КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

«Проект моно-ресторану на 50 місць у Подільському районі м. Києва»

Студента 2 курсу 8 групи,
спеціальності 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Ресторанні технології» _____ **Д.О. Самбора**

Науковий керівник проекту _____ **Д.В. Федорова, докт. техн. наук, доцент**

Наукові консультанти:
Розділ 1. Концепція. Технологія. Організація. _____ **Д.В. Федорова, докт. техн. наук, доцент**

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

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студента: Самбори Дмитра Олександровича

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема проекту: «Проект моно-ресторану на 50 місць у Подільському районі м.Києва»

Керівник проекту: Федорова Діна Володимирівна

Термін захисту: «___» _____ 2019 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано випускний кваліфікаційний проект моно-ресторану на 50 місць у Подільському районі міста Києва, який містить три розділи: «Концепція. Технологія. Організація», «Архітектура. Дизайн», «Управління. Економіка».

На підставі маркетингових досліджень розроблено концепцію моно-ресторану, яка полягає в створенні демократичного міського закладу, для проектування закладу ресторанного господарства, обрано ділянку у вул. Межигірська 69. Досліджено ринок послуг ресторанного господарства в ареалі діяльності проектованого закладу. Розроблено логотип, неймінг та легенду закладу. Обґрунтовано вимоги до фірмового інтер'єру моно-ресторану «UFM», який витриманий у стилі хай тек.

Розроблено шаурму «Фьюжн» з використанням лавашу на основі аглютенової композиційної борошняної суміші та овочевих соків. На підставі розрахункового меню розроблено структуру виробничого процесу та процесу обслуговування споживачів. Наведено загальну характеристику ділянки під будівництво моно-ресторану «UFM».

Розділ «Управління. Економіка» містить обґрунтування організаційно-правової форми господарювання з розробленням організаційної структури моно-ресторану «UFM». Період окупності проекту становить 2,8 роки.

Випускний кваліфікаційний проект викладено на 54 сторінках пояснювальної записки та містить 33 таблиці і 10 рисунків, 15 додатків. Графічний матеріал – 4 аркуші.

Summary

According to the theme and the task, the final qualification project of a 50-seat mono-restaurant in the Podilskyi district of the city of Kyiv was completed, which has three sections: "Concept. Technology. Organization "," Architecture. Design, Management. Economy".

Based on marketing research, the concept of a mono-restaurant was developed, which consists in the creation of a democratic city institution, for the design of a restaurant establishment, a site was selected on the street. Mezhigirskaya 69. The market of restaurant services in the area of activity of the projected establishment is investigated. The logo, naming and legend of the

institution were developed. Requirements to the corporate interior of the mono-restaurant "UFM", which is designed in a high-tech style, are justified.

Fusion shawarma was developed using a pita bread based on a gluten-free composite flour mixture and vegetable juices. On the basis of the calculation menu the structure of the production process and the process of customer service was developed. The general characteristics of the site for the construction of the mono-restaurant «UFM» are given.

Section «Management. Economics "contains the substantiation of the organizational and legal form of management with the development of the organizational structure of the mono-restaurant" UFM ". The payback period of the project is 2.8 years.

The final qualification project is set out on 54 pages of explanatory note and contains 33 tables and 10 figures, 15 appendices. Graphic material - 4 sheets.

ЗМІСТ

Вступ……

1. Концепція. Технологія. Організація…….

1.1. Концепція підприємства…….

1.2. Гастрономічний бренд проекту…….

1.3. Виробничий процес…….

1.4. Сервіс……

2. Архітектура. Дизайн………

2.1. Об'ємно-планувальне рішення…….

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення……

2.3. Кошторис будівництва……

3. Управління. Економіка………..

3.1. Організаційний дизайн……..

3.2. Доходи. Витрати……..

3.3. Ефективність інвестиційного проекту……..

Резюме проекту (висновки) ……

Список використаних джерел…….

Додатки……

Графічні матеріали…….....

ВСТУП

Сучасне ресторанне господарство – це одна з галузей економіки, підприємства якої виконують важливе соціальне завдання, пов'язане із задоволення потреб людини в послугах з організації харчування та дозвілля, а також перспективний для інвестування вид підприємницької діяльності, що гарантує швидку оборотність і прибутковість вкладених коштів. Сьогодні в країнах Західної Європи ресторанне господарство вважається ефективним елементом індустрії туризму і гостинності, який демонструє стабільну динаміку розвитку. На думку більшості фахівців, в Україні ресторанний бізнес перебуває на стадії становлення, що об'єктивно підвищує інтерес вітчизняних і зарубіжних підприємців та вимагає наявності релевантної інформації для визначення перспективних сегментів і зменшення ризикованості підприємницької діяльності.

Питання організації, функціонування, соціально-економічного та інноваційного розвитку ресторанного господарства в Україні розглядається багатьма вітчизняними науковцями, серед яких В. Антонова, О. Борисова, О.Бутенко, О. Григоренко, О. Жегус, П. Заремба, В. Кривошей, М. Михайлова, Н.Міценко, В. Найдюк, Г. П'ятницька, О. Яшина та інші.

Мета випускного кваліфікаційного проекту: проектування закладу ресторанного господарства у Подільському районі м. Києва з впровадженням технологій гарячих закусок кухні фьюжн.

Виходячи з мети поставлено наступні *завдання проекту:*

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування моно-ресторану та споживчих сегментів ринку.

- розробити неймінг, легенду та логотип закладу. Визначити особливості концептуального меню закладу, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції, вимоги до оформлення та подавання.

- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду.

- визначити напрями технологічних інновацій. Розробити технологію кулінарних виробів з покращеним нутрієнтним складом та дослідити їх якість.

- структурувати виробничий і сервісний процеси. Спрогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги. Розробити виробничу програму закладу.

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

- обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; визначити структуру, системи і процедури управління. Розробити штатний розклад.

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

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, технології гарячих закусок кухні фьюжн.

Предмет дослідження: моно-ресторан на 50 місць, гарячі закуски кухні фьюжн.

Інформаційна база. Основними інформаційними джерелами, що були використані в процесі виконання випускного кваліфікаційного проекту є матеріали наведені в вітчизняній та закордонній літературі, законодавчих та нормативних актах, наукових працях вітчизняних та зарубіжних вчених та мережі Інтернет, статистичні дані, інтернет-сайти закладів ресторанного господарства.

Практичне значення: одержані результати виступають в ролі пропозицій щодо проектування закладу ресторанного господарства відповідно до вимог, активізації розвитку та розширення ресторанного бізнесу, підвищення його якості в умовах глобалізації і прискореного розвитку.

Структура роботи. Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Загальний обсяг роботи становить 54 с., на яких представлено 33 таблиці та 10 рисунків.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1. Концепція

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Подільський район, як адміністративна одиниця, заснований 1921 року, він займає площу 34 км^2. Кількість населення станом на 01 січня 2019 року складає 198123 осіб.

Сучасний Поділ – це високорозвинений промисловий район, один з лідерів столиці України за об'ємами продукції, що випускається [37]. На території району працюють понад 46 підприємств різних галузей.

Поділ — це місце, де з'явилися перша аптека, перший водопровід, перший вищий навчальний заклад та численні древні пам'ятки, такі, як Фролівський монастир, Іллінська церква, церква Миколи Притиска, Набережно-Микільська церква та церква Різдва Христова.

Транспортне сполучення Подільського району з іншими районами Києва забезпечують: 3 лінії метро (Поштова площа, Контрактова площа, Тараса Шевченка), автобусні та трамвайні маршрути, фунікулер.

Основними місцями туристичної аттракції Подільського району є наступні об'єкти [38]:

- головна туристична вулиця Києва - Андріївський узвіз, яка перетворюється на ярмарок із сувенірними ятками, картинами та виробами хенд-мейд;
- оглядовий майданчик з видом на Поділ і лівий берег;
- річний вокзал, звідки відбувають екскурсійні теплоходи;
- пішохідний міст, Куренівський парк;
- музеї: музей-аптека, музей «Однієї вулиці», літературно-меморіальний музей Михайла Булгакова;
- театри: музичний театр, театр на подолі, театр «Колесо», Київський музичний театр для дітей та юнацтва, Мала сцена муніципального театру «Київ»;
- заком Річарда, фонтан «Самсон»;
- концерт-хол «FREEДОМ».

Однією з туристичних локацій Подільського району є вулиця Межигірська 69, оскільки знаходиться близько до центру місця, поряд розташована лінія метрополітену, багато офісів, фінансових установ та житлових будинків. Поблизу знаходиться такі пам'ятки культурі як: пам'ятник Григорію Сковороді, Контрактова площа, Церква успенської Богородиці, храм святого Миколая чудотворця [39].

Така локація буде вдалою для будівництва моно-ресторану, оскільки усі пам'ятки культури, розташовані в Подільському районі популярні як серед гостей міста, так і серед киян, завдяки цьому підприємство працюватиме на повну потужність з максимальною посадкою.

Для підвищення конкурентних переваг проаналізуємо заклади-конкуренти, що розміщені неподалік обраного місця розташування (табл. 1.1) [40].

Таблиця 1.1

Забезпеченість Подільського району закладами ресторанного господарства

Заклади ресторанного господарства	Адреса	Кількість місць	Кулінарне спрямування	Послуги
Піцерія «Verona Pizza»	вул. Костянтинівська, 71Е	50	Італійська кухня	Доставка, акції при замовленні піци, WiFi
Кав'ярня «CRAFT CAFE»	вул. Волоська, 55-57	40	Європейська кухня	Приймаються кредитні картки, WiFi
Ресторан «Введенська садиба»	вул. Введенська, 25	80	Українська кухня	Жива музика, літня тераса, парковка, WiFi, послуга take away
Ресторан «Таки Так»	вул. Щекавицька, 29	60	Кошерна кухня	Меню на англійській мові, WiFi, парковка
Ресторан «Старий Львів»	вул. Кирилівська, 12	50	Українська кухня	Бізнес-ланч, Wi-Fi, замовлення на виніс
Кафе-кондитерська «Пікнік»	вул. Кирилівська, 15/1а	70	Французька та італійська кухня	Доставка, парковка, їжа на виніс, сніданки, літня тераса
Паб «Goose Gastro Pub»	вул. Межигірська, 19	60	Європейська кухня	Трансляція футбольних матчів, великий вибір пива, ланчі, WiFi
Паб «Andrew's Irish Pub»	вул. Костянтинівська, 22/17	50	Ірландська кухня	Замовлення столика, жива музика, перегляд спортивних матчів, WiFi
Ресторан «Євразія»	вул. Межигірська, 15/35Д	80	Японська кухня	Їжа на виніс, акції, літня тераса, караоке, кальян
Кафе «Yevrosmak»	вул. Межигірська, 83	70	Українська кухня	Доставка, організація святкових заходів WiFi,

Враховуючи результати проведеного дослідження, під час проектування моно-ресторану орієнтуватись будемо на близькосхідні страви, оскільки останнім

часом вони користуються великою популярністю. Враховуючи щільну забудову Подільського району, місткість для майбутнього закладу ресторанного господарства складатиме 50 осіб.

Основним споживачем проектованого моно-ресторану буде молодь, іноземні та вітчизняні туристи, працівники ближніх установ (банки, державні підприємства, магазини) та жителі сусідних будинків з середнім достатком [37].

Формат закладу – гастрономічний моно-ресторан з кулінарною спрямованістю на близькосхідні страви з демократичними цінами (середній чек 100-200 грн.) та продукцією take away.

Конкурентиними перевагами проектованого моно-ресторану будуть:

1. меню, яке влючає кебаби з різними видами начинок;

2. якісні, свіжі та натуральні локальні продукти, з яких готуватимуть страви;

3. кальян-меню;

4. ексклюзивний дизайн залів у стилі хай-тек;

5. додаткові послуги: продукція take away, паркінг, WiFi, музика та караоке, доставка.

Неймінг закладу

Назва ресторану повинна бути спрямована на клієнта, враховуючи те що аудиторія моно-ресторану це молодь та туристи, обраний неймінг: «UFM» (Urban fast meal), що в перекладі з англійської перекладається як сучасна швидка їжа. Неймінг відображатиме концепцію ресторану та настрій клієнта. Використання абревіатури «UFM» вирішено за прикладом «KFC» (мережа відомих закладів швидкого обслуговування), оскільки такий формат виглядатеме звично та знайомо для цільової аудиторії, викликатиме асоціації з вищевказаним підприємством харчування. Скорочений варіант неймінгу обрано з огляду на тенденції світу скорочувати та спрощувати усе: назви, інструкції, логотипи. Тобто неймінг моно-ресторану відповідатиме концепції закладу та сучасним трендам маркетингу [31].

Для проектованого моно-ресторану розробено фірмовий логотип закладу, який представлено на рис. 1.1.

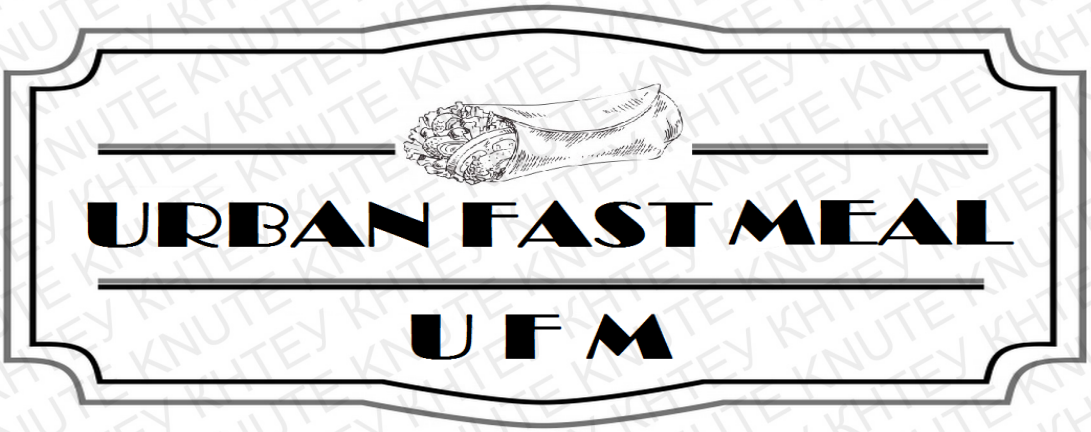


Рис. 1.1. Фірмовий логотип моно-ресторану «UFM»

Легенда моно-ресторану – демократичний міський ресторан, який орієнтується на приготування кебабів з різними начинками, швидке обслуговування та помірні ціни.

Фірмовий слоган моно-ресторану «UFM» звучить наступним чином: «Їж смачно, їж швидко, їж корисно».

1.2. Гастрономічний бренд

Оскільки проектований заклад розраховує на молодіжну аудиторію, то використовувати будемо концептуально новий підхід приготування, а до класичних страв додаємо кальянну карту.

Головна концепція підприємства - моно-ресторан, тобто заклад де подається одна страва або страви з одного продукту. Основною стравою меню є кебаб з використанням елементів фьюжн кухні. Концептуальне меню наведено у додатку А та на рис. 1.2.

Кебаб із свинини на вуглях та бананом

Кебаб з курки та полуничним джемом

Кебаб сирний з манго та бузиною

Люля-кебаб із свинини

Рис. 1.2. Позиції з меню моно-ресторану «UFM»

Саме фьюжн елементі будуть робити перевагу над конкурентами та робити заклад унікальним, а додавання можливості замовляти кальян до кебабу - розрив шаблону для ресторанів такого формату. У меню також представлені гарячі та холодні напої.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайн приміщення моно-ресторану «UFM» витриманий у стилі хай тек, освітлення з використанням ламп жовтого освітлення. У закладі виділяємо два зали – урбан на 30 місць та кальян-зону на 20 місць. Фірмовими кольорами підприємства будуть білий, бежевий та чорний кольори. Підлога покрита ламінатом та плиткою. У моно-ресторані «UFM» буде відкрита кухня.

В убран залі столи оформлені з дерева, лавки та посадкові місця будуть зроблені з європіддонів, на них розміщені м'які подушки. Місця для посадки розраховані на 2 та на 4 особи включно.

В кальян-зоні використовуватиметься затемнене освітлення. Для оформлення залу на стінах висітимуть репродукцій художників експресіонізму та тематичного напрямку. Посадкові місця – м'які крісла та дивани, столи виконані з дерева. Стіни покрашені у світлі коричневі кольори. У залі встановлено потужні витяжні системи для проведення приємного часу з кальяном.

Приблизний дизайн залів проектованого моно-ресторану «UFM» наведений на рис. 1.3.

Рис. 1.3. Приблизний дизайн залів проектованого моно-ресторану «UFM»

В обслуговуванні передбачається використання порцелянового, дерев'яного та скляного посуду.

Форма для обслуговуючого персоналу включатиме коричневі сорочки та фартуки, гендерних ознак не висувається. Приклад уніформи наведено на рис.1.4.

Рис. 1.4. Приклад уніформи обслуговуючого персоналу

Сервіс

У моно-ресторані «UFM» планується застосовувати часткове обслуговування офіціантами, оскільки замовлення відвідувачі робитимуть на барній зоні, а після його виконання на відкритій кухні, його доставлятимуть до столика гостя. Розрахунок відбуватиметься одразу після замовлення (готівковий чи безготівковий) [24].

Для відвідувачів моно-ресторану передбачаємо послугу take away, тобто реалізацію страв із меню з собою у фірмовому пакуванні закладу. Підприємство пропонує своїм гостям доставку продукції із меню додому чи в офіс.

У будні дні у закладі гратиме розслабляюча лаунж-музика, а у вечірні години та на вихідні у кальян-зоні працюватиме караоке.

Для постійних клієнтів дієтимуть бонусні програми лояльності та спеціально розроблені акційні пропозиції. При замовленні на 500 грн. відвідувач отримує знижку в 10%. В понеділок на кальян не меню діє єдина ціна в 190 грн. Якщо гість прийшов у свій день народження до моно-ресторану «UFM», то отриміє знижку 30% на замовлення.

Біля проектованого моно-ресторану «UFM» для зручності гостей передбачено парковку для автомобілів.

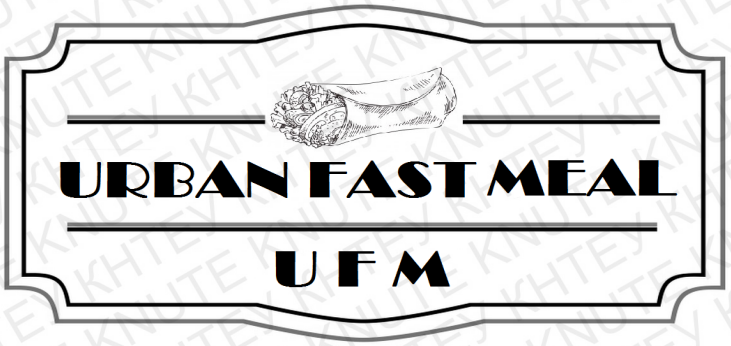
Режим роботи проектованого закладу плануємо з 09:00 і до 24:00 години без вихідних. Концепція моно-ресторану «UFM» на 50 місць наведена у табл. 1.2.

Таблиця 1.2

Концепція моно-ресторану «UFM» на 50 місць

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розміщення проектованого закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Місто Київ
Місце розміщення проектованого закладу	Подільський район, вул. Межигірська 69
Рівень туристичної і ділової активності району	Високий рівень туристичної аттрактивності і ділової активності
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	Піцерія «Verona Pizza», кав'ярня «CRAFT CAFE», ресторани «Введенська садиба», «Таки Так», «Старий Львів» та «Євразія», кафе-кондитерська «Пікнік», паби «Goose Gastro Pub» та «Andrew's Irish Pub», кафе «Yevrosmak»

Продовження таблиці 1.2

Ознаки концепції	Характеристика ознак	
Неймінг		
Тип закладу	Моно-ресторан	
Неймінг	«UFM»	
Логотип		
Легенда	Демократичний міський ресторан, який орієнтується на приготування кебабів з різними начинками, швидке обслуговування та помірні ціни.	
Концептуальне меню		
Основною стравою меню є кебаб з використанням елементів фьюжн кухні. У меню також представлені гарячі та холодні напої, кальян-меню		
Концепція дизайну та атмосфери закладу		
Стиль дизайну	Хай-тек	
Фірмові кольори	Білий, бежевий та чорний кольори	
Фірмові атрибути, атмосфера	Урбан	Кальян-зона
	Підлога покрита плиткою. Освітлення з використанням ламп жовтого кольору. Столи оформлені з дерева, лавки та посадкові місця будуть зроблені з європіддонів, на них розміщені м'які подушки	Підлога покрита ламінатом. Освітлення - затемнене. Для оформлення залу на стінах висітимуть репродукцій художників експресіонізму. Посадкові місця – м'які крісла та дивани, столи виконані з дерева
Сервіс		
Формат закладу, рівень сервісу	Формат – гастрономічний моно-ресторан з кулінарною спрямованістю на близькосхідні страви з демократичними цінами (середній чек 100-200 грн.) та продукцією take away.	
Види обслуговування	Індивідуальне обслуговування	
Види меню	Меню вільного вибору	
Форми обслуговування	Часткове обслуговування офіціантами та барменом	
Додаткові послуги	Продукція take away у фірмовій упаковці, паркінг, WiFi, музика та караоке, доставка, можливість зарядити гаджет	
Режим роботи	09.00-24.00	
Зали для споживачів, кількість місць	У закладі виділяємо два зали – урбан на 30 місць та кальян-зону на 20 місць.	
Середня прогнозна оборотність місця за день	5,9 разів	

Моно-ресторан «UFM» буде розташована у досить примітному місці по вулиці Межигірська, для привернення більшої уваги з боку відвідувачів планується

встановити рекламну вивіску-щит на фасаді будівлі з боку центральної автотраси – велика вивіска з назвою закладу та яскравим підсвічуванням у нічний час.

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

В сучасних умовах важливого значення набувають проблеми розроблення технології виробів поліпшених споживчих властивостей, що передбачає підвищення харчової цінності, збагачення їх складу біологічно активними компонентами, покращення органолептичних показників [30].

Великим попитом у широкого контингенту споживачів в закладах ресторанного господарства України користуються борошняні вироби. Їх основним інгредієнтом є борошно пшеничне вищого ґатунку, яке за численними дослідженнями містить дефіцитну кількість клітковини, мінеральних речовин і вітамінів та протипоказане людям, хворим на глютеновову ентеропатію.

Целіакія (глютенова ентеропатія, нетропічна спру, хвороба Гі-ГертераГейбнера, кишковий інфантилізм) – автоімунне захворювання, що супроводжується розвитком гіперрегенераторної атрофії слизової оболонки тонкого кишечника у відповідь на введення глютену в генетично схильних осіб. За останні роки розповсюдження цього захворювання значно збільшилось, число людей, які страждають на целіакію та несприйнятливість глютену в Україні, за даними вітчизняних дослідників, наближається до 400 тис. осіб, з яких діагноз встановлений тільки у 2500 пацієнтів [15].

Єдиним способом лікування цього захворювання та профілактики всіх його важких ускладнень є суворе та постійне дотримання безглютенової дієти. Будь-яке споживання продуктів, що містять глютен, навіть у дуже маленьких кількостях, завдає удару слизовій оболонці кишечнику [14].

У зв’язку із загостреною проблемою оздоровлення населення в цілому актуальним напрямком є розробка безглютенових борошняних виробів, шляхом додавання до них овочевих соків та борошняних композицій.

Дослідженнями та проблематикою створення безглютенової продукції займались такі вітчизняні та іноземні вчені як: Дорохович А.М., Шидловська О.Б.,

Дробот В.І., Бабіч О.В., Рибалка О.І., Рензяева. Т.В., Miranda J., Simon E, Huang Y. та інші.

Мета роботи - удосконалення технології безглютенових борошняних виробів шляхом додавання рослинної сировини.

Об'єктом дослідження обрано борошняний виріб – шаурма, яка набула широкого розповсюдження та популярності на ринку ресторанних послуг України в сегменті «street food».

Предметом дослідження виступають борошняні вироби, овочеві соки (буряковий, гарбузовий та морквяний), композиційна суміш з амарантового борошна та борошна волоського горіха.

Методи дослідження: органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні, методи математичної обробки експериментальних даних із використанням комп`ютерних технологій.

Виклад основного матеріалу. Шаурма - це близькосхідна страва з лаваша або піти, яка начиняється рубленим смаженим м'ясом з додаванням різних соусів, спецій і свіжих овочів [41]. Для її приготування обирають жирне м'ясо (найчастіше це баранина і курятина, рідше - свинина, телятина, індичка), яке готується за спеціальною технологією на професійному обладнанні - вертикальних грилях.

Основою для шаурми виступає лаваш - головний продукт харчування кожного жителя східних країн [42]. Рецептурний склад традиційного лаваша складається з борошна пшеничного вищого ґатунку, води та солі.

З метою розширення асортименту безглютенових борошняних виробів у технології лавашу вирішено воду замінити на сік буряка, гарбуза та моркви, а пшеничне борошна – на композиційну суміш з амарантового борошна та борошна волоського горіху.

Із метою розроблення технології безглютенової шаурми, створено і досліджено композиційні суміші, в яких борошно пшеничне замінювали борошном із волоського горіха та амарантовим борошном, у різних співвідношеннях:

- композиційна суміш І – 50% амарантове борошно, 50% борошна волоського горіха;

- композиційна суміш II – 55% амарантового борошна, 45% борошна волоського горіха;

- композиційна суміш III – 60% амарантового борошна, 40% борошна волоського горіха.

Для визначення раціональної концентрації рослинної сировини було проведено дослідження органолептичних показників композиційних сумішей бзглютенової шаурми «Фьюжн» підвищеної біологічної цінності (табл.1.3).

Таблиця 1.3

Органолептична оцінка безглютенової шаурми «Фьюжн» з модельними композиціями

Показники	*Коефіцієнт вагомості*	*Шаурма (контроль)*	*Шаурма «Фьюжн» (дослід 1)*	*Шаурма «Фьюжн» (дослід 2)*	*Шаурма «Фьюжн» (дослід 3)*
Смак	0,3	4,5	4,6	4,7	**5,0**
Колір	0,2	5,0	4,9	4,9	**4,8**
Запах	0,15	5,0	4,8	4,9	**5,0**
Консистенція	0,15	5,0	4,2	4,9	**5,0**
Зовнішній вигляд	0,2	4,5	4,3	4,8	**5,0**
Загальна оцінка	1	4,75	4,57	4,82	**4,96**

За результатами органолептичних досліджень встановлено, що раціональним є співвідношення амарантового борошна та борошна волоського горіха у кількості 60:40; загальна оцінка дослідного зразка № 3 наближена до контрольного, оскільки при підвищенні концентрації борошна волоського горіха змінюються органолептичні показники, а саме – погіршується запах і смак.

Абробація результатів наукової роботи представлена у збірнику наукових статей магістрів та наведена у додатку Б. Технологічна картка на розроблену страву представлена у додатку В, акт впровадження у закладі ресторанного господарства наведений у додатку Г.

1.3. Виробничий процес

Виробничий процес моно-ресторану «UFM» на 50 місць складається з наступних стадій: розроблення виробничої програми, формування продовольчих запасів, зберігання сировинних запасів, предметів матеріально-технічного

забезпечення, механічне кулінарне обробляння сировини і виробництво напівфабрикатів, виробництво готової кулінарної продукції, надання інших послуг.

На рис. 1.5 наведено структурно-технологічну схему організації виробничого процесу моно-ресторану «UFM» [27].

Рис. 1.5. Схема виробничо-торговельної структури моно-ресторану «UFM»

Відповідно до типу підприємства та його потужності, розрахунки починають із визначення кількості споживачів методом складання графіку завантаження залу або використання показників обертання місць протягом дня. Розрахунок завантаження торгівельного залу закладу ресторанного господарства здійснюємо за формулою 1.1 [31].

Динаміка завантаженості торгівельної зали моно-ресторану «UFM» на 50 місць розрахована у табл. 1.4. Беремо до уваги, що страви у меню не потребують довготривалого приготування, тому час відвідування буде зменшений для відвідувачів проектованого підприємства.

Таблиця 1.4

Прогнозована динаміка завантаження моно-ресторану «UFM» на 50 місць

Години роботи закладу	Час відвідування	Оборотність місця	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
09:00-10:00	40	1,5	0,1	8
10:00-11:00	40	1,5	0,2	15
11:00-12:00	60	1	0,3	15
12:00-13:00	40	1,5	0,5	38
13:00-14:00	40	1,5	0,4	30
14:00-15:00	60	1	0,2	10
15:00-16:00	60	1	0,2	10
16:00-17:00	60	1	0,3	15
17:00-18:00	60	1	0,6	30
18:00-19:00	60	1	0,9	45
19:00-20:00	90	0,7	0,7	25
20:00-21:00	90	0,7	0,6	21
21:00-22:00	90	0,7	0,5	18
22:00-23:00	90	0,7	0,3	11
23:00-24:00	60	1	0,1	5
Всього відвідувачів за день, осіб				**294**
Оборотність місця за день, разів				**5,9**

За результатами проведених розрахунків, визначено прогнозовану кількість споживачів за день – 294 особи, середня оборотність місця за день склала 5,9 разів.

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховуємо на підставі прогнозування завантаженості торгової зали моно-ресторану «UFM» шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали (формула 1.2) [31]. Асортиментний склад продукції у моно-ресторану «UFM» наведено в табл. 1.5.

Таблиця 1.5

Погруповий розподіл страв моно-ресторану «UFM»

Група страв	Споживана кількість, порцій/шт.	Кількість, порцій
Фірмові страви	0,2	59
Холодні страви	0,3	88
Основні страви - кебаби	1,2	353
Десерти	0,2	59
Гарячі напої	0,4	118
Холодні напої власного виробництва	0,3	88
Безалкогольні напої	0,3	88

Розрахункове меню моно-ресторану «UFM» зведено у додатку Д.

На основі денної виробничої програми закладу ресторанного господарства, яка слугує підґрунтям для розрахунку потреби в сировині та напівфабрикатах, проводимо розрахунки сировинного забезпечення виробничої програми ресторану «Zagreb». Для цього визначаємо норму витрат продукції на одну порцію за формулою 1.3 [31]. У додатк Е проведено оптимізацію обсягів сировинних і продуктових запасів моно-ресторану «UFM» за товарними групами за день.

До моно-ресторану «UFM» поставки здійснюватимуться в основному 1 раз на два-три дні для забезпечення гостей свіжими та якісними стравами. Для підвищення економічної ефективності функціонування проектованого закладу, використовуємо логістичний підхід «точно в термін» [20]. У табл. 1.6 наведено основних постачальників моно-ресторану.

Таблиця 1.6

Характеристика основних постачальників закладу

Продукти (напівфабрикати, вироби)	Постачальники	Види поставок	Метод завозу	Схема договірних відносин
М'ясо та птиця	ХП «М'ясо-Пром»	1 раз на два дні	прямий	Постачання транспортом постачальника за безготівковим розрахунком
	Ферма «Здоровий пан»		прямий	
Риба та море-продукти	ЧП «Морська зірка»	раз на три дні	прямий	Постачання транспортом постачальника за безготівковим розрахунком
Яйця	ТОВ «ЯсенСвіт»	раз на 7 днів	прямий	
Овочі, фрукти, гриби, зелень	ПП «Фрутов» ТОВ «Світовочів»	раз на три дні	прямий	Постачання відбувається транспортом постачальника за безготівковим розрахунком
Молочні продукти	ТОВ «Ферма»	1 раз на два дні	прямий	
Бакалійні товари	Центр оптово-роздрібної торгівлі «Ашан»	раз на тиждень	прямий	Постачання відбувається транспортом постачальника за безготівковим розрахунком
	ТОВ «Натур Фудс»	раз на тиждень	прямий	
	ТОВ «Світ чаю»			
Безалкогольні напої	ТОВ «Кока Кола Беверіджис Україна» ТОВ «Сандора»	раз на тиждень	кільцевий	Постачання продукції транспортом постачальника за безготівковим розрахунком

У моно-ресторані «UFM» передбачаємо складські приміщення двох видів: охолоджувані камери та не охолоджувані комори. Робота складу розпочинається о

шостій годині з видачі продуктів в цехи для виконання денної виробничої програми згідно з меню. Виробничий процес підсистеми «Склад» представлено у на структурно-технологічній схемі (рис 1.6) [14].

Рис.1.6. Схема організації процесу приймання та зберігання сировинних запасів у моно-ресторані «UFM»

Проектування процесу складування і зберігання продуктів у моно-ресторані «UFM» наведено у табл. 1.7 [43].

Таблиця 1.7

Проектування процесу складування і зберігання продуктів

Назва прміщення	Елемент процесу	Устатку-вання	Кількість,од	Модель, марка	Довжина,мм	Ширина, мм	Площа, м^2	Професійно-кваліфікаційний склад
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Заванта-жувальна	Постачання, розподіл складування та зберігання сировини. Приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Візок вантажний	2	Noblift 4ZH93	1220	610	1,48	Комірник, вантажник
		Ваги порційні	1	Cas SW-5W	278	317	-	
		Ваги	1	Cas DL-200	420	610	0,26	
		Стіл виробничий	1	Неста СР-2/1200/600-О-ЕК	1200	600	0,72	
		Площа зайнята під устаткуванням, м^2					*2,46*	
		Площа завантажувальної, м^2					*7,0*	

Продовження таблиці 1.7

1	2	3	4	5	6	7	8	9
Охолоджувальні камери								
М'ясо-рибних н/ф	Зберігання та відпускання м'яса та риби	Підтоварник	2	Атесі ПКІ-1200	1200	400	0,96	Комір ник
		Стелаж	2	Атесі СТК-С	600	600	0,72	
		Площа м'ясо-рибної камери, м²					*5,0*	
Молочно-жирових продуктів та гастрономії	Зберігання та відпускання молочних продуктів, гастрономії	Підтоварник	2	Атесі ПКІ-1200	1200	400	0,96	Комір-ник
		Стелаж	2	Атесі СТК-С	600	600	0,72	
		Площа молочно-жирових продуктів та гастрономії, м²					*5,0*	
Овочевих н/ф,фруктів і зелені	Зберігання та відпускання зелені, фруктів, овочів	Підтоварник	2	Атесі ПКІ-1200	1200	400	0,96	Комір ник
		Стелаж	2	Атесі СТК-С	600	600	0,72	
		Площа камери фруктів, овочів, зелені, м²					*5,0*	
Неохолоджувальні комори								
Бакалійних товарів та напоїв	Зберігання та відпуск сировини та напівфабрикатів	Підтоварник	3	Атесі ПКІ-1200	1200	400	1,44	Комір-ник
		Стелаж	3	Атесі СТК-С	600	600	1,08	
		Площа зайнята під устаткуванням, м²					*2,52*	
		Площа комори сипучих продуктів та напоїв, м²					*7,0*	
Інвентраю та мийна тари	Відпускання предметів матеріально-технічного забезпечення	Підтоварник	2	Атесі ПКІ-1200	1200	400	0,96	Комірник
		Стелаж	2	Атесі СТК-С	600	600	0,72	
		Ванна мийна	1	Неста ВМ-2/600-О-ЕК	1350	700	0,95	
		Площа зайнята під устаткуванням, м²					*2,62*	
		Площа комори інвентарю та мийної тари, м²					*8,0*	

Процес організації роботи складського господарства моно-ресторану «UFM» представляємо у додатку Є

Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

У зв'язку з тим, що проектований моно-ресторану «UFM» працюватиме на сировині та напівфабрикатах, тому передбачаємо доготівельний цех, де відбувається обробка м'яса, птиці, риби, овочів та фруктів. В доотівельному цеху виділяємо два відділення:

- м'ясо-рибне відділення;

- овоче та фруктове відділення.

До доготівельного цеху сировина та напівфабрикати потрапляють зі складських приміщень.Структурно-технологічна схема доготівельного цеху моно-ресторану «UFM» представлена на рис. 1.7 [13].

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

Рис. 1.7. Структурно-технологічна схема доготівельного цеху моно-ресторану «UFM»

Чисельність виробничого персоналу в моно-ресторані «UFM» визначаємо за формулою 1.4 та 1.5 [31]. Розрахунок чисельності працівників доготівельного цеху наведено у табл. 1.8.

Таблиця 1.8

Розрахунок чисельності працівників доготівельного цеху

Технологічні лінії (робочі місця)	Технологічні операції	Кількість сировини, кг	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу	Години роботи	Кваліфікація працівника
1	2	3	4	5	6	7
Овочеве та фруктове відділення						
Лінія обробки овочів та зелені	Обробка зелені, коренеплодів, капустяних	72,7	4,2	305,3	06.30-09.00	Кухар III р.
Лінія обробки фруктів та ягід	Обробка фруктів	14,9	4,6	68,5	06.30-09.00	Кухар III р.

Продовження таблиці 1.8

1	2	3	4	5	6	7
М'ясо-рибне відділення						
Лінія обробки м'яса та птиці	Обробка яловичини, свинини, телятини, птиці	34,4	6,1	209,8	06.30-11.00	Кухар IV р.
Лінія обробки риби	Обробка риби та нерибних продуктів моря	6,4	6,2	39,7	06.30-10.00	Кухар IV р.
Разом витрати часу				**623,3**		

N_1=623,3*100/(9*1,14*3600)=1,7

N_2 =1,7*1,58≈3 особи

Відповідно до норм виробітку в доготівельному цеху працюватиме 3 кухарі III-го та IV-го розряду, графік роботи – ступінчастий, режим роботи - 9 годин.

На основі виробничої програми та процесів, які відбуваються у доготівельному цеху, підбираємо відповідне устаткування (табл. 1.9) [43].

Таблиця 1.9

Підбір устаткування доготівельного цеху

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри,мм		Площа, м^2
			довжина	ширина	
Овочеве та фруктове відділення					
Стіл виробничий	Атесі СТК-С	2	1200	600	1,44
Ванна мийна двохсекційна	Неста ВМ-2/600-О-ЕК	1	1350	700	0,95
Овочерізка	VC 65 MS Frosty	1	250	610	-
Ваги порційні електронні	Cas SW-5W	1	278	317	-
Стелаж виробничий	Неста СР-2/1200/600-О-ЕК	1	600	600	0,36
Ваумна пакувальна машина	Bartscher VAK100 300741	1	400	185	-
Бачок для відходів	Україна, 50л	1	300	300	-
М'ясо-рибне відділення					
Стіл виробничий	Атесі СТК-С	2	1200	600	1,44
Ванна мийна двохсекційна	Неста ВМ-2/600-О-ЕК	1	1350	700	0,95
Холодильна шафа	Samaref Debatter DB 700M TN PV	1	700	830	0,58
Ваги порційні електронні	Cas SW-5W	1	278	317	-
Полиці навісні	ПНК-С-1200.300-02	1	1200	300	-
М'ясорубка	FROSTY TC22I Unger	1	250	515	-
Бачок для відходів	Україна, 50л	1	300	300	-
Раковина для миття рук	Атесі ВРН-600	1	500	600	-
Разом					**5,72**

Розрахунок площі виробничого цеху моно-ресторану проводимо за формулою 1.11 [9]. Площа доготівельного цеху складає: $S_{д.ц}$=5,72/0,35=16 м^2.

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Технологічний процес виробництва готової кулінарної продукції у проектованому моно-ресторані завершуватиметься в гарячому цеху [22]. Технологічний процес у гарячому цеху представлений у вигляді схеми (рис.1.8)

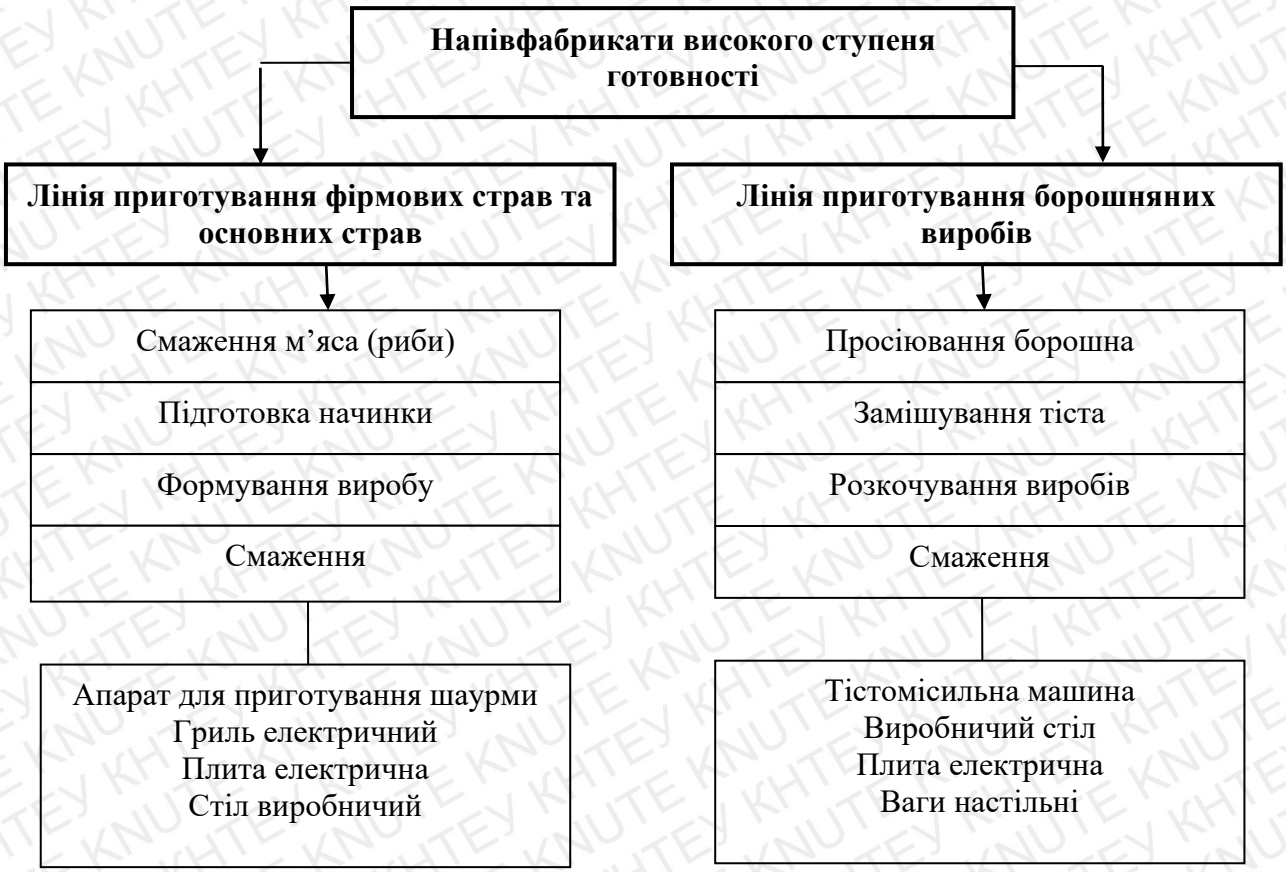


Рис.1.8. Структурно-технологічна схема організації виробничого процесу гарячого цеху

Для розрахунку чисельності працівників гарячого цеху моно-ресторану «UFM» розраховуємо на основі кількості людино-годин, що необхідна для виконання виробничої програми закладу (формула 1.4 та 1.5) [31]. Розрахунок виробничої програми гарячому цеху наведено в додатку К.

Явочна та середньооблікова кількісті працівників гарячого цеху складає:

$N_{яв.}$= 618*100/3600*9*1,14=1,7.

$N_{сп}$ =1,7*1,58= 3 працівники.

Отже, в гарячому цеху працюватиме 3 кухарі, позмінно, тривалість зміни – 9 годин, графік ступінчатий.

У холодному цеху передбачаємо приготування салатів та десертів, структурно-технологічна схема цеху представлена на рис. 1.9 [23].

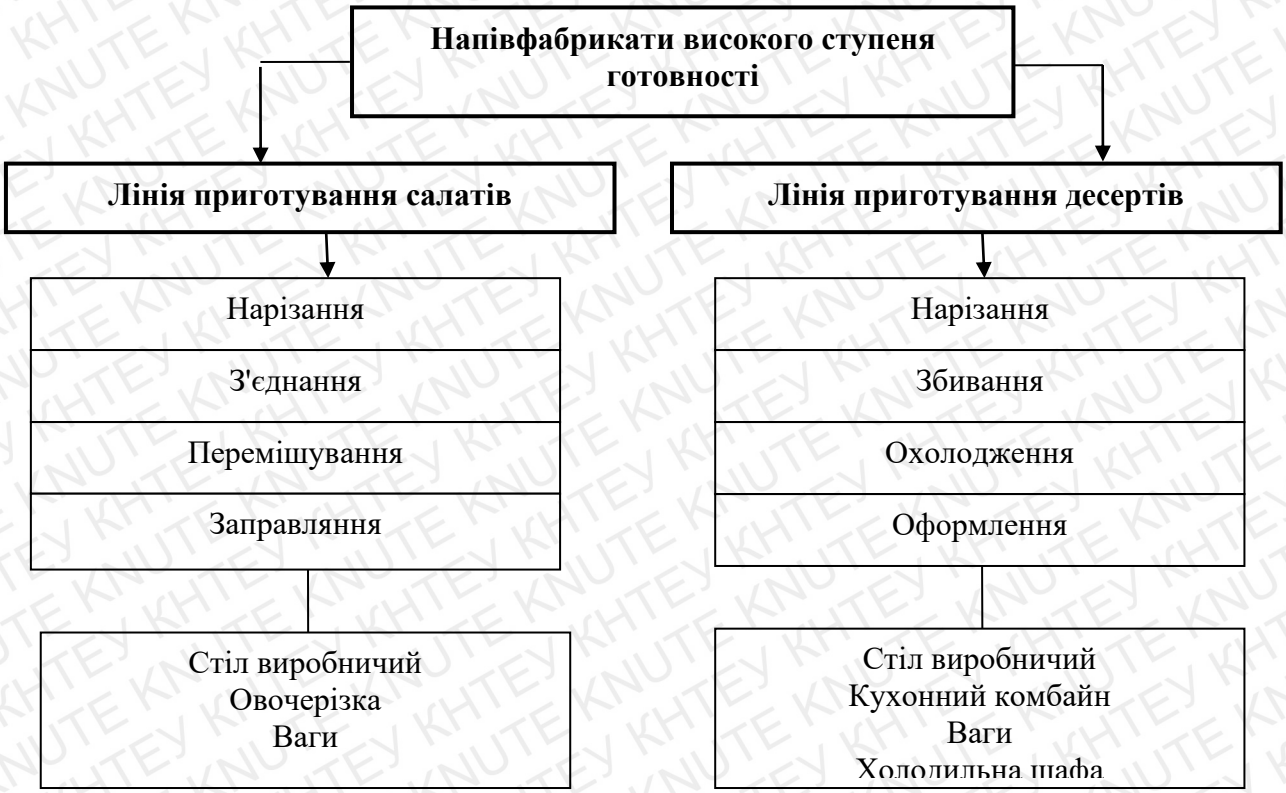


Рис.1.9. Структурно-технологічна схема виробничого процесу холодного цеху

Визначення чисельності працівників холодного цеху ресторану проводимо на основі виробничої програми та зводимо у табл. 1.13.

Таблиця 1.13

Визначення чисельності працівників холодного цеху

Назва виробу, страви	Денна кількість порцій, шт.	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу
Салат з вугра, помідорів черрі та авокадо	17	1,0	17,0
Салат «Цезар»	23	1,0	23,0
Салат з телятиною та овочами гриль	20	1,0	20,0
Салат «Грецький»	28	1,0	28,0
Панна котта з полуницею	16	1,1	17,6
Крем-брюле	20	1,1	22,0
Морозиво в асортименті (горіхове / ванільне / шоколадне / фісташкове)	15	1,0	15,0
Сорбети (лимон/апельсин/маракуйя)	8	0,9	7,2
Разом			**149,8**

Явочна та середньооблікова кількісті працівників холодного цеху складає:

$$N_{яв.} = 149,8*100/3600*9*1,14=0,4$$

$$N_{сп} = 0,4*1,58= 1 \text{ працівник}$$

В холодному цеху працюватиме 1 кухар, тривалість зміни – 9 годин.

Кількість порцій страв моно-ресторану за години максимального завантаження визначаємо за даними графіка погодинної реалізації продукції. Розрахунок проводимо за формулою 1.12 та 1.13 [31].

Графік погодинної реалізації продукції моно-ресторану «UFM» зводимо у додатку Л.

Підбір устаткування гарячого цеху моно-ресторану здійснюємо на основі виробничої програми цеху, дані зведено в табл. 1.10 [43].

Таблиця 1.10

Підбір устаткування гарячого цеху

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість шт.	Габаритні розміри,мм		Площа, м^2
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	Атесі СТК-С	4	1200	600	2,88
Ванна мийна двохсекційна	Неста ВМ-2/600-О-ЕК	1	1350	700	0,95
Донер гриль (апарат для приготування шаурми)	Atalay ade-3 u	1	490	670	0,33
Гриль електричний	Hendi 155103	1	640	335	0,21
Плита електрична	Кий-В ПЕ-4КР	1	680	830	0,56
Тістомісильна машина	Restoitalia sk202vw	1	700	400	-
Борошнопросіювач	ВП-1 РОСС	1	510	880	0,45
Блендер	CEADO B209	1	210	180	-
Мікрохвильова піч	HENDI 281406	1	520	460	-
Тісторозкочувальна машина	Fimar SE/220	1	350	340	-
Ваги порційні електронні	Cas SW-5W	1	278	317	-
Стелаж виробничий	Неста СР-2/1200/600-О-ЕК	1	600	600	0,36
Холодильна шафа	Samaref Debatter DB 700M TN PV	1	700	830	0,58
Полиці навісні	ПНК-С-1200.300-02	1	1200	300	-
Бачок для відходів	Україна, 50л	1	300	300	-
Раковина для миття рук	Атесі ВРН-600	1	500	600	-
Разом					**6,32**

Розрахунок площі гарячого цеху наступний: $S_{г.ц}$=6,32/0,3=20 м^2.

У табл. 1.11 та 1.12 наведено підбір устаткування мийної кухонного, столового посуду та сервізної [43].

Таблиця 1.11

Підбір устаткування мийної кухонного посуду

Найменування устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри,мм		Площа, $м^2$
			довжина	ширина	
Ванна мийна двосекційна	Неста ВМ-2/600-О-ЕК	2	1350	700	1,9
Стелаж виробничий	Неста СР-2/1200/600-О-ЕК	1	600	600	0,36
Стіл виробничий	Атесі СТК-С	1	1200	600	0,72
Бачок для відходів	Україна, 50л	1	300	300	-
Рукомийник	Атесі ВРН-600	1	500	600	-
Разом					**2,98**

Площу мийної кухонного посуду становить: $S_{м.к.п}$=2,98/0,35=8 $м^2$.

Таблиця 1.12

Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізної

Найменування устаткування	Марка	Кількість, шт	Габаритні розміри, мм		Площа, $м^2$
			довжина	ширина	
Ванна мийна двосекційна	Неста ВМ-2/600-О-ЕК	2	1350	700	1,9
Посудомийна машина	COMPACK X150E	1	720	770	0,55
Стелаж виробничий	Неста СР-2/1200/600-О-ЕК	2	600	600	0,72
Стіл виробничий	Атесі СТК-С	2	1200	600	1,44
Утилізатор харчових відходів	Hurakan HKN-FWD450A	1	235	235	-
Бачок для відходів	Україна, 50л	1	300	300	-
Рукомийник	Атесі ВРН-600	1	500	600	-
Шафа для зберігання посуду	Атесі ШЗК-С-1400.600-02-К	2	1400	600	1,68
Разом					**6,29**

Площа мийної столового посуду та сервізної становить S=6,29/0,35=17 $м^2$.

У табл. 1.13 зводимо площі складських та виробничих приміщень моно-ресторану «UFM» [9].

Таблиця 1.13

Площі складських та виробничих приміщень моно-ресторану «UFM»

Найменування приміщення	Площа, $м^2$
Складські приміщення	
Завантажувальна	7
Охолоджувальні камери	
М’ясо-рибних н/ф	5
Молочно-жирових продуктів та гастрономії	5
Овочевих н/ф, фруктів і зелені	5
Неохолоджувальні комори	
Бакалійних товарів та напоїв	7

Продовження таблиці 1.13

Найменування приміщення	Площа, м^2
Інвентраю та мийна тари	8
Виробничі приміщення	
Доготівельний цех	16
Холодний цех	10
Гарячий цех	20
Мийна кухонного посуду	8
Мийна столового посуду та сервізна	17

1.4. Сервіс

Просторове забезпечення сервісного процесу моно-ресторану «UFM» представлено на рис.1.9 [19]. Зважаючи на специфіку закладу – швидке обслуговування, аванзал та гардероб не передбачаємо. Оскільки у підприємстві планується організація караоке виділяємо у залі урбан естраду.

Рис 1.9. Просторове забезпечення сервісного процесу моно-ресторану «UFM»

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. Вестибюль приймаємо з розрахунку 0,3 м^2 на одного споживача.

Площа санвузлів для відвідувачів моно-ресторану приймаємо 12 м^2.

Норма площі на одне місце у торгівельній залі становить, згідно норм площі для споживачів, для ресторану приймаємо 2,0 м^2 на одного споживача. До складу зали включають естраду – 8 м^2. У кальян-зоні передбачено 4 м^2 для підготовки та заправляння кальянів.

Площі приміщень для відвідувачів моно-ресторану зведені у таблиці 1.14.

Таблиця 1.14

Площі приміщень для відвідувачів моно-ресторану «UFM»

Найменування приміщення	Площа, м^2
Вестибюль	15
Санвузли	12
Приміщення персоналу	10
Торговельна зала	
Урбан зала на 30 місць, естрада	68
Кальян-зона на 20 місць	44

Моделювання процесу обслуговування моно-ресторану «UFM» наведено у вигляді поелементної структурно-технологічної схеми процесу обслуговування (табл. 1.15) [21].

Таблиця 1.15

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- Вестибюль; -санітарний вузол	- стійка адміністратора;	-адміністратор; - відвідувач
Послуг харчування та відпочинку	Надання послуг харчування, обслуговування та відпочинку	-Торговельна зала; - барна стійка	- Меблі та обладнання торговельної зали; - столовий посуд, набори; - столова білизна	- Адміністратор; - офіціант; - бармен; - відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслугову-вання	-Торговельна зала; бар; -мийна столового посуду, сервізна; -приміщення персоналу	-Торговельно-технологічне устаткування;	- Адміністратор; - офіціант; - відвідувач
Дозвілля	Караоке Жива музика Інтернет wi-fi	-Естрада; - торговельна зала; - вестибюль	-Матеріально-технічні; - інтернет обладнання	-Адміністратор; - музиканти; -відвідувач

Обслуговування у моно-ресторані «UFM» відбуватиметься частково офіціантами та барменом: гості замовлятимуть продукцію на барній стійці у бармена, а офіціанти приноситимуть замовлені страви до столику та прибиратимуть посуд. Підбір посуду для безперебійного та швидкого обслуговування відвідувачів підприємства харчування проводимо у додатку М.

Необхідні меблі для безперебійного функціонування торгової зали моно-ресторані «UFM» наведено в табл. 1.16.

Таблиця 1.16

Меблі торгівельної зали моно-ресторану «UFM»

Назва устаткування	Габаритні розміри, мм	Кількість, шт.	
		Урбан зала	Кальян-зона
Стіл двохмісний	800x800	5	4
Стіл чотирьохмісний	1200x800	5	3
Стілець ресторанний	400x500	30	20
Барна стійка	4000x800	1	
Барні табурети	⌀400	4	
Сервант для офіціантів	1150x750	2	1
Стіл для офіціантів	450x750	2	1

В урбан залі виділено барну зону, підбір устаткування проводимо в табл. 1.17.

Таблиця 1.17

Устаткування барної зони ресторану «UFM» [43]

Вид устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м^2
			довжина	ширина	
Барний універсальний комбайн (соковижималка для цитрусових,льодоподрібнювач, блендер)	Fimar TFA3P	1	530	330	-
Кавоварка	CMA GEMMA TS	1	410	710	-
Барна стійка	СБ16 - Аркс	1	3000	450	1,35
Міксер для молочних коктейлів	Rauder LMM-01	1	200	230	-
Автоматизоване робоче місце офіціанта	R-Keeper^{TM} V6	1	400	400	-
Льодогенератор	Brema IMF 28	1	385	468	0,18
Холодильна шафа для напоїв	DAEWOO FRS-600RP	1	770	730	0,56
Соковижималка універс	ZUMEX SOUL	1	260	430	-
Ванна барна	Tefcold FW375	1	595	680	0,4
Сокоохолоджувач	Rauder LMAGIC-15x2	1	410	450	-
Рукомийник	Атесі ВРН-600	1	500	600	0,3
Площа устаткування					**2,79**

Площа барної зони становить: S=1,44/0,35=4 м^2.

Склад обслуговуючого персоналу моно-ресторану «UFM» наведено у таблиці 1.18 [31].

Таблиця 1.18

Склад обслуговуючого персоналу закладу ресторанного господарства

Посада	Розряд	Кількість, осіб
Адміністратор залу		2
Офіціант	3-5	4
Бармен	4-5	2
Прибиральник залу		2

Обслуговуючий персонал у моно-ресторані «UFM» працюватиме позмінно: два через два дні. У зміну працюватиме один адміністратор, два офіціанти, 1 бармен та 1 прибиральник залу.

Загальна площа закладу ресторанного господарства

Склад приміщень моно-ресторану «UFM» наведено у таблиці 1.18 [9].

Таблиця 1.18

Склад приміщень моно-ресторану «UFM»

№ з/п	Назва приміщення	Площа приміщення, м²
1. Приміщення для споживачів		
1.	Вестибюль	15
2.	Санвузли	12
	Торговельна зала	
3.	Урбан зала на 30 місць, естрада, барана зона	72
4.	Кальян-зона на 20 місць	44
Всього		**143**
2. Виробничі приміщення		
5.	Доготівельний цех	16
6.	Холодний цех	10
7.	Гарячий цех	20
8.	Мийна кухонного посуду	8
9.	Мийна столового посуду та сервізна	17
10.	Приміщення шеф-кухаря	6
11.	Роздаткова	8
Всього		**85**
3. Складські приміщення		
12.	Завантажувальна	7
	Охолоджувальні камери	
13.	М’ясо-рибних н/ф	5
14.	Молочно-жирових продуктів та гастрономії	5
15.	Овочевих н/ф, фруктів і зелені	5
	Неохолоджувальні комори	
16.	Бакалійних товарів та напоїв	7
17.	Інвентраю та мийна тари	8
18.	Приміщення комірника	6
Всього		**43**

Продовження таблиці 1.18

№ з/п	Назва приміщення	Площа приміщення, м²
4. Адміністративні та побутові приміщення		
19.	Офісні приміщення	12
20.	Гардероб для офіціантів	8
21.	Гардероб для персоналу з душевими	22
22.	Санвузли для персоналу	3
23.	Приміщення персоналу	10
Всього		**55**
5. Технічні приміщення		
24.	Теплопункт	6
Всього площа		**332**
Корисна площа		**326**

Із врахування площ коридорів і технічних приміщень визначаємо робочу площу закладу [31]:

$$S_p = 326*1,16=378 \text{ м}^2$$

Із врахування площі, яку займають конструктивні елементи будівлі визначають загальну площу закладу [31]:

$$S_{заг} = 378*1,07=405 \text{ м}^2$$

Загальна площа моно-ресторану «UFM» на 50 місць складає 405 м^2.

2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об’ємно-планувальне рішення

За даними проведених розрахунків у першому розділі випускного кваліфікаційного проекту моно-ресторану «UFM» на 50 місць визначено робочу (332 м^2), корисну (326 м^2) та загальну площу (405 м^2).

Архітектурно-планувальні особливості забудови району та відповідність будівельним, санітарним, пожежним нормам обумовлюють розташування моно-ресторану «UFM» в окремій одноповерховій будівлі.

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Моно-ресторан «UFM» плануємо розмістити у досить примітному місці, а саме Подільському районі міста Києва по вулиці Межигірська 69. Обрана локація знаходиться близько до центру місця, поряд розташована лінія метрополітену, багато офісів, фінансових установ та житлових будинків. Поблизу знаходиться такі пам'ятки культурі як: пам'ятник Григорію Сковороді, Контрактова площа, Церква успенської Богородиці, храм святого Миколая чудотворця тощо [38]. Така локація буде вдалою для будівництва моно-ресторану, оскільки усі пам'ятки культури, розташовані в Подільському районі популярні як серед гостей міста, так і серед киян, завдяки цьому підприємство працюватиме на повну потужність з максимальною посадкою.

В районі проектування моно-ресторану знаходяться зони ділової активності, а саме: бізнес-центр «Межигірський», «Астарта», «Булгаков» та «Доміно». Місцями скупчення туристів та мешканців міста у досліджуваному районі є: кінотеатр «Жовтень», художня платформа «IZONE», торговельний центр «Шоколад», корти «На Подолі».

Обрана ділянка під будівництво моно-ресторану має розвинене транспортне сполучення з районами Києва. До вул. Межигірська, 69 можна дістатися за допомогою автобуса (№302, №М-238), метро (станція метро Тараса Шевченко) або електрички (№ 14) [29].

Архітектурний стиль забудови обраної території – постмодернізм. Район забудовано переважно 5-ти поверховими будівлями та магазинами.

Для збільшення кількості відвідувачів передбачаємо автостоянку для гостей, які приїхали на автомобілі, вона буде розрахована на 6 машиномісць та займатиме 150 м^2.

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

На відстані 20 м від будівлі у спеціально підготованому місці розміщені сміттєві контейнери, які будуть вивозитися кожний день [31].

Схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території зображено на плані благоустрою (графічні матеріали, креслення 1). На цьому плані також вказані: напрями руху по території (вхід для відвідувачів, персоналу, напрямок завантаження сировини), напрями сторін світу. План благоустрою території розробляємо, у масштабі (М) 1:500.

Фасад та внутрішній інтер'єр будівлі запроектовані в єдиному стилі – хай-тек. Будівля моно-ресторану «UFM» спроектована у вигляді простих геометричних форм із сучасних, екологічних безпечних будівельних та оздоблювальних матеріалів. Головний фасад моно-ресторану обшитий композитними панелями сірого кольору. Вікна великі, виконані із ударомiцного металопрофілю білого кольору, яке відображатиме ультрафіолет. Покрівля проектованого моно-кафе - плоска з невеликим ухилом, що робить акцент на обраному стилі.

Вхідна зона закладу ресторанного господарства представлена скляними дверима та доповнена козирком від зовнішніх опадів. Вхід в моно-ресторан забезпечуватиме одночасний рух двух зустрічних потоків споживачів на вхід та вихід. В закладі також буде передбачено окремі входи для персоналу.

Зовнішня архітектурна композиція

Для успішної роботи моно-ресторану «UFM» планується використати зовнішню візуальну рекламу. Дальній рекламний засіб – білборд розташований на вул. Оленівська на відстані 1,0 км від проектованого моно-ресторану. Білборд має

прямокутну форму та містить інформацію щодо: назви закладу ресторанного господарства, режиму роботи, місця знаходження, фотографії залу підприємства та фірмового слогану: «Їж смачно, їж швидко, їж корисно».

Рекламний засіб на території моно-ресторану - вивіска прямокутної форми, з фірмовим логотипом, що підсвічуватиметься у нічний час.

Моно-ресторан «UFM» буде розміщуватися на ділянці так, щоб споживачам було зручно та комфортно, для цього будуть створені наступні умови [29]:

- огородження території – декоративне, за рахунок зелених насаджень;
- центральний прохід до моно-ресторану та декоративні доріжки замощені тротуарною плиткою, у формі ромбу розмірами 197х197 мм, кольору графіт; під'їзди обрамлені бордюром і заасфальтовані;
- озеленення вирішено засадженням газонної трави, кущами туї та клумбами вічнозелених чагарників (кальмія та рододендрон);
- штучне освітлення забезпечують LED світильники на сонячних батареях, розташовані на опорах.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Дизайн приміщення моно-ресторану «UFM» витриманий у стилі хай тек, вхідна зона представлена вестибюлем з стійкою адміністратора, яка виконана з відшліфованого металу. ЇЇ фасад оформлений світодіодною світловою панеллю Philips з можливістю виведення на неї динамічного зображення.

У закладі виділяємо два зали – урбан на 30 місць та кальян-зону на 20 місць. Фірмовими кольорами підприємства будуть білий, бежевий та чорний кольори. Освітлення виконано за рахунок ламп жовтого світла. Підлога покрита плиткою із напівпрозорого пластику з ефектом легкого підсвічування марки FORBO. У моно-ресторані «UFM» буде відкрита кухня.

В убран залі столи оформлені з дерева, лавки та посадкові місця будуть зроблені з європіддонів, на них розміщені м'які подушки. Місця для посадки розраховані на 2 та на 4 особи включно.

В кальян-зоні використовуватиметься затемнене освітлення. Для оформлення залу на стінах висітимуть репродукцій художників експресіонізму та тематичного

напрямку. Посадкові місця – м'які крісла та дивани, столи виконані з дерева. Стіни покрашені у світлі коричневі кольори. В залах закладу буде передбачено циркуляцію повітряних мас шляхом обладнання приплинної вентиляції та кондиціонування повітря за допомогою центральних та місцевих кондиціонерів.

Інтер'єр виробничих та складських приміщень

Під'їзд транспорту і розвантажування продуктів до моно-ресторану «UFM» здійснюватиметься зі сторони господарського двору. Розвантажування буде здійснюватись на спеціальних розвантажувальних площадках. Стіни в складських неохолоджуваних приміщеннях будуть покрашені висотою на 1,7 м вологостійкою фарбою. Підлога в складських приміщеннях – монолітна цементна. Двері в охолоджувані камери будуть мати теплоізоляцію, гумові ущільнювачі затворів та відкриватись в сторону виходу із камер.

Висота виробничих приміщень буде 3,0 м. В гарячому цеху та інших виробничих цехах, коморах, мийних, гардеробах персоналу – буде застосовуватися облицювання стін на висоту 1,8 м білою глазурованою керамічною плиткою. Це підвищить умови санітарної обробки [14]. Підлога буде водонепроникною і покрита плиткою, що відповідає санітарно-гігієнічним вимогам.

Кольорове оздоблення стін, перегородок, стель, підлог та інших частин будинку, а також колір технологічного обладнання передбачено переважно темних тонів. Сірувате оздоблення приміщень та матеріали, що застосовуватимуться при цьому враховують особливості клімату, технологічне призначення приміщень, умови зорової роботи, характер освітлення, вимоги техніки безпеки та охорони праці.

2.3. Кошторис будівництва

Попередню вартість будівництва моно-ресторану «UFM» на 50 місць розраховано за укрупненим показниками [31]:

$$B_{ЗБР} = (50*2533*1*24,4)/1000=3090,3 \text{ тис. грн.}$$

Значення вартості загально будівельних робіт моно-ресторану «UFM» зведено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Зведений кошторис

№ розділ	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис. грн.
	Розділ А. Базисна вартість будівництва		
1	Підготовка території будівництва.	1% по гл. 2	52,4
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи	59%	3090,3
2.2	Електротехнічні	6%	314,3
2.3	Сантехнічні	5%	261,9
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	104,8
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	28%	1466,6
	Разом за главою 2.		**5237,8**
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	3% гл.2	104,8
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,5% гл.2	26,2
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,2% гл.2	10,5
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання.	5% гл. 2	261,9
7	Благоустрій і озеленення території.	3% гл. 2	157,1
	Разом за главами 1-7.		**5850,6**
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,5% гл.1-7	29,3
9	Інші роботи та витрати.	4% гл.1-7	234,0
	Разом за главами 1-9.		**6113,9**
10	Утримання дирекції об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	117,0
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,5% гл.1-9	30,6
12	Проектні та вишукувальні роботи.	3% гл.1-7	175,5
	Усього. Базисна вартість будівництва.		**6437,0**
	Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва		
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	40% гл.1-9	2445,6
2	Резервний компенсаційний фонд замовника.	4% від суми базисної вартості.	257,5
	Всього по розділу Б		**2703,0**
	Разом вартість будівництва		**9140,0**

Вартість будівництва моно-ресторану «UFM» на 50 місць складає дев'ять мільйонів сто сорок тисяч гривень.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА.

3.1. Організаційний дизайн

Моно-ресторан «UFM» на 50 місць буде засновано на основі колективної форми власності. Організаційно-правовий статус – товариство з обмеженою відповідальністю «UFM». Учасниками товариства з обмеженою відповідальністю будуть фізичні особи [3]. Установчим документом ТОВ «UFM» є рішення про його утворення та Статут.

Складання внутрішньо-організаційних документів, які регламентують працю персоналу ТОВ «UFM» та визначають його організаційний дизайн, буде проведено відповідно до чинної нормативно-правової бази: Національного класифікатора професій, в якому наведено угрупування 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 [31].

Статут, установчий і колективний договори, штатний розпис ТОВ «UFM» 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 «UFM» буде застосована лінійно-функціональна структура управління, що зображена на рис. 3.1., вказана структура управління вибрана оскільки є ряд переваг: висока компетентність фахівців, які відповідають за виконання конкретних функцій; вивільнення лінійних менеджерів від вирішення спец питань; стандартизація, формалізація та програмування [18].

Вищий рівень управління закладом представлений генеральним директором, що приймає загальні рішення стратегічного характеру. Він здійснює оперативне управління закладом, йому підпорядковуються всі служби підприємства, він скеровує, контролює та координує їх діяльність з метою одержання максимально можливого ефекту на кожній ділянці підприємства. Контроль за роботою

персоналу всіх рівнів є однією з основних функцій керівника підприємства. Керівник надає накази керуючим відділами.

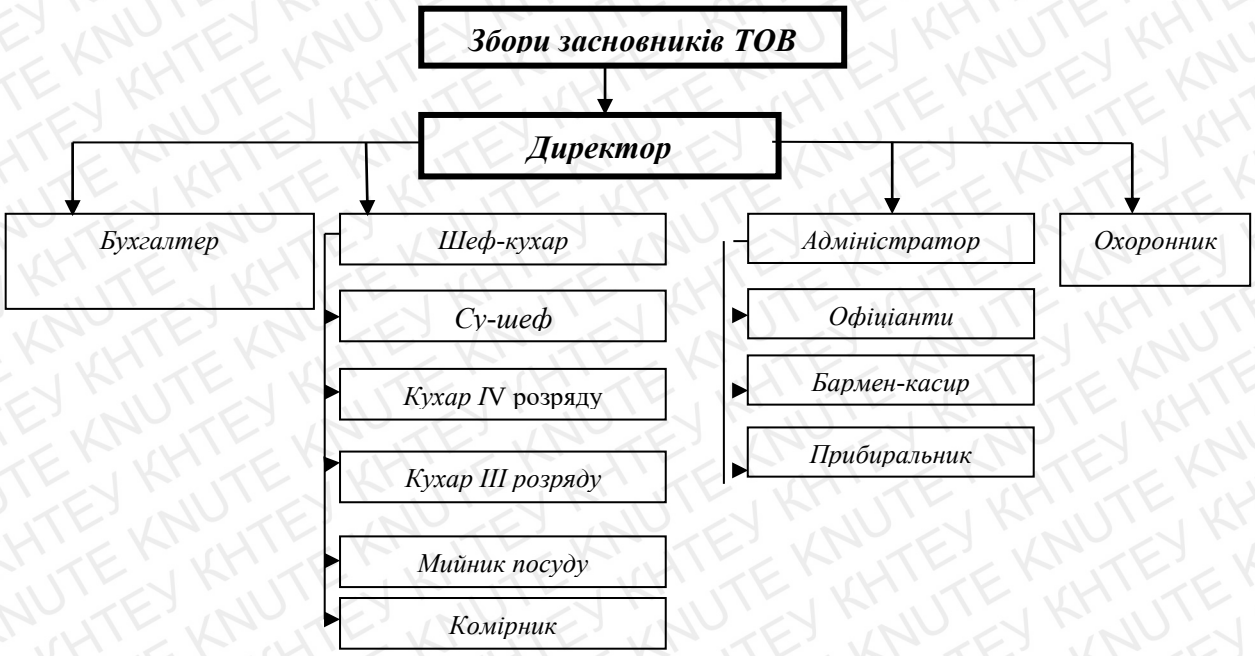


Рис. 3.1. Організаційна система управління ТОВ «UFM»

Основні служби проектованого моно-ресторану наведено у таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Основні служби моно-ресторану «UFM»

Назва служби	Обов'язки	Працівники
Адміністратив-на служба	Вирішення питань з управління, чіткого дотримання та виконання всіх обов'язків персоналу, перспективного та оперативного планування, маркетингу Аналіз результатів господарської і фінансової діяльності,	Директор, Бухгалтер-касир
Обслугову-ючий підрозділ	Приймання і оброблення заявок на бенкетні обслуговування, управління меню і продажами страв, складання необхідної документації, звітності за результатами інвентаризації МТЦ, графіків продажу продукції на день, тиждень, місяць.	Адміністратор, офіціант, бармен-касир, прибиральник
Виробничий підрозділ	Організація приймання на зберігання сировини і продовольчих товарів, виробничих та допоміжних процесів приготування страв, організація обслуговування гостей в торгівельній залі ресторану,бару, організація складського господарства	Технолог, кухарі, помічники кухаря, мийник столового посуду, комірник
Служба безпеки	Забезпечення особистої безпеки гостей і збереження їх власності, приймання належних запобіжних заходів для захисту гостей та персоналу від грабежу, шахрайства	Охоронці

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 завідуючий 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 [31]. Інформаційними джерелами для планування чисельності персоналу моно-ресторану «UFM» є попередні розробки, проведені у першому розділі дипломного проекту.

3.2. Доходи. Витрати

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

У моно-ресторані «UFM» буде передбачено рівень націнки 160%. 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 моно-ресторану «UFM» за групами обрані:

- Кебаб із свинини на вуглях та бананом;
- Кебаб з курки та полуничним джемом;
- Кебаб сирний з манго та бузиною;
- Люля-кебаб із свинини в чорному лаваші.
- Безглютенової шаурма «Фьюжн» з куркою та овочами.

Розрахунок планової ціни реалізації типових закупних товарів здійснено на основі технологічних карт, виходячи з закупівельної ціни та рівня торговельної націнки, що прийнята для проектованого закладу ресторанного господарства.

Плановий обсяг реалізації закладу ресторанного господарства виконуємо на

основі проведених розрахунків у інженерно-технологічному розділі. Розрахунок планового обсягу реалізації продукції здійснюємо, беручи до уваги те, що кількість робочих днів у розрахунку на місяць становить 30 днів. Розроблені розрахунки зводимо в додаток П. Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів узагальнюємо в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Планування річного обсягу доходів від реалізації моно-ресторану «UFM»

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць	Обсяг товарообігу річний
		тис. грн.	
1.	Продукція власного виробництва	1 266,03	15 192,36
2.	Закупні товари	247,89	2 974,68
3.	Плановий обсяг доходу від реалізації (роздрібний товарообіг)	*1 513,92*	18 167,04

Основні засоби

Розрахунки складу та первісної вартості основних засобів узагальнені у формі табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Обґрунтування складу, структури, вартості основних засобів та інших необоротних активів моно-ресторану «UFM» на 50 місць

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн
1.Будівлі, споруди	6232,1
2. Машини та устаткування, в т.ч.	1897
2.1. Холодильне обладнання	612,5
2.2. Механічне обладнання	540,7
2.3. Теплове обладнання	727,9
2.4. Торговельне обладнання	14
2.5. Вимірювальні прилади	1,9
3. Меблі, інше офісне обладнання	952
4. Автотранспорт	-
5. Комп’ютери, електронно-обчислювальні машини, вимірювальні прилади, телефони	45,7
6. Телефони	4,2
Інші основні засоби	9
Разом	**9140,0**

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	5866,20	5	293,31
3.2.Споруди	365,90	5	18,30
3.3. Передавальні пристрої	-	10	-
2. Четверта група амортизації			
2.1. Холодильне, механічне, теплове, торговельне обладнання	1 897,00	25,00	474,25
2.2.Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини, вимірювальні прилади, телефони	49,90	50,00	24,95
3. П'ята група			
Транспортні засоби	-	20	-
4. Шоста група			
Меблі, інше офісне обладнання	961,00	25	240,25
Разом	9 140,00		1 051,06

Отже, сума амортизаційних відрахувань проектованого закладу ресторанного господарства складає 1051,06 тис. грн. на рік.

Персонал та оплата праці

Чисельність і склад персоналу моно-ресторану «UFM» 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 додатку Р.

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 моно-ресторану ТОВ «UFM» на 2020 рік наведено в табл. 3.5 [1].

Таблиця 3.5

Планування фонду заробітної плати моно-ресторану ТОВ «UFM» 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
Аміністративно-управлінський персонал							
1	Виконавчий директор	1	13000	13,00	1,10	2,70	201,60
2	Бухгалтер	1	9500	9,50	-	2,70	146,40
3	Шеф-кухар	1	9000	9,00	-	2,70	140,40
4	Адміністратор	2	7000	14,00	-	2,70	200,40
	Разом адміністративно-управлінський персонал	**5**	**38500**	**45,50**	**1,10**	**10,80**	**688,80**
Виробничий (операційний) персонал							
5	Комірник	1	4500	4,50	-	1,30	69,60
6	Су-шеф	2	8000	16,00	-	-	192,00
7	Кухар IV розряду	2	6500	13,00	0,20	3,50	200,40
8	Кухар III розряду	2	6000	12,00	0,15	1,00	157,80
9	Бармен-касир	2	6000	12,00	0,10	1,20	159,60
10	Офіціант	4	5500	22,00		3,20	302,40
	Разом виробничий (операційний) персонал	**13**	**32000**	**79,50**	**0,45**	**10,20**	**1081,80**
Допоміжний персонал							
10	Охоронець	2	6000	12	-	-	144
11	Мийник столового посуду	2	4500	9	-	-	108
12	Прибиральник залу	2	4500	9	-	-	108
	Разом допоміжний персонал	**6**	**15000**	**30**	**-**	**-**	**360**
Разом місячний фонд основної заробітної плати		**24**	**85500**	**155**	**1,55**	**21,00**	**2130,6**

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

Таблиця 3.6

Планування преміального фонду ТОВ «UFM» 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	688,80	18	123,98
Виробничий персонал	1081,80	15	162,27
Допоміжний персонал	322,56	10	32,26
Разом	**2 093,16**		**318,51**

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

Таблиця 3.7

План з праці по закладу ТОВ «UFM» 2020 рік

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	**осіб**	24	24
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	осіб	5	5
Виробничий (операційний) персонал	осіб	13	13
Допоміжний персонал	осіб	6	6
Фонд основної заробітної плати	**тис. грн.**	177,55	2 130,60
У т. ч. – адміністративно- управлінський персонал	тис. грн.	57,40	688,80
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	90,15	1 081,80
Допоміжний персонал	тис. грн.	30,00	360,00
Фонд додаткової заробітної плати	тис. грн.	26,54	318,51
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	11,90	123,98
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	13,52	162,27
Допоміжний персонал	тис. грн.	2,69	32,26
Фонд оплати праці, усього	тис. грн.	**204,09**	**2 449,11**
У т. ч. адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	67,73	812,78
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	103,67	1 244,07
Допоміжний персонал	тис. грн.	32,69	392,26
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	тис. грн.	8,50	102,05
Адміністративно-управлінський персонал	тис. грн.	13,55	162,56
Виробничий (операційний) персонал	тис. грн.	7,97	95,70
Допоміжний персонал	тис. грн.	5,45	65,38

Поточні витрати

Для закладів галузі найбільш придатним методом розрахунку собівартості реалізованих товарів та продукції є метод ціни продаж (згідно з ПС(БО) № 9 «Запаси») [31].

Поточні витрати закладу ресторанного господарства, що проектується, розраховано за калькуляційними статтями. Розрахунок наведено моно-ресторану ТОВ «UFM» у додатку С.

Результати розрахунків собівартості реалізованої продукції зводимо у таблицю 3.8

Таблиця 3.8

Планування собівартості реалізованої продукції ТОВ «UFM»

№ 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	15 192,36	160	1,60	5 843,22
2.	Закупні товари	2 974,68	160	1,60	1 144,11
	Разом за рік	**18 167,04**			**6 987,32**

Результати розрахунку по всім статтям заносимо у таблицю 3.9.

Таблиця 3.9

Планування поточних витрат ТОВ «UFM» на 2020 р.

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн.	
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	6 987,32	ЗВ
2. Витрати на оплату праці	2 449,11	ПВ
3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	538,80	ПВ
4. Амортизаційні відрахування	1 051,06	ПВ
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	310,26	ПВ
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	109,60	ПВ
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	7,90	ПВ
9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	9,08	ЗВ
10. Витрати на транспортування	-	ЗВ
11. Витрати на охорону ЗРГ	2,10	ПВ
12. Інші поточні витрати діяльності.	670,78	ПВ
13. Фінансові витрати	-	ПВ
Разом поточні витрати	12 136,02	
У тому числі умовно змінні витрати	6 996,41	
Умовно постійні витрати	5 139,61	

Таким чином, поточні витрати на 2020 рік моно-ресторану «UFM» становлять 12 352,12 тис. грн.

Прибутки

Наступним етапом обґрунтування проекту створення моно-ресторану «UFM» 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 [31].

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 на 2020 р.

Показники	Розрахунки тис.грн
1.Плановий дохід від реалізації (товарооборот) без ПДВ	14 533,63
2.Середній процент торговельної націнки, %	200,00
3. Змінні витрати, у тому числі	6 996,41
3.1.Собівартість продукції	6 987,32
3.2. Інші непрямі змінні витрати	9,08
4. Маржинальний дохід, грн	**7 537,23**
5. Постійні витрати	5 139,61
6. Прибуток, грн.	**2 397,62**
7. Рівень змінних витрат, %	48,14
8. Поріг рентабельності, точка беззбитковості	**3 384,43**
9. Маржинальний запас стійкості, %	329,43

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 [6].

Таблиця 3.11

Планування основних результатів діяльності ТОВ «UFM» на 2020 р.

№ п\п	Статті	Разом за рік
1	Доходи від реалізації продукції (роздрібний товарооборот без ПДВ)	14 533,63
2	Собівартість реалізованої продукції	6 987,32
3	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	5 148,69
4	Прибуток від операційної діяльності до оподаткування	2 397,62
5	Фінансові витрати	-
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	2 397,62
7	Податок на прибуток	431,57
8	Чистий прибуток – можливий	1 966,04
9	Рентабельність, операційної реалізації ,%	1 966,04
10	Чистий прибуток – цільовий	*10,82*
11	Чистий прибуток – плановий.	1 816,70

Розрахунок основних показників рентабельності таверни наведений у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Основні показники рентабельності ТОВ «UFM» на 2020 р.

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції ($Р_{РП, \%}$)= *Чистий прибуток/Чистий дохід від реалізації продукції*100*	10,82
2.	Рентабельність поточних витрат ($Р_{ПВ, \%}$) = *Чистий прибуток/ Обсяг поточних витрат*100*	16,20

Аналізуючи попередньо розраховані дані рентабельності моно-ресторану «UFM», 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.

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 18 167,04 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 [31].

Планові показники діяльності закладу на перші п’ять років узагальнюються у

таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності ТОВ «UFM»

на перші п’ять років

Роки	Плановий товарооборот		Чистий прибуток		Амортиза-ційні відраху-вання, тис.грн.
	Тис. грн.	Середньорічні темпи росту.	Тис. грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	18 167,04	8	1 966,04	10	1 051,06
2-й рік	19 620,40	8	2 162,65	10	998,50
3-й рік	21 190,04	8	2 400,54	11	948,58
4-й рік	22 885,24	8	2 664,60	11	901,15
5-й рік	24 716,06	8	2 957,71	11	856,09
Разом за п’ять років	**106 578,77**		**12 151,54**		**4 755,37**

Отже, згідно з даними таблиці 3.13, планований дохід за п’ять років становитиме 106 578,77 тис.грн., чистий прибуток – 12 740,50 тис.грн., амортизаційні відрахування – 4 755,37 тис.грн.

Оцінка ефективності капітальних вкладень, окупності проекту

Оцінка окупності інвестованого капіталу повинна здійснюватися на основі показника «чистого грошового потоку» [31].

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

Таблиця 3.14

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом,	Чистий приведений дохід. ІД
1	9 140,00	3 017,10	3 017,10	2 742,82	
2		3 161,15	6 178,25	2 772,94	
3		3 349,12	9 527,37	2 862,49	
4		3 565,75	13 093,12	2 721,95	
5		3 813,80	16 906,92	2 612,19	
Разом	**9 140,00**	**16 906,92**		**13 712,39**	**4 572,39**

Таким чином, робимо висновки про те, що чистий приведений дохід на п’ятий рік експлуатації проекту становив 4 572,39 тис. грн.

Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за наступною формулою [31]:

ІД = 13 712,39/ 9 140,0 = 1,5

Отже, інвестиційний проект може бути реалізованим, у зв’язку з тим, що відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

Індекс рентабельності розраховуємо за формулою [31]:

ЧП = 16 906,92 /5 = 3 181,38 тис. грн.

ІР = 3 181,38 / 9 140,0 * 100 = 37,0%.

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 37,0%.

Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою [31]:

ПО = 9 140,0 / 3 181,38 = 2,70 роки

За результатами проведених розрахунків встановлено, що період окупності його становить 2 роки 8 місяців.

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ (ВИСНОВКИ)

Під час написання випускного кваліфікаційного проекту моно-ресторан на 50 місць у Подільському районі міста Києва, розроблено ряд заходів:

Надано характеристику обраної локації та визначено місце проектування моно-ресторану за адресою вулиця Межигірська 69. Така локація буде вдалою для будівництва моно-ресторану, оскільки усі пам'ятки культури, розташовані в Подільському районі популярні як серед гостей міста, так і серед киян, завдяки цьому підприємство працюватиме на повну потужність з максимальною посадкою.

Проаналізовано ринок ресторанних послуг району, в ареалі діяльності проектованого моно-ресторану будуть 10 підприємств харчування, переважно кафе та ресторани.

Окреслено контингент споживачів проектованого моно-ресторану, який представлений молоддю, туристами, працівники ближніх установ (банки, державні підприємства, магазини, навчальні заклади) та жителі сусідних будинків з середнім достатком.

Підібрано назву ресторану - «UFM» (Urban fast meal), що в перекладі з англійської перекладається як сучасна швидка їжа. Фірмовий слоган моно-ресторану «UFM» звучить наступним чином: «Їж смачно, їж швидко, їж корисно».

Визначено головну кулінарну концепцію підприємства - основною стравою моно-ресторану буде кебаб з використанням елементів фьюжн кухні.

Обґрунтовано вимоги до фірмового інтер'єру моно-ресторану «UFM», який витриманий у стилі хай тек. У закладі виділяємо два зали – урбан на 30 місць та кальян-зону на 20 місць.

Додатковими послуги моно-ресторану буде: продукція take away, паркінг, WiFi, музика та караоке, кальян-меню, доставка.

Розроблено шаурму «Фьюжн» з використанням лавашу на основі аглютенової композиційної борошняної суміші та овочевих соків. Встановлено, що у її складі зовсім відсутній глютен, а вміст білку, харчових волокон, енергетична цінність, кальцію, магнію, фосфору, натрію, вітаміну B_1, вітаміну B_2 та вітаміну B_9 значно збільшився порівняно з контролем.

Спрогнозовано динаміку попиту на продукцію та послуги, розроблено виробничу програму моно-ресторану «UFM». Розраховано необхідну кількість сировини та напівфабрикатів для приготування страв з виробничої програми. Структуровано виробничий процес, визначено цехи та необхідне для них устаткування. Складено виробничу програму, розраховано потрібну кількість виробничого та обслуговуючого персоналу.

Розроблено об'ємно-планувальне рішення моно-ресторану «UFM», його площа склала 405 м^2. Визначено архітектурні та ландшафтні рішення закладу ресторанного господарства. Розраховано кошторис будівництва, який становить 9140,0 тис. грн.

За результатами проведених досліджень визначено організаційно-правову форму господарювання та розроблено організаційний дизайн і структуру управління ТОВ «UFM». Розроблено штатний розпис, план з праці, план доходів і витрат на майбутні періоди діяльності закладу, визначено рентабельність його діяльності – 10,82%, що є середнім значенням по галузі. Результати економічних розрахунків дозволили здійснити діагностику ефективності інвестиційного проекту, розрахувати його рентабельність та період окупності – 2 роки 8 місяців.

Встановлено, що за п'ять років діяльності капітальні витрати за проектом будівництва та оснащення монересторану можуть бути окуплені за 2,7 роки експлуатації. Через 2,7 роки заклад отримає чистий приведений дохід обсягом 4 572,39 тис. грн. Показник «індекс дохідності» проекту становить 1,5, 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. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 від № 2275-VIII

4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.

5. Про житлово-комунальні послуги: Закон України від 07.06.2018 №2189-VIII

6. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.

7. ДБН 360-92**. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.

8. ДБН В.2.2. – 9-99. Громадські будівлі та споруди.

9. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.

10. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.

11. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

12. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання.Навч.посіб.-2016.

13. Бабіч, О.В. Проблематика забезпечення спеціальними продуктами харчування хворих на целіакію в Україні / О.В. Бабіч, М.М. Віхоть// Проблеми старіння і довголіття. – 2016. – Т. 25, № 2. – С. 230-234.

14. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Л. : Вид-во Львів. Політехніки, 2012. – 181 с.

15. Горобець, А.О. Особливості харчування дітей при целіакії/ А.О. Горобець// Медицина транспорту України. – 2015. – №3-4. – С.45-50.

16. Іванова Л.О. Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг: навч. посібник / Л.О. Іванова, О.М. Музика. – Львів: «Магнолія 2006», 2012. – 226 с

17. Кулініч В. І. Рисове борошно – перспективна сировина для безглютенових продуктів / В. І. Кулініч, А. В. Гавриш, В. Ф. Доценко // Наукові праці [Одеської національної академії харчових технологій]. - 2013. - Вип. 44(1). - С. 175-178.

18. 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

19. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.

20. 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.

21. Могилевська О. Ю. Економіка підприємства. Теорія і практика: навч. посіб. / О. Ю. Могилевська, Т. М. Уфімцева – К.: Видво КиМУ, 2017. – 295 с.

22. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – 2-ге вид. – К.: Видавництво Ліра-К, 2012. – 388 с.

23. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.:[для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. та допов.– К.: Центр учбової літератури, 2011 – 584 с.

24. 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.

25. Основи харчових технологій / Р.Ю. Павлюк, В.В. Погарська, А.А. Берестова та ін.; під заг. ред. проф. Р.Ю. Павлюк. – Харків: Факт, 2016. – 147с.

26. Оцінка конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства [Текст] : монографія / Т.В. Андросова [та ін.] ; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків : ХДУХТ, 2010. – 144 с

27. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб.: за ред. А.А.Мазаракі. – К.: КНТЕУ, 2012. – 307 с.

28. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл.

29. Технологічне проектування підприємств. Опорний конспект лекцій.:КНТЕУ, 2010

30. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : монографія / А. А. Мазаракі, М. Ф. Кравченко та ін. — [2-ге вид., переробл. і доп.]. — К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. — 1116 с.

31. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2 Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. –: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.

32. Амарантове борошно: значення для здоров'я і хлібопечення [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://amaranth-association.com/

33. Борошно волоського горіха [Електронний ресурс]. – Режим доступу:https://mfin.com.ua/food/?quer

34. Електронні карти [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://kiev.wikimapia.org/uk/tag/40212/2

35. Найкращі вітамінні напої для профілактики грипу та застуди [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://firtka.if.ua/blog/view/najkrasi-vitaminni-napoi-dla-profilaktiki-gripu-ta-zastudi141614

36. Офіційний веб-портал КМДА Подільська районна в місті Києві державна адміністрація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://podil.kievcity.gov.ua/content/zagalna-harakterystyka-rayonu.html

37. Офіційний сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/

38. Подільський район (Київ) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://uk.wikipedia.org/wiki

39. Подільський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.lun.ua/uk

40. Ресторани Подільського району [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://cf.ua/catalog/restaurants/district-podilskyi

41. Шаурма [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://uk.wikipedia.org/wiki/

42. Шаурма в різних країнах світу [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://torgoborud.com.ua/ua/Statti/shaurma-v-riznih-krayinah-svitu

43. Centur – професійне обладнання [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://centur.com.ua/

ДОДАТКИ

Додаток А

Меню моно-ресторану «UFM» на 50 місць

Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви	
Кебаб із свинини на вуглях та бананом	240
Кебаб з курки та полуничним джемом	240
Кебаб сирний з манго та бузиною	240
Люля-кебаб із свинини в чорному лаваші	260
Безглютенової шаурма «Фьюжн» з куркою та овочами	200
Салати	
Салат з вугра, помідорів черрі та авокадо	200
Салат «Цезар»	180
Салат з телятиною та овочами гриль	200
Салат «Грецький»	210
Основні страви - кебаби	
Кебаб з червоною рибою (лаваш, філе лосося, м'який сир, огірок, капуста білокачанна)	280
Кебаб з тунцем (лаваш, тунець, шпинат, рукола, помідор, авокадо, огірок, соус)	300
Кебаб зі свининою (лаваш, томат, лист салату, свинина, цибуля, соус)	300
Кебаб з телятиною (лаваш з висівками, телятина, картопля фрі, помідор, огірок, пекінська капуста, огірок маринований, соус)	300
Кебаб «Асорті» (лаваш, телятина, сулугуні, печериці гриль, помідор, перець болгарський, пекінська капуста, картопля фрі, огірок солоний, петрушка, соус)	300
Кебаб «Арабський (лаваш, телятина, помідор, огірок солоний, соус гострий)	250
Кебаб «3 сири» (лаваш, телятина, моцарела, чедер, сулугуні, помідор, листя салату, картопля фрі, соус)	280
Кебаб з каре ягняти (лаваш, каре ягняти, огірки солоні, помідори, червона цибуля, соус)	300
Кебаб з бараниною (лаваш, баранина, помідори, огірки, цибуля червона, соус)	250
Кебаб «Український» (лаваш житній, капуста з морквою, огірок солоний, печериці смажені, свинина, куряче філе, цибуля, картопля фрі, часниковий соус)	300
Кебаб «Мисливський» (лаваш сирний, яловичі копчені ковбаски, пікантна морква, салатат лоло, соус)	200
Кебаб з квасолею та м'ясом (лаваш, фарш яловичий, квасоля, перець чилі, цибуля, соус)	280
Кебаб з індичкою та овочами (лаваш, фарш з індички, білокачанна капуста, помідори, червона цибуля, огірки, зелений салат)	300
Кебаб курячий (лаваш, куряче філе, солоні огірки, салат айсберг, часниковий соус)	200
Кебаб по-мексиканськи (лаваш, куряче філе, смажена цибуля, кукурудза, перець болгарський, листя салату, мексиканський соус)	300
Кебаб «Гавайський» (лаваш, куряче філе, перець болгарський, ананас консервований, соус)	200

Кебаб «Цезар» (лаваш, куряча грудка в паніровці, соусу Цезар, листя салату, помідор)	250
Кебаб «Грецький» (лаваш шпинатний, куряче філе, фета, помідор, перець болгарський, огірок, листя салату, маслини)	300
Кебаб в булці (булка, листя салату, помідор, цибуля, шматочки свинини і курки)	280
Кебаб з сулугуні (лаваш, сир сулугуні зелень, помідор)	200
Кебаб з адигейським сиром (лаваш, сир адигейський, йогурт, морква, перець болгарський, шпинат, корінь імбиру, лимон)	250
Кебаб фалафель (лаваш, овочі, фалафель та соус)	250
Кебаб «Вегетаріанський» (лаваш, томат, лист салату, тостовий сир, цибуля, печериці, соус)	300
Фітнес кебаб (лаваш чорний з чорнилом каракатиці, м'який сир, листя салату, огірок, томат, авокадо)	280
Кебаб «На сніданок» (лаваш, м'який сир, яйця, огірок та авокадо)	200
Десерти	
Панна котта з полуницею	115
Крем-брюле	90/20
Морозиво в асортименті (горіхове / ванільне / шоколадне / фісташкове)	100
Сорбети (лимон/апельсин/маракуйя)	100
Гарячі напої	
Кава	
Еспресо класичний	30
Доппіо	60
Ристретто	15
Американо з молоком	100/100
Лате	200
Карамельне лате	250
Капучино	180
Гарячий шоколад	150
Чай	
Чай цейлонський чорний	200/400
Чай «1001 ніч»	200/400
Чай «Суниця з вершками»	200/400
Чай «Сенча»	200/400
Чай «Король жасмину»	200/400
Чай «Саусеп»	200/400
Чай «Альпійський луг»	200/400
Холодні напої	
Фреші	
Апельсиновий	150
Грейпфрутовий	150
Яблучний	150
Ананасовий	150
Морквяний	150
Безалкогольні напої	
Лимонад	300
Мілкшейк (ванільний, шоколадний, полуничний, банановий)	250
Вода мінеральна «Боржомі»	330
Вода мінеральна «Моршинська» газ./не газ.	500

Вода мінеральна «Миргородська» газована/негазована	250
Coca-cola, Fanta, Sprite	500
Schweppes	500
Соки і нектари «Rich» (апельсиновий, ананасовий, яблучний, виноградний, вишневий, персиковий, томатний)	250/1000
Кальян-меню	
Кальяни	
Легкий кальян	
Середній кальян	
Важкий кальян	
Фірмовий арт-кальян	
Чаші	
Грейпфрут	
Апельсин	
Яблуко	
Ананас	
Помела	
Кавун	
Диня	
Яблуко / апельсин	
Кокос	
Гранат	
Доповнення в колбу	
Сік	
Вино	
Абсент	
Коньяк	
Молоко	
Мікс міцний (Самбука, абсент, енергетик)	
Мохіто	
Піна Колада	
Потрійний шоколад	

Додаток Б

Ксерокопія статті із збірника статей магістрів

Додаток В

ПОГОДЖЕНО

Головний державний санітарний
Лікар _____
/назва адміністративної території/

_____
/прізвище, ім'я по батькові/

_____
(підпис)

«____»_____ 2019 р.

М.П.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник_____
/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

_____
/прізвище, ім'я по батькові/

«____»_____ 2019 р.

М.П. _____ (підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1
НА НОВУ ТА ФІРМОВУ СТРАВУ

Кебаб безглютеновий «Фьюжн» з курячим філе та овочами

/найменування страви /

№ з/п	Найменування сировини	Маса сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		На 1 порцію		
		брутто	нетто	
1	Куряче філе	17	15	Сировина відповідає вимогам нормативно - технологічної документації.
2	Помідор	9	8	
3	Огірок	9	8	
4	Амарантове борошне	23	23	
5	Борошно грецького горіха	10	10	
6	Гарбуз	15	12	
7	Часник	2	1	
8	Кріп	3	2	
9	Йогурт	6	6	
10	Сіль	1	1	
11	Оливкова олія	2	2	
12	Сік лимона	3	2	
13	Листя салату	12	10	
	Разом		**100**	

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Гарбуз почистити, помити, подрібнити, віджати сік та розчинити сіль. Куряче філе помити, нарізати на шматки, замаринувати в соку лимона (10 хв.), видалити зайву вологи та обсмажити на оливковій олії. Овочі та зелень помити, нарізати. Амарантове та борошно волоського горіху просіяти, додати гарбузовий фреш, замішати тісто, розкотати та сформувати у вигляді коржика, підсмажити на пательні з обох боків.

Часник очистити та подрібнити, кріп помити та дрібно нарізати, з'єднати з йогуртом, добре перемішати.

На лаваш викладаємо підготовлену курку, овочі та листя салату, йогуртовий соус.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОТОВОЇ СТРАВИ

Зовнішній вигляд – зформований виріб, форма збережена, без тріщин на поверхні.

Консистенция - соковита.

Смак і запах - властиві, без сторонніх присмаків і запахів.

Мікробіологічні показники для даного виду страви

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

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

Фізико-хімічні показники готової страви

Вологість, % - 80,00.

Вміст білку, г – 9,01.

Вміст жиру, г – 7,08.

Розробив: Самбора Д.О.

Перевірила: Федорова Д.В.

Додаток Г

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ 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 «Доцільність збагачення поживної цінності борошняних виробів з пшеничного борошна вищого ґатунку»
(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 кебаб безглютеновий «Фьюжн» з курячим філе та овочами

3. Новизна результатів науково-дослідних робіт: запропоновано нову рецептуру східної кухні на основі рослинної сировини

Кебаб безглютеновий «Фьюжн» з курячим філе та овочами
(модифікація, модернізація старих розробок)

4. Дослідно-промислова перевірка: №8-11 в ресторані «

_____» 12.06.2019 р. по 19.06.2019 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 гарячих закусок

7. Соціальний і науково-технічний ефект: розроблення продукції з підвищеним вмістом білку, харчових волокон, енергетична цінність, кальцію, магнію, фосфору, натрію, вітаміну B_1, вітаміну B_2 та вітаміну B_9.

Від КНТЕУ

Керівник випускового кваліфікаційного проекту
Федорова Д.В.
(підпис)

Магістрант
Самбора Д.О.
(підпис)

Від підприємства

Зав. Виробництвом
(підпис) (ПІБ)

Інженер-технолог
(підпис) (ПІБ)

Кухар
(підпис) (ПІБ)

Відповідальний за впровадження
(підпис) (ПІБ)

Додаток Д

Виробнича програма моно-ресторану «UFM» на 50 місць

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість порцій, шт.
Фірмові страви		
Кебаб із свинини на вуглях та бананом	240	8
Кебаб з курки та полуничним джемом	240	12
Кебаб сирний з манго та бузиною	240	10
Люля-кебаб із свинини в чорному лаваші	260	9
Безглютенової шаурма «Фьюжн» з куркою та овочами	200	20
Салати		
Салат з вугра, помідорів черрі та авокадо	200	17
Салат «Цезар»	180	23
Салат з телятиною та овочами гриль	200	20
Салат «Грецький»	210	28
Основні страви - кебаби		
Кебаб з червоною рибою (лаваш, філе лосося, м'який сир, огірок, капуста білокачанна)	280	13
Кебаб з тунцем (лаваш, тунець, шпинат, рукола, помідор, авокадо, огірок, соус)	300	11
Кебаб зі свининою (лаваш, томат, лист салату, свинина, цибуля, соус)	300	9
Кебаб з телятиною (лаваш з висівками, телятина, картопля фрі, помідор, огірок, пекінська капуста, огірок маринований, соус)	300	17
Кебаб «Асорті» (лаваш, телятина, сулугуні, печериці гриль, помідор, перець болгарський, пекінська капуста, картопля фрі, огірок солоний, петрушка, соус)	300	14
Кебаб «Арабський (лаваш, телятина, помідор, огірок солоний, соус гострий)	250	16
Кебаб «3 сири» (лаваш, телятина, моцарела, чедер, сулугуні, помідор, листя салату, картопля фрі, соус)	280	15
Кебаб з каре ягняти (лаваш, каре ягняти, огірки солоні, помідори, червона цибуля, соус)	300	19
Кебаб з бараниною (лаваш, баранина, помідори, огірки, цибуля червона, соус)	250	15
Кебаб «Український» (лаваш житній, капуста з морквою, огірок солоний, печериці смажені, свинина, куряче філе, цибуля, картопля фрі, часниковий соус)	300	20
Кебаб «Мисливський» (лаваш сирний, яловичі копчені ковбаски, пікантна морква, салатат лоло, соус)	200	8
Кебаб з квасолею та м'ясом (лаваш, фарш яловичий, квасоля, перець чилі, цибуля, соус)	280	12
Кебаб з індичкою та овочами (лаваш, фарш з індички, білокачанна капуста, помідори, червона цибуля, огірки, зелений салат)	300	17
Кебаб курячий (лаваш, куряче філе, солоні огірки, салат айсберг, часниковий соус)	200	11
Кебаб по-мексиканськи (лаваш, куряче філе, смажена	300	7

цибуля, кукурудза, перець болгарський, листя салату, мексиканський соус)		
Кебаб «Гавайський» (лаваш, куряче філе, перець болгарський, ананас консервований, соус)	200	10
Кебаб «Цезар» (лаваш, куряча грудка в паніровці, соусу Цезар, листя салату, помідор)	250	14
Кебаб «Грецький» (лаваш шпинатний, куряче філе, фета, помідор, перець болгарський, огірок, листя салату, маслини)	300	21
Кебаб в булці (булка, листя салату, помідор, цибуля, шматочки свинини і курки)	280	9
Кебаб з сулугуні (лаваш, сир сулугуні зелень, помідор)	200	11
Кебаб з адигейським сиром (лаваш, сир адигейський, йогурт, морква, перець болгарський, шпинат, корінь імбиру, лимон)	250	18
Кебаб фалафель (лаваш, овочі, фалафель та соус)	250	20
Кебаб «Вегетаріанський» (лаваш, томат, лист салату, тостовий сир, цибуля, печериці, соус)	300	15
Фітнес кебаб (лаваш чорний з чорнилом каракатиці, м'який сир, листя салату, огірок, томат, авокадо)	280	14
Кебаб «На сніданок» (лаваш, м'який сир, яйця, огірок та авокадо)	200	17
Десерти		
Панна котта з полуницею	115	16
Крем-брюле	90/20	20
Морозиво в асортименті (горіхове / ванільне / шоколадне / фісташкове)	100	15
Сорбети (лимон/апельсин/маракуйя)	100	8
Гарячі напої		
Кава		
Еспресо класичний	30	15
Доппіо	60	10
Ристретто	15	4
Американо з молоком	100/100	13
Лате	200	11
Карамельне лате	250	9
Капучино	180	6
Гарячий шоколад	150	4
Чай		
Чай цейлонський чорний	200/400	7
Чай «1001 ніч»	200/400	10
Чай «Суниця з вершками»	200/400	4
Чай «Сенча»	200/400	6
Чай «Король жасмину»	200/400	8
Чай «Саусеп»	200/400	4
Чай «Альпійський луг»	200/400	6
Холодні напої		
Фреші		
Апельсиновий	150	19
Грейпфрутовий	150	3
Яблучний	150	14

Ананасовий	150	5
Морквяний	150	6
Безалкогольні напої		
Лимонад	300	23
Мілкшейк (ванільний, шоколадний, полуничний, банановий)	250	18
Вода мінеральна «Боржомі»	330	6
Вода мінеральна «Моршинська» газ./не газ.	500	14
Вода мінеральна «Миргородська» газована/негазована	250	10
Coca-cola, Fanta, Sprite	500	19
Schweppes	500	7
Соки і нектари «Rich»	250/1000	32

Додаток Е

Добова потреба закладу у продуктах за товарними групами

Вид сировини, н/ф, продукту за товарними групами	Од. виміру	Ґатунок, термічний стан	Загальна кількість продукції
М'ясо, птиця та субпродукти:			**34,4**
Каре ягняти	кг	Охолоджене	1,2
Телятина вирізка	кг	Охолоджена	11,7
Свинина вирізка	кг	Охолоджена	6,0
Баранина вирізка	кг	Охолоджена	1,0
Індичка філе	кг	Охолоджене	1,0
Куряче філе	кг	Охолоджене	13,5
Риба та морепродукти:			**6,4**
Лосось філе	кг	Охолоджений	3,4
Тунець філе	кг	Охолоджений	3,0
Гастрономія:			**18,6**
Сир сулугуні	кг	Охолоджений, вищий	3,1
Сир чедер	кг	Охолоджений, вищий	2,8
Сир адигейський	кг	Охолоджений, вищий	1,5
Сир фета	кг	Охолоджений, вищий	1,2
Моцарела	кг	Охолоджений, вищий	2,3
М’який сир	кг	Охолоджений	3,8
Яловичі копчені ковбаски	кг	Охолоджені	3,9
Жирові продукти та яйця:			**7,8**
Олія соняшникова	л	Рафінована, дезодорована	4,2
Олія оливкова	л	Рафінована, дезодорована	0,8
Яйця	шт.	Вищий ґатунок	12 шт.
Майонез	кг	67% жирності	2,8
Молочні продукти:			**6,7**
Молоко	л	Пастеризоване охолоджене	5,0
Йогурт натуральний	кг	Охолоджений	1,7
Овочі, гриби, зелень:			**72,7**
Шпинат	кг	Свіжий	1,9
Цибуля ріпчаста	кг	Свіжа	4,8
Цибуля червона	кг	Свіжа	1,0
Листя салату	кг	Свіже	3,3
Рукола	кг	Свіжа	0,8
Зелень петрушки, кропу	кг	Свіжа	1,4
Бузина	кг	Свіжа	0,1
Салат лоло	кг	Свіжий	1,1
Айсберг салат	кг	Свіжий	1,0
Перець болгарський	кг	Свіжий	4,5
Авокадо	кг	Свіже	3,8
Капуста білокачанна	кг	Свіжа	5,6
Морква	кг	Свіжа	9,2
Картопля	кг	Свіжа	10,8

Огірки	кг	Свіжі	4,6
Помідори	кг	Свіжі	10,3
Капуста пекінська	кг	Свіжа	1,2
Часник	кг	Свіжий	0,4
Печериці	кг	Свіжі	6,5
Перець чилі	кг	Свіжий	0,1
Корінь імбиру	кг	Свіжий	0,3
Фрукти:			**14,9**
Лимон	кг	Свіжий	0,9
Грейпфрут	кг	Свіжий	1,0
Апельсин	кг	Свіжий	5,7
Яблуко	кг	Свіже	4,2
Банан	кг	Свіжі	1,0
Ананас	кг	Свіжі	1,5
Манго	кг	Свіжі	0,6
Бакалійні товари:			**34,8**
Борошно пшеничне в/г	кг	Сухе	22,7
Борошно амарантове	кг	Сухе	0,5
Борошно грецького горіха	кг	Сухе	0,4
Висівки пшеничні	кг	Сухі	0,7
Житнє борошно	кг	Сухе	1,0
Цукор	кг	Сухий	3,4
Сіль	кг	Суха екстра	1,0
Сухарі панірувальні	кг	Сухі	0,5
Чай в асортименті	кг	Сухий, в герметичній упаковці	0,8
Кава	кг	Суха, в герметичній упаковці	0,7
Спеції всі	кг	Сухі	0,2
Оцет	л	В герметичній упаковці, охолоджений	0,2
Гірчиця	кг	В герметичній упаковці, охолоджений	0,1
Томатний соус	кг	В герметичній упаковці, охолоджений	0,2
Чорнило каракатиці	кг	В герметичній упаковці	0,2
Квасоля	кг	Суха	1,0
Нут	кг	Сухий	1,2
Консерви:			**4,9**
Маслини	кг	В маринаді	0,9
Оливки	кг	В маринаді	0,6
Кукурудза	кг	В маринаді	1,0
Огірок	кг	Консервований	1,7
Ананас	кг	консервована	0,5
Полуничний джем	кг	Консервоване	0,2

Додаток Є

Організація роботи складських приміщень

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 мат. техн. призначення відповідно до санітарних норм	Відповідно до умов діяльності закладу	Відповідно до графіка постачання виробничої необхідності	Комірник; вантажник
Відпускання товарів та предметів мат. техн. забезпечення до ЗРГ за заявками	Відпускання продовольчих товарів за групами; відпускання предметів мат. техн. забезпечення	Відповідно до умов діяльності закладу	Відповідно до виробничої необхідності або термінів проведення	Комірник
Санітарне обробляння та ремонт тари	Санітарне обробляння тари, ремонт тари	Відповідно до денного обороту тари та її видів	Відповідно до виробничої доцільності та вивільнення тари	Вантажник
Санітарна обробка приміщень щоденна	Миття складського устаткування та інвентаря; миття стін; підмітання та миття підлоги	Відповідно до площ складських приміщень, кількості устаткування та інвентаря	Відповідно до виробничої доцільності та наприкінці робочого дня	Прибиральник, комірник, вантажник
Організація роботи складського господарства				
щотижнева	Миття дверей, опалювальних приладів, освітлювальних приладів, протирання немеханіч-ного складського устат-кування та підлоги	Відповідно до площ складських приміщень та кількості устаткування	Відповідно до виробничої доцільності, наприкінці робочого дня в кінці тижня	Прибиральник, комірник, вантажник
щомісячний санітарний день	Дезінфекція	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;		Відповідно до виробничої доцільності	Комірник

Додаток Ж

Виробнича програма доготівельного цеху

Сировина	Добова кількість, кг	Технологічне обробляння	% відходу	Вихід, кг	Призначення н/ф
М'ясо-рибне відділення					
Каре ягняти	1,2	Зачищення, миття, нарізання	2	1,2	Для гарячих закусок
Телятина вирізка	11,7	Зачищення, миття, нарізання	2	11,5	Для гарячих закусок
Свинина вирізка	6,0	Зачищення, миття, нарізання	2	5,9	Для фірмових страв та гарячих закусок
Баранина вирізка	1,0	Зачищення, миття, нарізання	2	1,0	Для гарячих закусок
Індичка філе	1,0	Зачищення, миття, нарізання	2	1,0	Для гарячих закусок
Куряче філе	13,5	Зачищення, миття, нарізання	2	13,2	Для фірмових страв та гарячих закусок
Лосось філе	3,4	Зачищення, миття, нарізання	2	3,3	Для гарячих закусок
Тунець філе	3,0	Зачищення, миття, нарізання	2	2,9	Для гарячих закусок
Овочеве та фруктове відділення					
Шпинат	1,9	Миття, перебирання	26	1,4	Для фірмових страв та гарячих закусок
Цибуля ріпчаста	4,8	Чищення, миття, нарізання	16	4,0	Для фірмових страв та гарячих закусок
Цибуля червона	1,0	Чищення, миття, нарізання	16	0,8	Для гарячих закусок
Листя салату	3,3	Перебирання, миття	28	2,4	Для гарячих закусок
Рукола	0,8	Перебирання, миття	28	0,6	Для гарячих закусок
Зелень петрушки, кропу	1,4	Миття, перебирання, нарізання	26	1,0	Для гарячих закусок
Бузина	0,1	Перебирання, миття	8	0,1	Для фірмових страв

Салат лоло	1,1	Перебирання, миття	28	0,8	Для гарячих закусок
Айсберг салат	1,0	Перебирання, миття	28	0,7	Для гарячих закусок
Перець болгарський	4,5	Миття, видалення насіння, нарізання	25	3,4	Для фірмових страв та гарячих закусок
Авокадо	3,8	Чищення, видалення кісточки, нарізання	30	2,7	Для гарячих закусок
Капуста білокачанна	5,6	Миття, видалення плодоніжки, шинкування	30	3,9	Для гарячих закусок
Морква	9,2	Миття, чищення, нарізання	15	7,8	Для гарячих закусок, фрешів
Картопля	10,8	Чищення миття, нарізання	20	8,6	Для гарячих закусок
Огірки	4,6	Миття, нарізання	2	4,5	Для фірмових страв та гарячих закусок
Помідори	10,3	Миття, нарізання	2	10,1	Для фірмових страв та гарячих закусок
Капуста пекінська	1,2	Миття, нарізання	20	1,0	Для гарячих закусок
Часник	0,4	Чищення, миття, подрібнення	22	0,3	Для гарячих закусок
Печериці	6,5	Миття, очищення, нарізання	24	4,9	Для гарячих закусок
Перець чилі	0,1	Миття, видалення насіння, нарізання	23	0,1	Для гарячих закусок
Корінь імбиру	0,3	Миття, чищення, нарізання	25	0,2	Для гарячих закусок
Лимон	0,9	Миття	2	0,9	Для гарячих закусок, напоїв
Грейпфрут	1,0	Миття, чищення, нарізання	33	0,7	Для фрешів
Апельсин	5,7	Миття, чищення, нарізання	33	3,8	Для фрешів

Яблуко	4,2	Миття, чищення, нарізання	30	2,9	Для фрешів
Банан	1,0	Миття, чищення, нарізання	40	0,6	Для гарячих закусок
Ананас	1,5	Чищення, нарізання	40	0,9	Для фрешів
Манго	0,6	Миття, видалення кістки, нарізання	30	0,4	Для фірмових страв

Додаток К

Денна виробнича програма гарячого цеху

Назва страви	Кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Норма часу на виробництво
Кебаб із свинини на вуглях та бананом	8	1,5	12,0
Кебаб з курки та полуничним джемом	12	1,5	18,0
Кебаб сирний з манго та бузиною	10	1,5	15,0
Люля-кебаб із свинини в чорному лаваші	9	1,5	13,5
Безглютенової шаурма «Фьюжн» з куркою та овочами	20	1,5	30,0
Кебаб з червоною рибою (лаваш, філе лосося, м'який сир, огірок, капуста білокачанна)	13	1,5	19,5
Кебаб з тунцем (лаваш, тунець, шпинат, рукола, помідор, авокадо, огірок, соус)	11	1,5	16,5
Кебаб зі свининою (лаваш, томат, лист салату, свинина, цибуля, соус)	9	1,5	13,5
Кебаб з телятиною (лаваш з висівками, телятина, картопля фрі, помідор, огірок, пекінська капуста, огірок маринований, соус)	17	1,5	25,5
Кебаб «Асорті» (лаваш, телятина, сулугуні, печериці гриль, помідор, перець болгарський, пекінська капуста, картопля фрі, огірок солоний, петрушка, соус)	14	1,5	21,0
Кебаб «Арабський (лаваш, телятина, помідор, огірок солоний, соус гострий)	16	1,5	24,0
Кебаб «3 сири» (лаваш, телятина, моцарела, чедер, сулугуні, помідор, листя салату, картопля фрі, соус)	15	1,5	22,5
Кебаб з каре ягняти (лаваш, каре ягняти, огірки солоні, помідори, червона цибуля, соус)	19	1,5	28,5
Кебаб з бараниною (лаваш, баранина, помідори, огірки, цибуля червона, соус)	15	1,5	22,5
Кебаб «Український» (лаваш житній, капуста з морквою, огірок солоний, печериці смажені, свинина, куряче філе, цибуля, картопля фрі, часниковий соус)	20	1,5	30,0
Кебаб «Мисливський» (лаваш сирний, яловичі копчені ковбаски, пікантна морква, салатат лоло, соус)	8	1,5	12,0
Кебаб з квасолею та м'ясом (лаваш, фарш яловичий, квасоля, перець чилі, цибуля, соус)	12	1,5	18,0
Кебаб з індичкою та овочами (лаваш, фарш з індички, білокачанна капуста, помідори, червона цибуля, огірки, зелений салат)	17	1,5	25,5
Кебаб курячий (лаваш, куряче філе, солоні огірки, салат айсберг, часниковий соус)	11	1,5	16,5
Кебаб по-мексиканськи (лаваш, куряче філе,	7	1,5	10,5

смажена цибуля, кукурудза, перець болгарський, листя салату, мексиканський соус)			
Кебаб «Гавайський» (лаваш, куряче філе, перець болгарський, ананас консервований, соус)	10	1,5	15,0
Кебаб «Цезар» (лаваш, куряча грудка в паніровці, соусу Цезар, листя салату, помідор)	14	1,5	21,0
Кебаб «Грецький» (лаваш шпинатний, куряче філе, фета, помідор, перець болгарський, огірок, листя салату, маслини)	21	1,5	31,5
Кебаб в булці (булка, листя салату, помідор, цибуля, шматочки свинини і курки)	9	1,5	13,5
Кебаб з сулугуні (лаваш, сир сулугуні зелень, помідор)	11	1,5	16,5
Кебаб з адигейським сиром (лаваш, сир адигейський, йогурт, морква, перець болгарський, шпинат, корінь імбиру, лимон)	18	1,5	27,0
Кебаб фалафель (лаваш, овочі, фалафель та соус)	20	1,5	30,0
Кебаб «Вегетаріанський» (лаваш, томат, лист салату, тостовий сир, цибуля, печериці, соус)	15	1,5	22,5
Фітнес кебаб (лаваш чорний з чорнилом каракатиці, м’який сир, листя салату, огірок, томат, авокадо)	14	1,5	21,0
Кебаб «На сніданок» (лаваш, м’який сир, яйця, огірок та авокадо)	17	1,5	25,5
Разом			**618**

Додаток Л

Графік погодинної реалізації страв моно-ресторану

Години роботи / Назва страви	Кількість порцій, шт.	09-10	10-11	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22	22-23	23-24
Кількість споживачів у години роботи		8	15	15	38	30	10	10	15	30	45	25	21	18	11	5
Коефіцієнт перерахунку		0,03	0,05	0,05	0,13	0,10	0,03	0,03	0,05	0,10	0,15	0,09	0,07	0,06	0,04	0,02
Кебаб із свинини на вуглях та бананом	8		1	1	1	1				1	1	1	1			
Кебаб з курки та полуничним джемом	12		1	1	2	1			1	1	2	1	1	1		
Кебаб сирний з манго та бузиною	10		1	1	1	1			1	1	2	1	1			
Люля-кебаб із свинини в чорному лаваші	9		1		1	1		1		1	1	1	1	1		
Безглютенової шаурма «Фьюжн» з куркою	20	1	1	1	3	2	1	1	1	2	3	2	1	1	1	
Кебаб з червоною рибою	13		1	1	2	1			1	1	2	1	1	1		
Кебаб з тунцем	11		1	1	1	1			1	1	2	1	1	1		
Кебаб зі свининою	9		1		1	1		1		1	1	1	1	1		
Кебаб з телятиною	17		1	1	2	2	1	1	1	2	3	1	1	1	1	
Кебаб «Асорті»	14		1	1	2	1			1	1	2	1	1	1	1	
Кебаб «Арабський	16		1	1	2	2	1	1	1	2	2	1	1	1	1	
Кебаб «3 сири»	15		1	1	2	2	1	1	1	2	2	1	1	1	1	
Кебаб з каре ягняти	19	1	1	1	2	2	1	1	1	2	3	2	1	1	1	
Кебаб з бараниною	15		1	1	2	2	1	1	1	2	2	1	1	1	1	
Кебаб «Український»	20	1	1	1	3	2	1	1	1	2	3	2	1	1	1	
Кебаб «Мисливський»	8			1	1	1		1		1	1	1	1			
Кебаб з квасолею та м’ясом	12		1	1	2	1			1	1	2	1	1	1		
Кебаб з індичкою та овочами	17		1	1	2	2	1	1	1	2	3	1	1	1	1	
Кебаб курячий	11		1	1	1	1			1	1	2	1	1	1		
Кебаб по-мексиканськи	7				1	1		1		1	1	1	1			
Кебаб «Гавайський»	10		1	1	1	1			1	1	2	1	1	1		
Кебаб «Цезар»	14		1	1	2	1			1	1	2	1	1	1	1	
Кебаб «Грецький»	21	1	1	1	3	2	1	1	1	2	3	2	2	1	1	
Кебаб в булці	9		1		1	1	1			1	1	1	1	1		
Кебаб з сулугуні	11		1	1	1	1			1	1	2	1	1	1		
Кебаб з адигейським сиром	18		1	1	2	2	1	1	1	2	3	2	1	1	1	
Кебаб фалафель	20	1	1	1	3	2	1	1	1	2	3	2	1	1	1	
Кебаб «Вегетаріанський»	15		1	1	2	2	1	1	1	2	2	1	1	1	1	
Фітнес кебаб	14		1	1	2	1			1	1	2	1	1	1	1	
Кебаб «На сніданок»	17		1	1	2	2	1	1	1	2	3	1	1	1	1	

Додаток Л

Підбір посуду, наборів, скла для моно-ресторану «UFM» на 50 місць

Найменування	Розміри, мм, місткість, $см^3$,порцій	Призначення	Кількість, шт.
Порцеляно-фаянсовий			
Тарілка закусочна	Ø 200	Для подавання гарячих закусок	200
Тарілка столова мілка	Ø 240	Для подавання фірмових страв	200
Чайник для заварювання чаю		Для заварювання і подавання чаю.	5
Чайник для заварювання і подавання чаю		Для заварювання і подавання зеленого чаю	8
Чашка чайна з блюдцем		Для подавання чаю, кави з молоком, какао	35
Вершківники (відкриті)		Для вершків до чаю, кави при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні	4
Сільничка		Для солі “Екстра”	15
Перечниця		Для молотого перцю.	15
Соусники	1-порційні	Для холодних соусів	21
Ваза для квітів		Для однієї квітки чи композицій з квітів	13
Ваза для серветок		Використовується у денний час при обслуговуванні організованих гуртів споживачів, туристів	9
Набори			
Столовий		Для сервірування столу при подаванні супів (ложка) та основних (виделка, ніж) страв	100
Чайна ложка		Для сервірування чаю	100
Кавова ложка		Для сервірування кави	100
Скляний (кришталевий) посуд			
Фужери	200-240 мл	Для безалкогольних напоїв	70
Стакани конічні високі з потов-щеним дном	250 - 300 мл	Для подавання вершкових, молочних, фруктово-ягідних коктейлів, кави-глясе	35
Стакани конічні	125 мл	Для соків	100
Стакани чайні	250 мл	Для подавання чаю, глінтвейну та інших гарячих напоїв	35
Дерев’яний посуд			
Дерев’яні дощечки	100х200	Для подавання фірмових страв	100

Додаток П

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів у моно-ресторані «UFM»

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					**1 266,03**
Фірмові страви	59	70	4,13	1770	123,90
Холодні страви	88	35	3,08	2640	92,40
Основні страви - кебаби	353	65	22,95	10590	688,35
Десерти	59	50	2,95	1770	88,50
Гарячі напої	118	30	3,54	3540	106,20
Холодні напої власного виробництва	88	25	2,20	2640	66,00
2. Закупні товари					**247,89**
2.2. Безалкогольні напої	32	180	5,98	960	179,25
2.3. Кальяни	88	26	2,29	2640	68,64
3. Разом					**1 513,92**

Додаток Р

Проект посадової структури штатного розпису ТОВ «UFM»

на 2020 р.

№ з/п	Посада	Кількість, штатних одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Виконавчий директор	1
2	Бухгалтер	1
3	Шеф-кухар	1
4	Адміністратор	2
Разом по адміністративно-управлінському персоналу		**5**
Виробничий (операційний) персонал		
5	Комірник	1
6	Су-шеф	2
7	Кухар IV розряду	2
8	Кухар III розряду	2
9	Бармен-касир	2
10	Офіціант	4
Разом по виробничому персоналу		***13***
Допоміжний персонал		
10	Охоронець	2
11	Мийник столового посуду	2
12	Прибиральник залу	2
Разом по допоміжному персоналу		**6**
Разом по закладу		**24**

Додаток С

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів – 6 987,32 тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці – 2 449,11 тис. грн.

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

Таблиця 1

Розрахунок відрахувань на соціальні заходи ТОВ «UFM» на 2020 р.

Назва фонду до якого здійснюється відрахування	Ставка збору, % до ФОП	Сума відрахувань, тис. грн. на рік
Єдиний соціальний внесок	22	538,80

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних активів – 1 051,06 тис. грн.

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

Таблиця 2

Планування поточних витрат на експлуатацію ТОВ «UFM» на 2020 р.

Витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії, кВт	16543,9	2,52332	41,75
2. Витрати на опалення, Гкал	47,1	1379	64,95
3. Витрати холодної води, $м^3$	564,2	20,376	11,50
4. Витрати гарячої води, $м^3$	69	75,35	5,20
Разом	Разом		**128,59**

Крім того у цій статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які плануються у обсязі 1% від роздрібного товарообороту – 181,67 тис. грн.

Разом по статті – 310,26 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 ТОВ «UFM» 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	5	1	1500	7500
Оперативно-виробничий персонал та допоміжний	17	2	1100	28600
Разом	22			36100

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 ТОВ «UFM» 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	50	3	150	270	40500
2. Столові набори	50	3	150	220	33000
Разом					**73,5**

Разом витрати по статті «Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів» – 109,6 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень – не плануються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові

платежі – 7,9 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 – 9,08 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 – 2,10 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 670,78 тис. грн.

План благоустрою
М 1:500

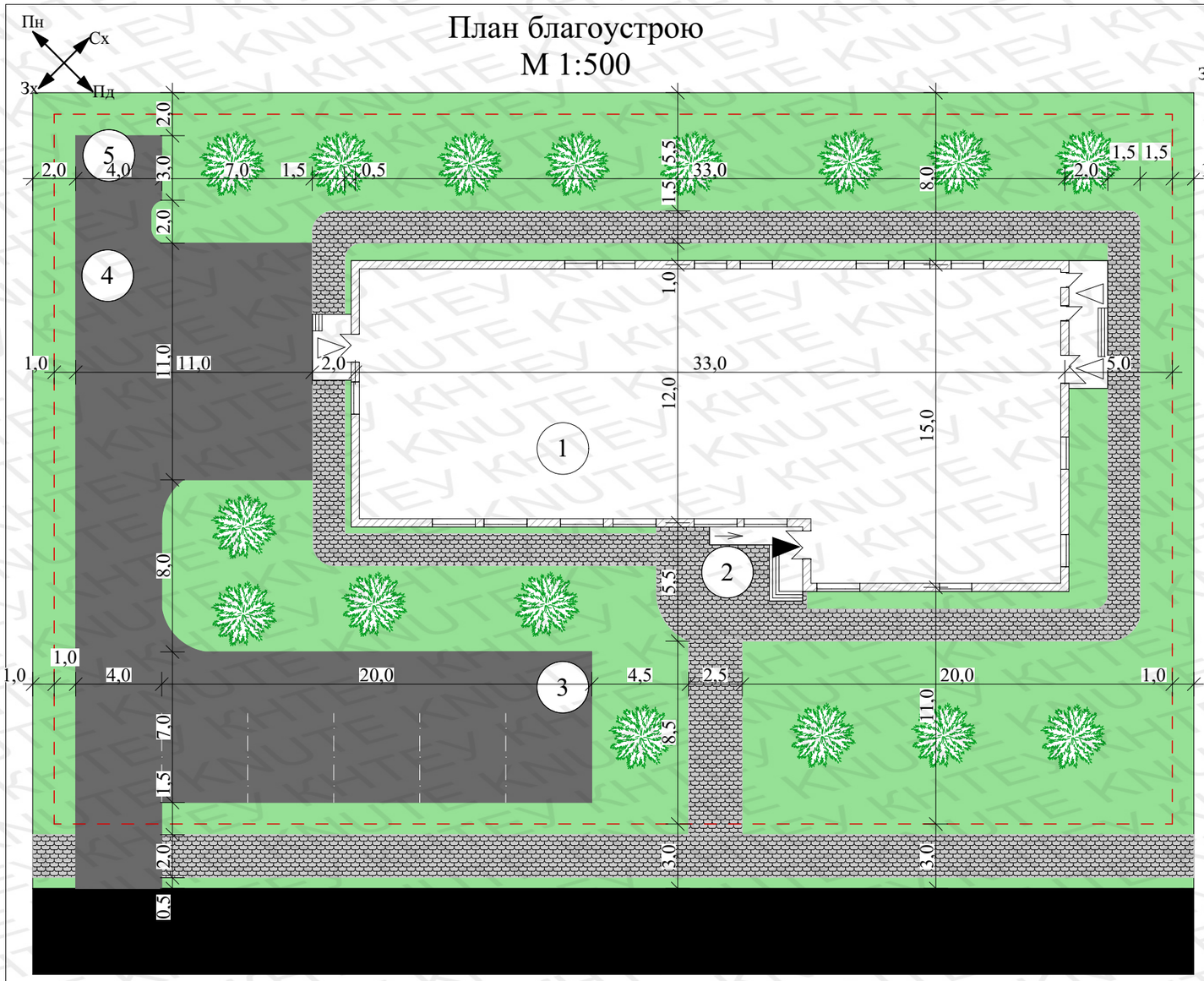


Схема проїзду

Умовні позначення на плані благоустрою

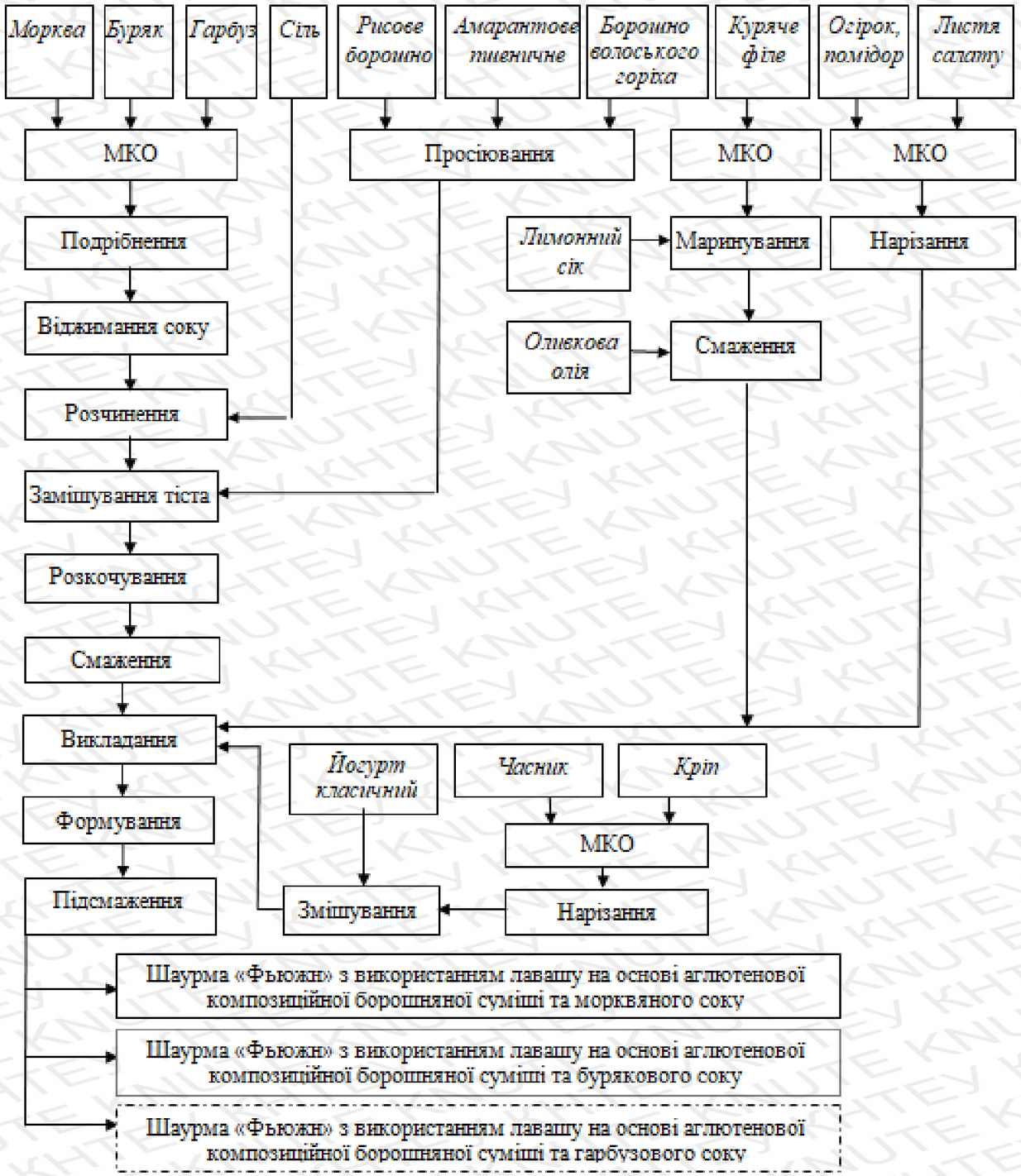
- Межі забудови
- Автодорога
- Територія забудови (озеленення)
- Вхід в заклад для відвідувачів
- Підїздні шляхи
- Службовий вхід в заклад
- Мощення
- Зелені насадження

Експлікація на плані благоустрою

№ пор.	*Назва об'єкта*	*Площа, м²*
1	Ділянка під забудову закладу	405
2	Упорядженний майданчик	30
3	Стоянка для автомобілів - 5 машиномісць	120
4	Розворотній майданчик	121
5	Майданчик для сміттєзбірників	8

						КНТЕУ 181.19 08-16 з.ф.н ВКП ГЧ	
Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата	Проект моно-ресторану на 50 місць у Подільському районі м. Києва	
Зав.кафедри		Кравченко М.Ф.				Моно-ресторан "UFM" на 50 місць	Стадія: Н; Аркуш: 1; Аркушів: 4
Керівник		Федорова Д.В.					
Консультант		Григоренко О.М.				План благоустрою М 1:500 та схема проїзду до ЗРГ	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства
Розробив		Самбора Д.О.					

Технологічна схема приготування шаурми «Фьюжн» з використанням лавашу на основі аглютенової композиційної борошняної суміші та овочевих соків



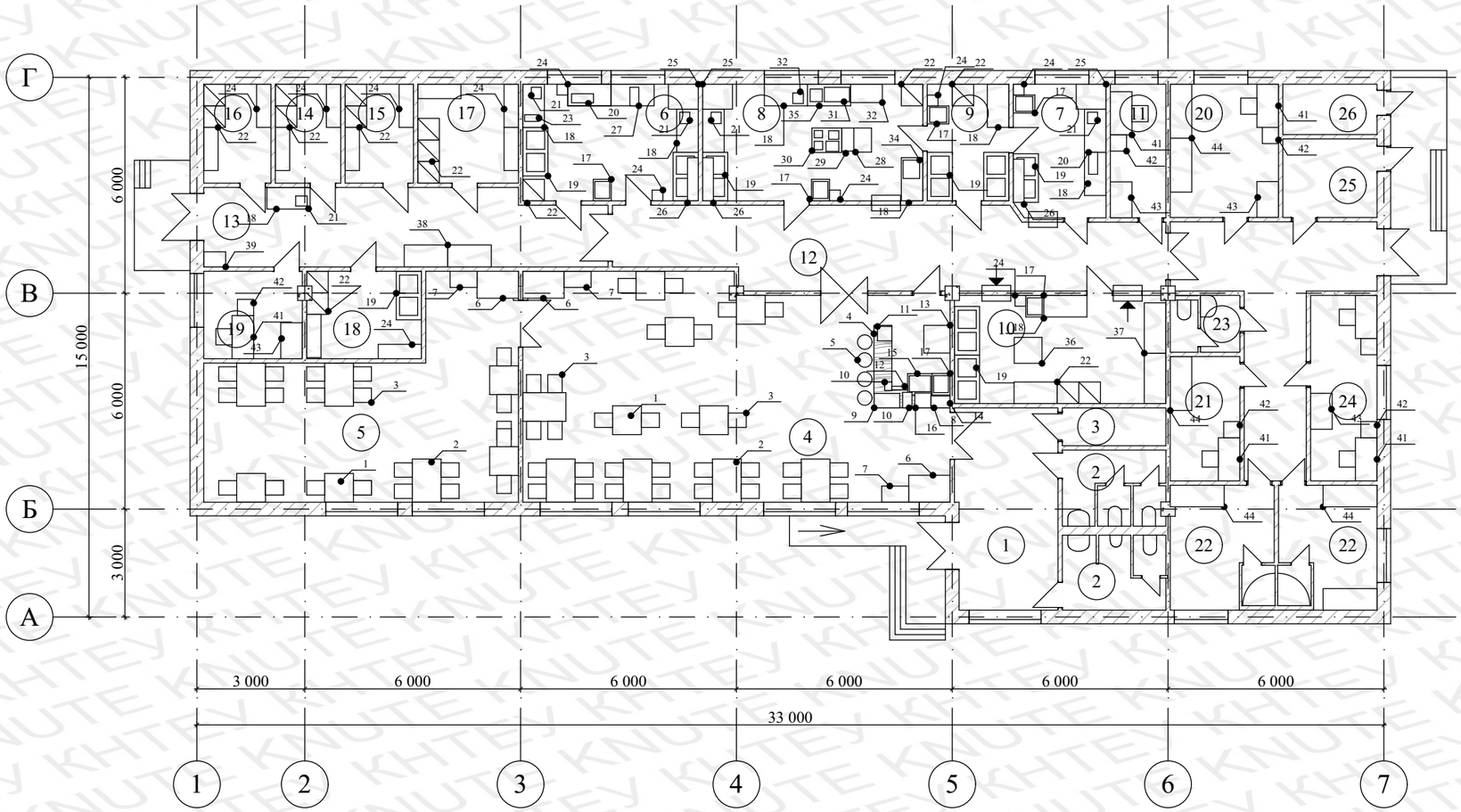
Поживна цінність шаурми «Фьюжн» з використанням лавашу на основі аглютенової композиційної борошняної суміші та овочевих соків (на 100 г)

Найменування показника	Контроль	Шаурма «Фьюжн» з гарбузовим соком	Різниця, %	Шаурма «Фьюжн» з морквяним соком	Різниця, %	Шаурма «Фьюжн» з буряковим соком	Різниця, %
Білки, г	7,28	9,38	28,83	9,62	32,13	9,44	29,66
Глютен, г	2,76	0	-100	0	-100	0	-100
Жири, г	0,79	6,85	768,11	6,85	768,11	6,85	768,11
Вуглеводи, г	24,72	22,35	-9,59	22,71	-8,13	22,71	-8,13
Харчові волокна, г	1,31	3,06	133,18	3,54	169,79	3,12	137,76
Енергетична цінність, ккал	125,38	162,78	29,83	165,06	31,65	164,7	31,36
Мінеральні речовини							
Ca, мг	32,38	57,5	77,58	58,94	82,03	59,42	83,51
K, мг	120,07	232,27	93,45	229,87	91,45	226,03	88,25
Mg, мг	22,3	62,5	180,27	62,5	180,27	63,7	185,65
P, мг	65,29	136,53	109,11	135,45	107,46	136,41	108,93
Na, мг	15,43	17,29	12,05	25,09	62,61	22,33	44,72
Fe, мг	0,88	1,96	123,15	1,96	123,15	2,01	128,61
Вітаміни							
B_1, мг	0,07	0,12	80,18	0,12	80,18	0,12	80,18
B_6, мг	0,03	0,08	188,4	0,08	188,4	0,08	188,4
B_9, мкг	10,55	18,57	76,02	18,93	79,43	18,21	72,61
PP, мг	3,78	4	5,8	4	5,8	3,93	3,9
C, мг	3,38	4,93	45,97	4,56	34,95	5,05	49,53

Шаурма «Фьюжн» з використанням лавашу на основі аглютенової композиційної борошняної суміші та овочевих соків

						КНТЕУ 181.19 08-16 з.ф.н ВКП ГЧ		
						Проект моно-ресторану на 50 місць у Подільському районі м. Києва		
Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата			
						Моно-ресторан "UFM" на 50 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав.кафедри		Кравченко М.Ф.					Н	2	4
Керівник		Федорова Д.В.							
Розробив		Самбора Д.О.				Графічні матеріали за результатами наукових досліджень	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства		

План на відмітці 0.000
М 1:150



Специфікація устаткування

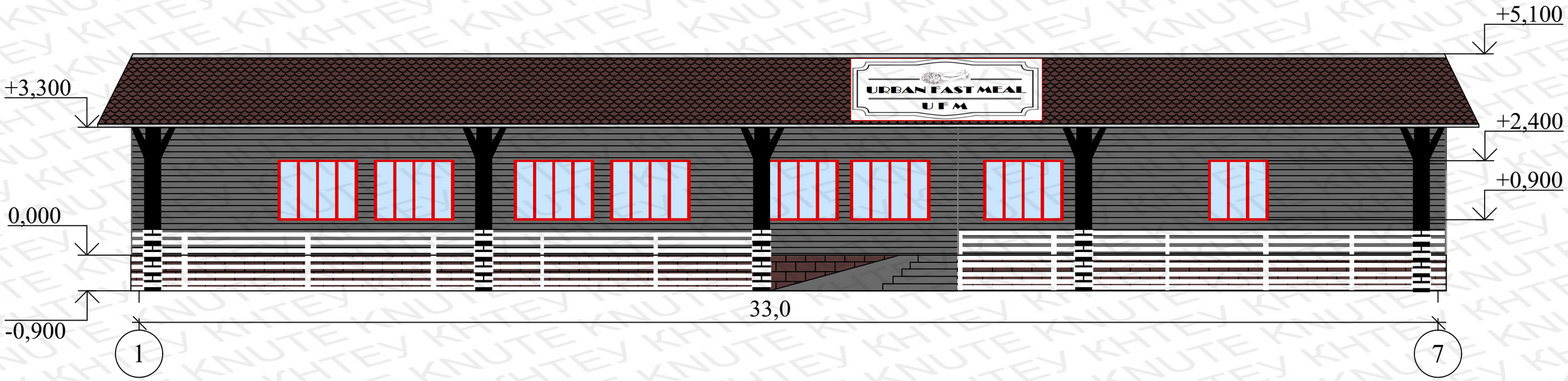
№	Вид устаткування	Марка, модель	Габаритні розміри, мм		Кількість, шт.
			довжина	ширина	
1	Стіл двохмісний	Blest	800	800	9
2	Стіл чотирьохмісний	Blest	1200	800	8
3	Стілець ресторанний	Blest	400	500	50
4	Барна стійка	СБ16 - Аркес	4000	800	1
5	Барні табурети		ø 400		4
6	Сервант для офіціантів	Blest	1150	750	3
7	Стіл для офіціантів	Blest	450	750	3
8	Барний універсальний комбайн	Fimar TFA3P	530	330	1
9	Кавоварка	CMA GEMMA TS	410	710	1
10	Міксер для молочних коктейлів	Rauder LMM-01	200	230	1
11	Автоматизоване робоче місце офіціанта	R-Keeper™ V6	400	400	1
12	Льодогенератор	Brema IMF 28	385	468	1
13	Холодильна шафа для напоїв	DAEWOO FRS-600RP	770	730	1
14	Соковижималка універсальна	ZUMEX SOUL	260	430	1
15	Ванна барна	Tefcold FW375	595	680	1
16	Сокоохолоджувач	Rauder LMAGIC-15x2	410	450	1
17	Рукомийник	Атесі ВРН-600	500	600	6
18	Стіл виробничий	Атесі СТК-С	1200	600	14
19	Ванна мийна двохсекційна	Неста ВМ-2/600-О-ЕК	1350	700	9
20	Овочерізка	VC 65 MS Frosty	250	610	2
21	Ваги порційні електронні	Cas SW-5W	278	317	4
22	Стелаж виробничий	Неста СР-2/1200/600-О-ЕК	600	600	16
23	Вакуумна пакувальна машина	Bartscher VAK100 300741	400	185	1
24	Бачок для відходів	Україна, 50л	300	300	6
25	Холодильна шафа	Samaref Debatter DB 700M TN PV	700	830	3
26	Полиці навісні	ПНК-С-1200.300-02	1200	300	3
27	М'ясорубка	FROSTY TC22I Unger	250	515	1
28	Донер гриль	Atalay ade-3 u	490	670	1
29	Гриль електричний	Hendi 155103	640	335	1
30	Плита електрична	Кий-В ПЕ-4КР	680	830	1
31	Тістомісильна машина	Restoitalia sk202vw	700	400	1
32	Борошнопросіювач	ВП-1 РОСС	510	880	1
33	Блендер	CEADO B209	210	180	1
34	Мікрохвильова піч	HENDI 281406	520	460	1
35	Тісторозкочувальна машина	Fimar SE/220	350	340	1
36	Посудомийна машина	COMPACK X150E	720	770	1
37	Шафа для зберігання посуду	Атесі ШЗК-С-1400.600-02-К	1400	600	2
38	Візок вантажний	Noblift 4ZH93	1220	610	2
39	Ваги	Cas DL-200	420	610	1
40	Підтоварник	Атесі ПКІ-1200	1200	400	11
41	Стіл офісний	Blest	1200	600	6
42	Стілець офісний	Blest	450	450	12
43	Шафа офісна	Blest	1000	600	3
44	Шафа-гардероб	Blest	1500	600	6

Експлікація приміщень

№ з/п	Назва приміщення	Площа приміщення, м²	№ з/п	Назва приміщення	Площа приміщення, м²
	1. Приміщення для споживачів			Охолоджувальні камери	
1.	Вестибюль	13	14.	М'ясо-рибних н/ф	5
2.	Санвузли	12	15.	Молочно-жирових продуктів та гастрономії	5
3.	Гардероб	3	16.	Овочевих н/ф, фруктів і зелені	5
	Торговельна зала			Неохолоджувальні комори	
4.	Урбан зала на 30 місць, естрада, барана зона	72	17.	Бакалійних товарів та напоїв	7
5.	Кальян-зона на 20 місць	44	18.	Інвентраю та мийна тари	8
	2. Виробничі приміщення		19.	Приміщення комірника	6
6.	Доготівельний цех	16		4. Адміністративні та побутові приміщення	
7.	Холодний цех	10	20.	Офісні приміщення	12
8.	Гарячий цех	20	21.	Гардероб для офіціантів	7
9.	Мийна кухонного посуду	8	22.	Гардероб для персоналу з душевими	22
10.	Мийна столового посуду та сервізна	17	23.	Санвузли для персоналу	3
11.	Приміщення шеф-кухаря	6	24.	Приміщення персоналу	10
12.	Роздаткова	8		5. Технічні приміщення	
	3. Складські приміщення		25.	Теплопункт	6
13.	Завантажувальна	7	26.	Електрощитова	3
				Всього площа	**332**

Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата	КНТЕУ 181.19 08-16 з.ф.н ВКП ГЧ		
						Проект моно-ресторану на 50 місць у Подільському районі м. Києва		
						Моно-ресторан "UFM" на 50 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав.кафедри		Кравченко М.Ф.					Н	3	4
Керівник		Федорова Д.В.							
Консультант		Григоренко О.М.				План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання М 1:150	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства		
Розробив		Самбора Д.О.							

Фасад



						КНТЕУ 181.19 08-16 з.ф.н ВКП ГЧ
Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата	Проект моно-ресторану на 50 місць у Подільскому районі м. Києва
						Моно-ресторан "UFM" на 50 місць — Стадія: Н; Аркуш: 4; Аркушів: 4
Зав.кафедри		Кравченко М.Ф.				
Керівник		Федорова Д.В.				
Консультант		Григоренко О.М.				Дизайнерське рішення екстер'єру закладу — Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства
Розробив		Самбора Д.О.				