисної вартості	412,69
	Усього за розділом Б:		3727,95
	Загалом сума витрат на будівництво	В _{А+Б}	11981,70

Калькуляційна карта №1

Розрахунку роздрібної ціни у пивному ресторані «BEER SET»

на овочево-зернові флакси «ФЛАКСИ МОРКВЯНІ З КОРІАНДРОМ ТА КУРКУМОЮ» на основі насіння льону, кунжуту та гарбуза з макухою моркви та сухим рибо рослинним напівфабрикатом згідно ТК №1 (дод. Б)

Вихід порції виробів – 180 г

Найменування продукту	Норма витрат, брутто, кг	Планова ціна закупівлі продукту. без ПДВ, грн	Сума (вартість продуктів), грн
Насіння льону	68,2	16,0	1,09
Насіння гарбуза	18,1	24,0	0,43
Насіння кунжуту	9,9	22,0	0,22
Сухий рибо-рослинний напівфабрикат	12,5	106,0	1,33
Макуха морквяна	62,4	12,0	0,75
Ядра горіхів волоських	28,6	85,0	2,43
Перець чорний мелений	0,5	145,0	0,07
Куркума	0,5	120,0	0,06
Коріандр мелений	5,9	90,0	0,53
Сіль кухонна	5,1	12,0	0,06
Загальна вартість набору продуктів	-	-	6,97
Облікова вартість однієї порції	-	-	6,97
Націнка закладу (160%)	-	-	11,51
Роздрібна ціна порції страви (без ПДВ)	-	-	18,48

**Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та
закупних товарів у пивному ресторані «BEER SET»**

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
Продукція власного виробництва					2 255,40
Холодні закуски	500	62	31,00	15000	930,00
Гарячі закуски	79	66	5,21	2370	156,42
Супи	47	52	2,44	1410	73,32
Основні страви	316	85	26,86	9480	805,80
Десерти	105	59	6,20	3150	185,85
Гарячі напої	79	35	2,77	2370	82,95
Хліб та хлібобулочні вироби	27	26	0,70	810	21,06
2. Закупні товари					279,42
2.1. Безалкогольні напої	53	28	1,48	1590	44,52
2.2 Пиво, мл	132	45	5,94	3960	178,20
2.3. Коктейлі пивні	27	70	1,89	810	56,70
3. Разом					2 534,82

**Проект посадової структури штатного розпису ТОВ «BEER SET»
на 2020 р.**

№ з/п	Посада	Кількість, штатних одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Виконавчий директор	1
2	Головний бухгалтер	1
3	Бухгалтер-касир	1
4	Адміністратор	2
5	Завідувач виробництвом	1
Разом по адміністративно-управлінському персоналу		6
Виробничий (операційний) персонал		
5	Комірник	1
6	Кухар 5 розряду	2
7	Кухар 4 розряду	4
8	Кухар III розряду	2
9	Бармен-касир	2
10	Офіціант	10
11	Хостес	2
Разом по виробничому персоналу		23
Допоміжний персонал		
12	Охоронець	2
13	Мийник столового посуду	2
14	Прибиральник залу	2
Разом по допоміжному персоналу		6
Разом по закладу		35

Витрати

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупнних товарів – 11 478,43 тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці – 4 808,46 тис. грн.

Стаття 3. Розрахунок відрахувань на соціальні заходи представлено в табл.1.

Таблиця 1

Розрахунок відрахувань на соціальні заходи у пивному ресторані «BEER SET» на 2020 р.

Назва фонду до якого здійснюється відрахування	Ставка збору, % до ФОП	Сума відрахувань, тис. грн. на рік
Єдиний соціальний внесок	22	1 057,86

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних активів – 2 062,24 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів представлені в таблиці 2.

Таблиця 2

Планування поточних витрат на експлуатацію у пивному ресторані «BEER SET» на 2020 р.

Витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії, кВт	22564	2,52332	56,94
2. Витрати на опалення, Гкал	49,8	1379	68,67
3. Витрати холодної води, м ³	731,2	20,376	14,90
4. Витрати гарячої води, м ³	69	75,35	5,20
5. Відрахування до ремонтного фонду	1% від роздрібного товарообороту		304,18
Разом			449,89

Разом по статті – 449,89 тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

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

Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу на рік наводимо у

табл. 3.

Таблиця 3

Розрахунок суми зносу спеціального одягу у пивному ресторані «BEER SET» на 2020 р.

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	6	1	1500	9000
Оперативно-виробничий персонал та допоміжний	23	2	1100	50600
Разом	29			59600

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношуваних предметів, вартість яких у повному обсязі включається до поточних витрат представлено в табл. 4.

Таблиця 4

Розрахунок суми зносу інвентарю, що відноситься до малоцінних та швидкозношуваних предметів у пивному ресторані «BEER SET» на 2020 р.

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
1. Порцеляновий та фарфоровий посуд	70	3	210	270	56,700
2. Столові набори	70	3	210	220	46,200
Разом					102,90

Разом витрати по статті «Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів» – 162,5 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень – не плануються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі – 9,5 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну

підготовку продукції.

Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообороту – 15,21 тис. грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції здійснюється за рахунок постачальників.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції – 3,44 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізованої продукції. Крім того до складу цієї статті включаються витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від роздрібного товарообороту.

Разом витрати за статтею 12 становлять 1 107,67 тис. грн.

Architectural site plan of a residential complex. The plan shows a central yellow building (1) with a staircase (2) and a parking lot (4) with five cars. A compass rose indicates North (N), South (S), East (E), and West (W). Dimensions are provided for various areas and setbacks. The plan is surrounded by a green border representing landscaping.

Условные обозначения	
	Меха деловых
	Булвары, що проєктується
	Булварки
	Булварки
	Булварки
	Булварки
	Булварки
	Озеленення
	Озеленення
	Асфальтування
	Автомобіль
	Автомобіль
	Піша
	Байк для мотоцикліста
	Навіс
	Сторонка
	Сторонка
	Пішохідний перехід
	Вітряний акумулятор
	Тур
	Келес

Обед Без Бед, Руснобіжне
Бесплатная столовая
для нуждающихся

Автозастанка

Лівобережна (2.3 км)

Готель "Турист"
(1.4 км)

Поліклініка "Руснівка"

Медичний центр
Святої Параскеви

Дитячий майданчик

вулиця Е...

Парк
"Руснівська
набережна"
(950 м)

Пивний ресторан «BEER SET»

Дитячий майданчик

АТБ-Маркет

Готель "Славутич"
(1.4 км)

Зормаркет,
ветаптека Умка

ЖЕД-410

Спородина

експлікація будівель та споруд		
№	Найменування	Примітка
1	Ресторан	70 місць
2	Майданчик для збору відвідувачів	160 м ²
3	Зона відпочинку	16 м ²
4	Стоянка для автомобілів	168 м ²
5	Розвантажувальний майданчик	156 м ²
6	Майданчик для сміттєзбірників	32,5 м ²

						КНТЕУ 181.19 08-14 з.ф.н. ВКП ГЧ			
						Проект пивного ресторану на 70 місць у Дніпровському районі м. Києва			
						Пивний ресторан на 70 місць			
						Столик	Лист	Листів	
						Н	1	4	
						План благоустрою території свого розміру до закладу ресторанного господарства, М:1-500			
						Форматом ресторанно-гостинельного піа туристичного розміру, 2 курс.			

Хімічний склад та енергетична цінність овочево-зернових флєксів «Флєкси морквяні з коріандром та куркумою», %

Нутрієнт	Контроль	Флєкси морквяні з коріандром та куркумою
Вода	13,5	13,9
Білки	15,3	24,9
Жири	27,6	24,4
Вуглеводи	37,1	30,3
Харчові волокна	3,4	3,5
Енергетична цінність, ккал	448,7	432,8

Амінокислотний скор білків овочево-зернових флєксів «Флєкси морквяні з коріандром та куркумою», %

Найменування амінокислоти	Контроль	Флєкси морквяні з коріандром та куркумою
Лізин	56,63	108,21
Тreonін	87,81	106,35
Метіонін + цистин	79,45	94,33
Валін	96,94	82,19
Ізолейцин	85,43	80,33
Лейцин	109,52	107,24
Тирозин + фенілаланін	127,56	113,71
Триптофан	122,89	118,56
Коефіцієнт утилітарності білків од.	0,57	0,81

Мінерально-вітамінний склад овочево-зернових снєків, мг/100 г

Найменування мінерального елемєнту / вітаміну	Добова потреба	Контроль	Флєкси морквяні з коріандром та куркумою
Мінеральні елемєнти			
Кальцій, мг	1200	67,8	455,7
Калій, мг	2500	223,4	471,5
Фосфор, мг	1000	202,8	425,0
Магній, мг	400	106,5	220,2
Цинк, мг	12	2,0	4,8
Селєн, мкг	70	7,8	24,2
Йод, мг	0,15	-	0,03
Вітаміни, мг			
Каротиніоїди	15,0	-	6,6
Аскорбінова кислота (вітамін С)	70,0	-	4,5
Тіамін (вітамін В1)	1,8	0,69	0,82
Рибофлавін (вітамін В2)	2,0	0,06	0,19
Пантотєнік (вітамін В6)	2,0	0,39	0,47
Токоферол (вітамін Е)	15,0	6,5	7,8
Біофлавоноїди (вітамін Р в перерахунок на рутин)	30,0	-	22,4

Технологічна схема виробництва снєкових виробів «Флєкси морквяні з коріандром та куркумою»



				КНТЕУ 181.19 08-14 з.ф.н. ВКП ГЧ			
				Проект пивного ресторану на 70 місць у Дніпровському районі м. Києва			
П. І. Б.				Пивний ресторан на 70 місць			
Зав. каф.				Н			
Керівник				2			
Співробіт				4			
				Графічні матеріали з провадженнями новітніх технологій			
				Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 8 група, з.ф.н.			

Специфікація обладнання

№	Назва устаткування	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм	
				Довжина	Ширина
1	Ваги товарні	ТВ1-150	1	1100	400
2	Стіл виробничий	ТЕХНО-2	1	1500	600
3	Ваги настільні	CAS SW-5	7	241	192
4	Візок вантажний	КОЗЯК TSA300	2	1000	400
5	Стелєк	ТЕХНО-2	21	1500	400
6	Підтоварник	ТЕХНО-2	8	600	600
7	Стіл письмовий	Ikea	6	900	400
8	Стілець офісний	Ikea	9	495	490
9	Шафо офісна	Ikea	7	840	380
10	Вана мийна	ТЕХНО-2	12	600	600
11	Стіл виробничий	ТЕХНО-2	12	1500	600
12	Шафа холодильна	AF14ISOMTN	4	1420	800
13	Бачок для відходів	ТЕХНО-2	7	600	600
14	Полочки настінні	ТЕХНО-2	3	1200	400
15	Слайсер	SIRMAN	1	555	460
16	Овочерізка	Inoxtech HLC	1	612	240
17	М'ясорубка	SIRMAN TC	1	215	430
18	Зонт витяжний	ТЕХНО-2	4	1000	400
19	Вакуумно пак. машина	Euromatic	1	320	390
20	Ручомийник	ТЕХНО-2	6	492	432
21	Плита електрична	Bertot	1	1200	700
22	Пароконвектомат	GIORIK	1	870	730
23	Шафа для тарілок	SARO TW 60	1	600	530
24	Фритюрниця	OZTI OFE1	1	400	700
25	Гриль	FROSTY	1	760	650
26	Блендер	SIRMAN	1	200	213

27	Мікрохвильова піч	AIRHOT	1	483	424
28	Блендер	Sirman VV	1	208	210
29	Соковижималка	Robot Coupe	1	235	420
30	Вакуумно пак. машина	Euromatic	1	320	390
31	Збивальна машина	EWT INOX	1	420	240
32	Посудомийна машина	KRUPPS	1	500	500
33	Утилізатор відходів	Bone Crusher	1	318	373
34	Шафа для посуду	Кобор ШК-12	1	1200	700
35	Барна стійка	Україна	1	4000	800
36	Кавамашина	NSIM-APPIA	1	550	545
37	Холодильна вітрина	Snaige	3	600	600
38	Пивна башта	DRESDA	1	550	80
39	POS-термінал	Piano 15.6"	1	250	500
40	Стіл двоохмісний	Vizum-2	5	800	800
41	Стіл чотирьохмісний	Vizum-4	12	1200	800
42	Стіл шестимісний	Vizum-6	2	1500	900
43	Стілець дерев'яний	Area	70	800	800
44	Сервант	MOROCCO	1	1150	750
45	Стіл для офіціантів	Сан-Ремо бук	1	450	750
46	Візок офіціантський	Place	1	400	600
47	Шафа для одягу	Ferrosan OSH-2	6	600	400
48	Унітаз	Cersanit Eko2	5	350	630
49	Ракovina подвійна	Cersanit Eko3	2	600	406
50	Диван	Бостон	1	1800	930
51	Крісло	Бережия	3	540	540
52	Диван	Бережия-01	1	1550	800
53	Журнальний стіл	AMF-05/16	3	600	600
54	Барні табурети	Бережия-05	4	500	500

Примітка: лист За див. разом з листом 3

				КНТЕУ 181.19 08-14 з.ф.н. ВКП ГЧ			
				Проект пивного ресторану на 70 місць у Дніпровському районі м. Києва			
Ізм.				Пивний ресторан на 70 місць			
Зав. каф.				Н			
Керівник				За			
Консульт				4			
Розробив				Специфікація обладнання			
				Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 08 гр., з.ф.н.			

