

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

Студентки: Скуратівської Вікторії Миколаївни

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема проекту:
**«Проект кафе-кондитерської на 75 місць
у Дніпровському районі м. Києва»**

Керівник проекту: Антонюк Ірина Юріївна

Термін захисту: «___» _____ 2019 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Для задоволення потреб мешканців міста Києва та його гостей у послугах закладів ресторанного господарства спроектовано кафе-кондитерську на 75 місць у Дніпровському районі. Контингент проектованої кафе-кондитерської буде представлений, в основному, мешканцями і гостями району, працівниками поруч розташованих підприємств.

Для відображення специфіки кафе-кондитерської та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву «Солодка майстерня». Для підприємства харчування розроблено логотип та фірмовий слоган. Складено концептуальне меню проектованого закладу ресторанного господарства.

Обґрунтовано вимоги до фірмового дизайну кафе-кондитерської «Солодка майстерня», яке виконано в стилі Прованс.

Розроблено технологію капкейків «Лавандовий вечір» із цистозірою, що сприятиме вирішенню важливої проблеми – подоланню дефіциту йоду в раціонах харчування дорослого та дитячого населення України.

Відповідно до типу, напряму діяльності закладу ресторанного господарства розроблено виробничу програму, підібрано устаткування, відповідно до технологічних процесів кожного з цехів.

Визначено інженерні характеристики проектованої кафе-кондитерської «Солодка майстерня», розраховано загальну вартість будівельних робіт.

Обґрунтовано організаційно-правовий статус кафе-кондитерської «Солодка майстерня», який вирішено оформити як товариство з обмеженою відповідальністю. Визначено основні економічні показники діяльності, оцінено ефективність капітальних вкладень та термін окупності проекту, який становить 3,7 роки.

Випускний кваліфікаційний проект викладено на 54 сторінках пояснювальної записки та містить 38 таблиць і 8 рисунків, 13 додатків. Графічний матеріал – 4 аркуші.

Summary

To cater for the needs of residents of Kyiv and its guests in the services of restaurants, a cafe-confectionery was designed for 75 places in the Dnipro district. The contingent of the designed coffee shop will be represented mainly by residents and guests of the area, employees of nearby enterprises.

To reflect the specifics of the café and the gastronomic concept, the name "Sweet Workshop" is proposed. A logo and corporate slogan have been developed for the food business. The conceptual menu of the designed restaurant establishment has been drawn up.

The requirements for the corporate design of the Sweet-shop cafe-confectionery, which is made in the Provence style, are substantiated.

Technologies of "Lavender Evening" capsules with cystosir have been developed, which will help to solve an important problem - overcoming iodine deficiency in the diets of adults and children of Ukraine.

According to the type, direction of the restaurant establishment, a production program was developed, equipment was selected according to the technological processes of each shop.

The engineering characteristics of the designed sweet-shop confectionery are determined, the cost of general construction works is calculated.

The organizational and legal status of the Sweet-shop Cafe-Confectionery was substantiated and it was decided to design it as a limited liability company. The basic economic indicators of activity are determined, the efficiency of capital investments is estimated and the payback period of the project is 3.7 years.

The diploma project is presented on 54 pages of explanatory note and contains 38 tables and 8 figures, 13 appendices. Graphic material – 4 sheets.

ВСТУП

Макроекономічні чинники, зміни смаків споживачів і посилення впливу маркетингових стратегій стали основними причинами змін у ресторанному бізнесі в останні кілька років. Економічна ситуація всередині країни змушує власників і керуючих ресторанів змінювати стратегію роботи для того, щоб заклади продовжували працювати в умовах, що склалися.

В останні роки почала зростати популярність традиційних кондитерських і пекарень. Причиною стрибка інтересу до подібних закладів ресторанного господарства стало бажання споживачів спробувати щось особливе і нове. Тому вважаємо актуальним проектування кафе-кондитерської з широким асортиментом всесвітньо відомих борошняних кондитерських виробів і солодких страв.

Фундаментальні аспекти розвитку ресторанного господарства висвітлено в працях зарубіжних та вітчизняних вчених, серед яких особливо заслуговують на увагу наукові праці: М. Гінда, В. Дорошенко, Л. Іванової, О. Кравченко, Г. П'ятницької, Т. Шталь, О. Кот, В. Архіпова, К. Дмитрієвої, О.Ткаченко, Г. Чернової та ін.

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

Виходячи з мети, поставлено наступні **завдання випускного кваліфікаційного проекту:**

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування кафе-кондитерської 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 виробів із покращеним нутрієнтним складом і дослідити їх якість;

- структурувати виробничий і сервісний процеси. Спрогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги. Розробити виробничу програму закладу. Визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів;
- розробити об'ємно-планувальні рішення закладу, визначити експлуатаційні показники проекту; розрахувати кошторис будівництва;
- обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; визначити структуру, розробити штатний розклад.
- обґрунтувати операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів. Розробити план із праці та спланувати поточні витрати; сформувані операційний прибуток у першому році функціонування закладу; спланувати основні економічні показники діяльності на перші п'ять років. Оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту.

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

Предмет дослідження: кафе-кондитерська на 75 місць, борошняні кондитерські вироби (капкейки), цистозіра.

Практична реалізація. Прийняті у випускному кваліфікаційному проекті рішення можуть стати основою для проектування кафе-кондитерської в Дніпровському районі м. Києва.

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

Структура випускного кваліфікаційного проекту визначена метою і завданнями дослідження, проект викладений на 54 сторінках пояснювальної записки, включає: вступ, три розділи, висновки, список використаних джерел, 13 додатків та 4 листа графічних матеріалів.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1. Концепція.

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Дніпровський район – розташований на лівому березі Дніпра, третій у місті за кількістю населення (станом на 1 січня 2018 року кількість становить –354680 осіб). Загальна площа району становить 6,7 тис.га, або 8% від загальної території міста [37].

До Дніпровського району входять Райдужний масив, Воскресенка, Труханів острів, Гідропарк, Лівобережний масив, Микільська слобідка, Комсомольський масив, Соцмісто, Русанівка, Березняки, Стара Дарниця, Русанівські Сади та ДВРЗ.

Промисловий комплекс району згідно з реєстром Головного управління статистики у місті Києві станом на 01.01.2018 року налічує 50 підприємств.

Загальна площа зелених насаджень на території району становить 580,39 га. До них увійшли парки культури та відпочинку «Перемога» і «Гідропарк», 16 парків, 23 сквери, 9 бульварів, 4 захисних зон, лісові зони площею 31,1 га [38].

Основними місцями, які генерують розвиток готельного та туристичного господарства Дніпровського району, є [37]:

- гідропарк – водно-розважальний комплекс із різноманітними атракціонами (водними та наземними), човновими станціями, ресторанами, барами, нічними клубами та картингом.

- парк «Київ в мініатюрі», знаходиться в Києві на території Гідропарку, відкрився 23 червня 2006 року, займає площу 1,8 га. На його території розташовані 48 макетів найвидатніших пам'яток Києва в масштабі 1:33: Майдан Незалежності, аеропорт «Бориспіль», залізничний вокзал, Андріївська церква, Собор святої Софії та інші.

- Труханів острів – це острів на Дніпрі, розташований навпроти центральної частини Києва між головним річищем Дніпра. На острові знаходяться великі пляжі, водні станції, спортивні споруди, гідропарк, ресторани, будинки відпочинку.

- парк культури та відпочинку «Перемога», розташований поблизу станції метро «Дарниця», займає площу 82,6 га. На території парку розміщений сосновий ліс із парковими алеями, декоративне озеро з містками та островом, атракціони, спортивні майданчики, критий каток «Крижинка», оглядове колесо, курган «Безсмертя».

Дослідивши туристичний потенціал Дніпровського району м. Київ, його показники привабливості, насиченість регіону закладами ресторанного господарства в різних його частинах, було обрано місце для проектування кафе-кондитерської, за адресою вул. Флоренції 5б [39]. Перевагами даного місця розміщення закладу ресторанного господарства є наявність живописного куточка біля річки Дніпро. Поруч розміщені значна кількість багатоповерхівок, офісних центрів, комерційних підприємств і банківських установ. Контингент проектованої кафе-кондитерської буде представлений, в основному, мешканцями і гостями району, працівниками поруч розташованих підприємств.

Провівши дослідження існуючого ринку ресторанних послуг, можемо зробити наступні висновки: конкуренція є достатньо високою, неподалік функціонує ресторан «Євразія» японської кухні (вул. Раїси Окіпної, 3), ресторан «ВокіТокі» китайської кухні (вул. Раїси Окіпної, 4а), ресторан «Папріка» італійської кухні (вул. Євгена Сверстюка, 11А), м'ясний ресторан «Смородина» (вул. Русанівська набережна, 7), вегетаріанське кафе «Кроп» (вул. Раїси Окіпної, 2), кафе «L'KaFaSafe» (вул. Русанівська набережна, 12), кав'ярня «Буна» (вул. Раїси Окіпної, 10А) [40].

Отже, за результатами проведених досліджень встановлено доцільність проектування кафе-кондитерської у визначеній локації. Формат закладу – гастрономічне міське кафе-кондитерська з демократичними цінами та високим рівнем обслуговування (формат «Quick&Casual»), із середнім чеком на рівні 150 грн.

Неймінг закладу

Для відображення специфіки кафе-кондитерської та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву «Солодка майстерня». Неймінг

«Солодка майстерня» спрямований на формування серед потенційних відвідувачів позитивного уявлення про проектоване підприємство харчування, яке створюватиме кожен кондитерський виріб як кулінарний шедевр.

Для закладу розроблено фірмовий логотип (рис. 1.1).



Рис. 1.1. Фірмовий логотип проекрованої кафе-кондитерської

Легенда підприємства – міська кафе-кондитерська, яка пропонує широкий асортимент традиційних та авторських борошняних кондитерських виробів.

Фірмовий слоган проекрованої кафе-кондитерської звучить наступним чином: «Солодка майстерня – місце, де збуваються мрії».

Концептуальне меню закладу

Основним гастрономічним спрямуванням проекрованої кафе-кондитерської «Солодка майстерня» є солодкі страви та борошняні кондитерські вироби, серед яких представлені: капкейк «Лавандовий вечір» із використанням цистозіри, капкейки з різними смаками, чізкейк «Нью-Йорк» з карамеллю, торт «Червоний оксамит», мигдально-яблучний пай, кейк-попси, малиновий мус, десерт «Шу» з лимоном, тарталетка з полуницею та лаймом, шоколадні цукерки, мармелад і зефір власного виробництва та багато інших смачних виробів.

Концептуальне меню кафе-кондитерської «Солодка майстерня» наведено у додатку А.

Кожна солодка страва та кондитерський виріб готується виключно зі свіжих і натуральних продуктів. У кафе-кондитерській не дотримуються політики

зниження цін за рахунок мінімізації витрат на інгредієнти. Під час приготування страв (виробів) не використовуються штучні барвники та ароматизатори.

Серед напоїв у закладі широко представлені чаї, кава та кавові напої, прохолоджувальні напої, лимонади власного приготування.

Для кафе-кондитерської «Солодка майстерня» розроблено власний сайт, на якому можна здійснити замовлення на виробництво торта або ж індивідуальні варіанти випічки.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайн кафе-кондитерської «Солодка майстерня» виконано у стилі Прованс. Основними кольорами проектного закладу буде бузковий, рожевий та бежевий кольори. У вестибюлі на підлозі стоятимуть вазони із живими квітами лаванди та білі дерев'яні лави із подушками, тут також знаходиться гардероб і санвузли для відвідувачів.

Зала кафе-кондитерської «Солодка майстерня» представляє великий відкритий простір із панорамними вікнами, стіни пофарбовані у бузковий колір, прикрашені картинами, глечиками та живими квітами. Меблі закладу виконані з дерева та пофарбовані у білий колір, столи будуть розставлені групами на 2 та 4 особи. Для декорування стелі використані дерев'яні балки та легкі білі фіранки з льняної тканини. Дизайн проектової кафе-кондитерської «Солодка майстерня» наведений на рис. 1.2.

Атмосферу кафе-кондитерської підтримуватиме легка та приємна музика, яка лунатиме протягом цілого дня.

Офіціанти кафе-кондитерської одягнені у сорочки білого кольору та довгі фартухи бузкового кольору, з логотипом підприємства. Гендерних вимог до персоналу не передбачено.

Для подавання страв і борошняних кондитерських виробів у кафе-кондитерській «Солодка майстерня» використовуватимуть порцеляновий, фарфоровий та скляний посуд.



Рис. 1.2. Дизайн кафе-кондитерської «Солодка майстерня»

Сервіс

Кафе-кондитерська «Солодка майстерня» – це сучасний демократичний заклад з авторськими та традиційними солодкими стравами та кондитерськими виробами. Для обслуговування гостей планується застосовувати форму обслуговування – офіціантами за меню вільного вибору страв із наступним розрахунком (готівковий, безготівковий).

Основним каналом збуту готової продукції буде торговельна зала кафе-кондитерської «Солодка майстерня». Торгівельна зала підприємства розрахована на 75 місць.

Кафе-кондитерська надаватиме наступні послуги:

- ✓ швидке, якісне, ввічливе обслуговування відвідувачів;
- ✓ розважальні програми у вихідні дні для дітей;
- ✓ попереднє замовлення столика, у тому числі через Інтернет;
- ✓ доставка замовлення додому;
- ✓ індивідуальні замовлення тортів і солодких страв;
- ✓ організація та проведення святкувань;
- ✓ WI-FI доступ до Інтернету;
- ✓ майстер-класи для дітей з приготування кейк-попсів, зефіру, капкейків і шоколадних цукерок.

Режим роботи кафе-кондитерської планується з 9.00 до 21.00 без вихідних. Після 19:00 на всю випічку і торти на підприємстві діятиме знижка 40%. Ґрунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, розроблено концепцію кафе-кондитерської «Солодка майстерня» (табл. 1.1) [36].

Таблиця 1.1

Концепція кафе-кондитерської «Солодка майстерня»

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
<i>Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства</i>	
Країна розташування	Україна
Адміністративна територія	м. Київ
Адміністративний район населеного пункту	Дніпровський район, вул. Флоренції 5б
Рівень туристичної і ділової активності району	Високий рівень туристичної і ділової активності
Насиченість регіонального ринку послуг РГ	7 закладів ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу (радіус 2 км)
<i>Неймінг</i>	
Тип закладу	Кафе-кондитерська
Неймінг	«Солодка майстерня»
Логотип	
Легенда	Міська кафе-кондитерська, яка пропонує широкий асортимент традиційних та авторських борошняних кондитерських виробів.
<i>Концептуальне меню</i>	
Меню кафе-кондитерської представлено такими виробами: капкейк «Лавандовий вечір» із використанням цистозіри, капкейки з різними смаками, чізкейк «Нью-Йорк» з карамеллю, торт «Червоний оксамит», мигдально-яблучний пай, кейк-попси, малиновий мус, десерт «Шу» з лимоном, тарталетка з полуницею та лаймом, шоколадні цукерки, мармелад і зефір власного виробництва.	
<i>Концепція дизайну та атмосфери закладу</i>	
Стиль дизайну	Прованс
Фірмові кольори	Бузковий, рожевий та бежевий кольори

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
Фірмові атрибути, атмосфера	У вестибюлі на підлозі стоятимуть вазони із живими квітами лаванди та білі дерев'яні лави із подушками. Зала з панорамними вікнами, стіни пофарбовані у бузковий колір, прикрашені картинами, глечиками та живими квітами. Меблі закладу виконані із дерева білого кольору, столи будуть розставлені групами на 2 та 4 особи.
<i>Сервіс</i>	
Формат закладу, рівень сервісу	Заклад із демократичними цінами та високим рівнем обслуговування, із середнім чеком на рівні 150 грн.
Види обслуговування	Індивідуальне обслуговування
Види меню	Меню вільного вибору
Форми обслуговування	Офіціантами за індивідуальною формою з наступним розрахунком
Додаткові послуги	✓ швидке, якісне, ввічливе обслуговування відвідувачів; ✓ розважальні програми у вихідні дні для дітей; ✓ попереднє замовлення столика, у тому числі через Інтернет; ✓ доставка замовлення додому та офіси; ✓ індивідуальні замовлення тортів і солодких страв; ✓ організація та проведення святкувань; ✓ WI-FI доступ до Інтернету; ✓ майстер-класи для дітей з приготування кейк-попсів, зефіру, капкейків і шоколадних цукерок.
Режим роботи	9.00 до 21.00
Зали для споживачів, кількість місць	Торгівельна зала на 75 місць
Середня прогнозна оборотність місця за день	5,2 рази

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

На сьогодні одним з основних чинників погіршення фізичного і психічного здоров'я населення в усьому світі є проблема йододефіциту. Нестача йоду в організмі людини спричиняє підвищення захворюваності на зоб, збільшує кількість випадків вродженого кретинізму та інші серйозні проблеми, які супроводжуються різноманітними функціональними і структурними змінами.

Дослідження, проведені за останні роки Всесвітньою організацією охорони здоров'я (ВООЗ) у різних країнах світу, показали, що рівень розумового розвитку (коефіцієнт інтелекту IQ) пов'язаний із кількістю йоду, який надходить в організм. Показники розумового розвитку населення, що проживає в регіонах йодної недостатності, на 15-20% нижчі, ніж у регіонах без дефіциту йоду [17].

Проблема йодозалежних захворювань охоплює багато країн світу, майже 30% населення земної кулі проживає на територіях із дефіцитом йоду у воді та харчових продуктах [25]. Йододефіцит – актуальна проблема і для України.

Йод – це обов'язковий мікроелемент раціону людини. На основі норм добової фізіологічної потреби визначено необхідну кількість йоду для споживання людиною залежно від віку (табл. 1.2) [12].

Таблиця 1.2

Добова кількість йоду у раціоні людини залежно від віку

Нутрієнт	Новонароджені		Діти			Чоловіки			Жінки			Вагітні	Жінки, що годують
	0-0,5 міс.	0,5-1 міс.	1-3 роки	3-6 років	7-10 років	11-14 років	15-18 років	19-90 років	11-14 років	15-18 років	19-90 років		
Йод, мкг	40	50	70	90	120	150	150	150	150	150	150	175	200

Проблема йододефіциту може бути вирішена шляхом створення та впровадження нових харчових продуктів із заданими біологічними властивостями завдяки додаванню до страв дієтичних добавок.

Борошняні кондитерські вироби – найулюбленіші харчові продукти для різних верств населення, вони із задоволенням споживаються як дорослими, так й дітьми. Тому актуальним стає розроблення кондитерських виробів із високими органолептичними показниками, відмінними поживними та оздоровчими властивостями.

Дослідженню проблеми йододефіциту та розробленню страв із підвищеним вмістом йоду присвячено праці вітчизняних і зарубіжних вчених: В.Н. Корзуна, І.Ю. Антонюк, К.В. Паламарек, В.М. Криворука, Л.Н. Сидорової, О.А. Коваль, А.А.Оспанової, Р. Tomcik, D. Bustin та ін. Однак проблема використання морських водоростей та продуктів їх переробки у виробництві кондитерських виробів.

Метою роботи є розроблення технології капкейків із використанням порошку морської водорості цистозіри, з метою розширення асортименту борошняних кондитерських виробів, збагачених органічним йодом.

Для досягнення заданої мети були поставлені наступні завдання:

- ✓ розробити рецептуру борошняних кондитерських виробів (капкейків) із додаванням цистозіри;
- ✓ визначити органолептичні та технологічні властивості розроблених капкейків «Лавандовий вечір» із цистозірою;
- ✓ побудувати профіль якості капкейків «Лавандовий вечір» із цистозірою.

Об’єкт дослідження: технологія капкейків із використанням цистозіри.

Предмет дослідження: цистозіра (ТУ У 21663408.001–2006), капкейки. Контролем обрано капкейк шоколадний за традиційною рецептурою з ганашем з білого шоколаду.

Методи дослідження: органолептичні, фізико-хімічні, методи математичної обробки експериментальних даних на основі комп’ютерних технологій.

Із метою визначення раціональної кількості цистозіри розроблено дослідні зразки капкейків із різним відсотковим співвідношенням морської водорості (0.5%, 1%, 1.5; до маси шоколадного ганашу). Основним чинником для визначення кількості добавки була органолептична оцінка готового виробу з урахуванням коефіцієнтів вагомості кожного показника в загальній якості, а також необхідність задоволення добової потреби йоду у кількості не менше 30% при споживанні 100 г виробів (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Органолептична оцінка капкейків «Лавандовий вечір» із додаванням цистозіри, бали

Назва виробу	Показник органолептичної оцінки					
	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак	Запах	Загальна оцінка
<i>Коефіцієнт вагомості</i>	0,20	0,15	0,15	0,25	0,25	1,0
Капкейк шоколадний з ганашем із білого шоколаду (контроль)	4,9	4,9	4,8	4,9	4,9	4,90
Капкейк «Лавандовий вечір» (дослід 1)	4,8	4,8	4,9	4,8	4,8	4,84
Капкейк «Лавандовий вечір» (дослід 2)	4,9	4,9	4,9	4,8	4,8	4,86
Капкейк «Лавандовий вечір» (дослід 3)	4,6	4,7	4,8	4,2	4,5	4,60

Дослід 1 – 0. % цистозіри; Дослід 2 – 1% цистозіри; Дослід 3 – 1,5% цистозіри

На основі проведених досліджень розроблено технологію виробництва капкейків «Лавандовий вечір» із додаванням цистозіри (рис. 1.3).

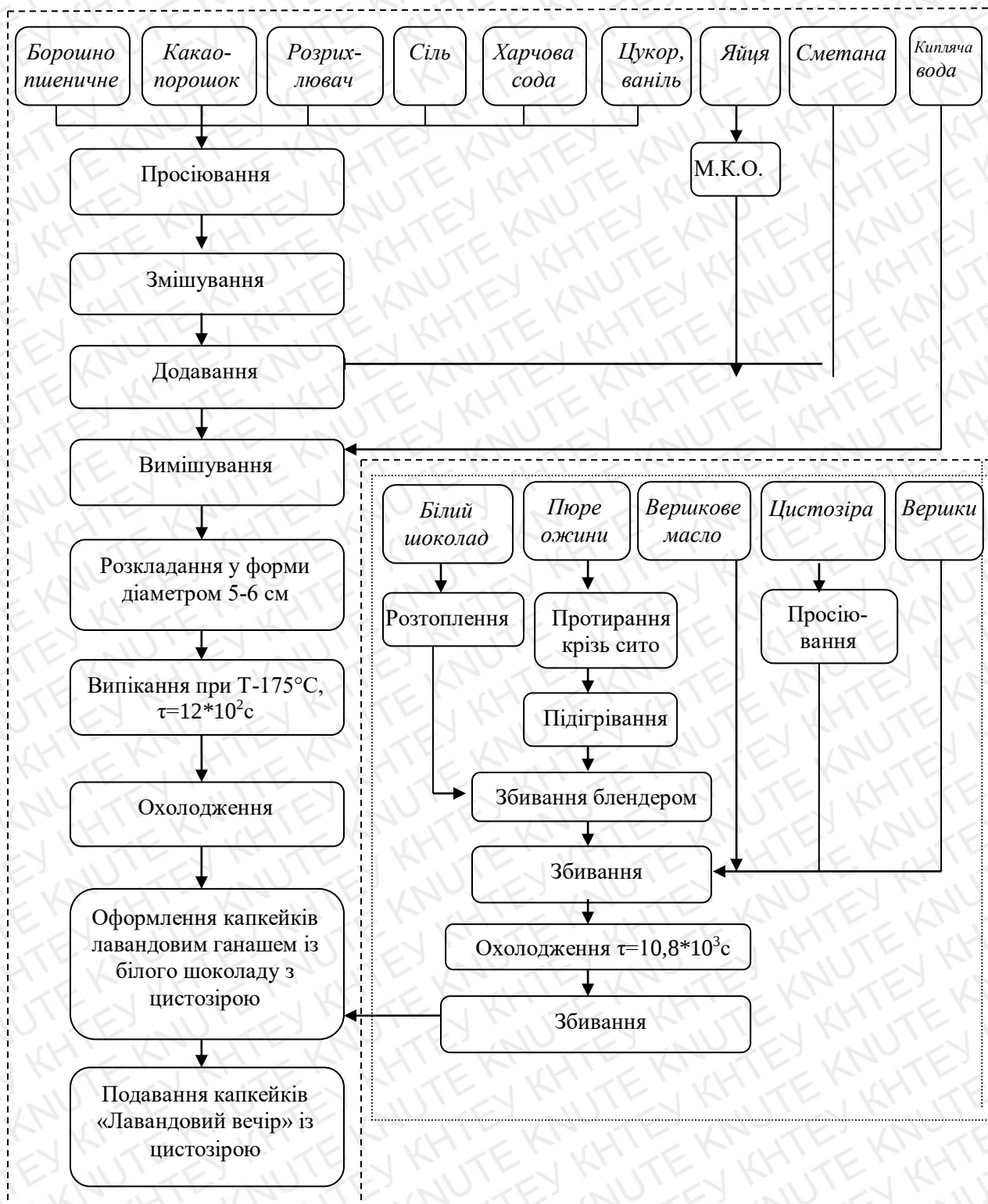


Рис. 1.3. Технологічна схема виробництва капкейків «Лавандовий вечір» з використанням цистозіри



- технологія виробництва капкейків



- технологія виробництва лавандового ганашу з білим шоколадом із цистозірою

Для визначення якості розробленого капкейку «Лавандовий вечір» із використанням цистозіри проведено дослідження мінерального складу готової продукції, результати наведено в таблиці 1.4 [31].

Таблиця 1.4

**Мінеральний склад капкейку «Лавандовий вечір» з додаванням цистозіри
(на 100 г)**

Показник	Вміст у досліджуваних продуктах		Відхилення		Рекомендована кількість на добу	Задоволення добової потреби	
	Контроль	Дослід	од.	%		Контроль	Дослід
Кальцій, мг	64,00	74,00	10,00	15,63	1200	5,33	6,17
Калій, мг	213,00	243,00	30,00	14,08	2750	7,75	8,84
Магній, мг	24,00	29,00	5,00	20,83	400	6,00	7,25
Фосфор, мг	102,00	106,00	4,00	3,92	1200	8,5	8,83
Натрій, мг	44,79	55,49	10,70	23,89	1300	3,45	4,27
Залізо, мг	1,71	1,73	0,02	1,17	15	11,40	11,53
Йод, мкг	4,00	75,00	71,00	18,5 разів	150	2,70	50,00
Селен, мкг	1,00	40,00	39,00	40 разів	70	1,43	57,14
Цинк, мг	5,05	5,10	0,05	0,99	15	33,67	34,00

Дані таблиці 1.4 свідчать про підвищення вмісту мінеральних речовин у рецептурі розробленого капкейку «Лавандовий вечір» із цистозірою. Мінеральний склад виробів покращився за такими показниками: вміст кальцію збільшився на 15,63%, магнію – на 20,83%, йоду – у 18,5 разів, селену – у 40 разів.

Результати апробації випускного кваліфікаційного проекту здійснено у збірнику наукових праць магістрів (додаток Б).

На розроблений виріб розроблено технологічну картку (додаток В) та отримано патент на корисну модель №136650 Спосіб виробництва капкейків «Лавандовий вечір» із використанням цистозіри.

1.3. Виробничий процес

Проектування кафе-кондитерської «Солодка майстерня» здійснюємо на основі сервісно-виробничого процесу, який наводимо у вигляді структурної схеми (рис. 1.4) [36].

Сировина до кафе-кондитерської надходить децентралізованим шляхом і зберігатиметься у складських приміщеннях. Далі сировина та напівфабрикати із

приміщень складського господарства розподілятимуться по цехам, де відбуватиметься їх обробка. Підприємство працюватиме на сировині та напівфабрикатах, тому йому необхідний доготівельний цех, де відбуватиметься механічна обробка сировини та виготовлення окремих напівфабрикатів.

Для приготування кондитерських виробів і солодких страв передбачаємо десертний та кондитерський цехи.

Споживання продукції кафе-кондитерської «Солодка майстерня» відбуватиметься у торгівельній залі, розрахованій на 75 місць.

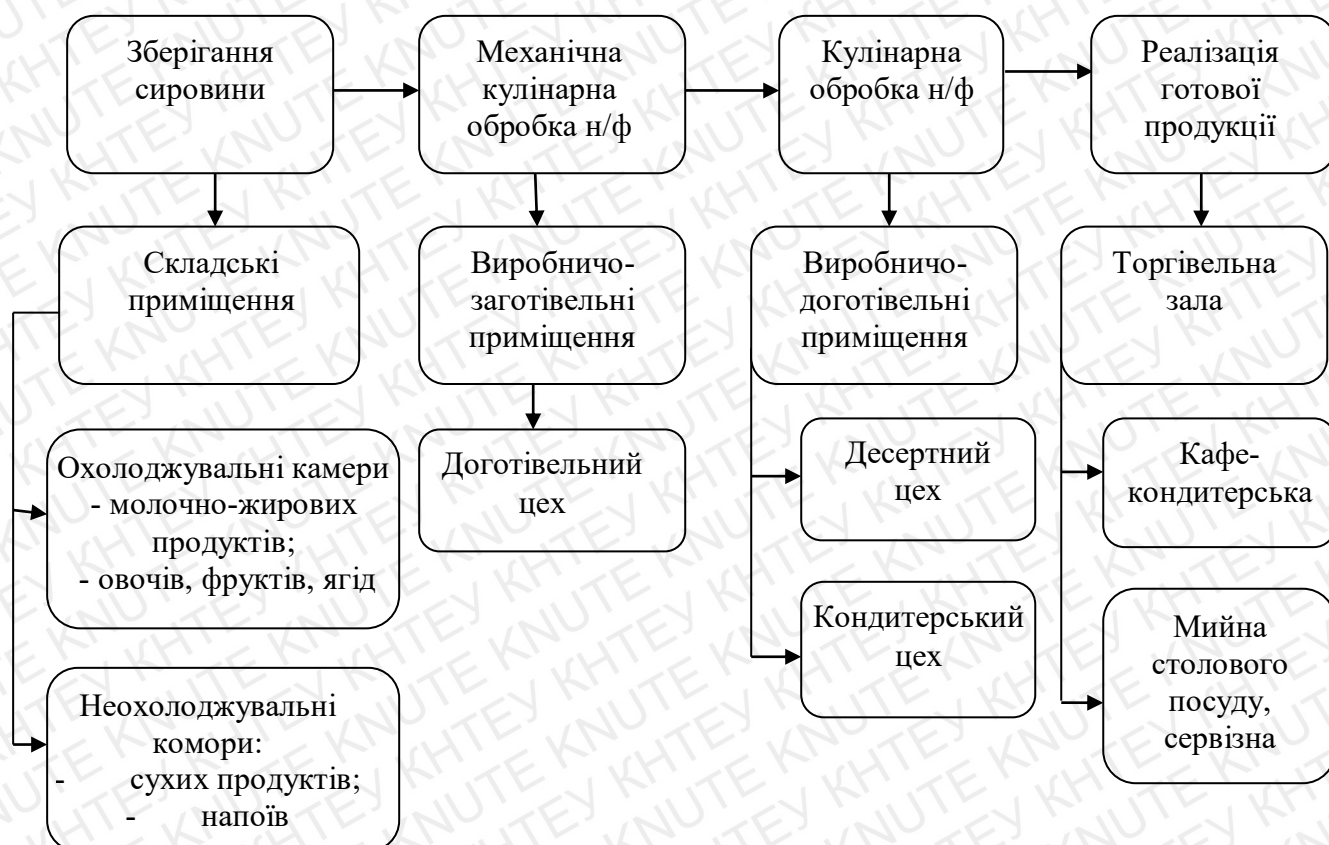


Рис. 1.4. Виробничо-торговельна структура кафе-кондитерської «Солодка майстерня»

Виробничий процес у кафе-кондитерській «Солодка майстерня» моделюють на підставі добової динаміки попиту закладу ресторанного господарства за розрахунковий день. Оборотноість місця за одну годину визначається за формулою 1.1 [36].

Прогнозовану добову динаміку завантаження кафе-кондитерської «Солодка майстерня» на 75 місць визначаємо у таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

**Прогнозована добова динаміка завантаження кафе-кондитерської
«Солодка майстерня» на 75 місць**

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів, осіб
9:00 – 10:00	30	2	0,1	15
10:00 – 11:00	30	2	0,2	30
11:00 – 12:00	40	1,5	0,4	45
12:00 – 13:00	40	1,5	0,3	34
13:00 – 14:00	30	2	0,1	15
14:00 – 15:00	60	1	0,3	22
15:00 – 16:00	40	1,5	0,2	22
16:00 – 17:00	40	1,5	0,3	34
17:00 – 18:00	40	1,5	0,4	45
18:00 – 19:00	60	1	0,9	68
19:00 – 20:00	60	1	0,6	45
20:00 – 21:00	60	1	0,2	15
Усього за день				390

Кількість відвідувачів за розрахунковий день для кафе-кондитерської «Солодка майстерня» становить 390 осіб.

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховуємо на підставі прогнозування завантаженості торгової зали шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали за формулою 1.2 [36]. Асортиментний склад продукції у проектованій кафе-кондитерській «Солодка майстерня» наведено в таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

Асортиментний склад продукції у кафе-кондитерській «Солодка майстерня»

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв	
		Для кафе- кондитерської	Для реалізації
Фірмові вироби	0,15	59	
Борошняні кондитерські вироби:	2,0	780	2000
- Макаронс	0,1	78	300
- Мафіни, капкейки	0,1	78	200
- Штруделі, пироги, паї	0,1	78	200
- Круасани	0,1	78	200
- Еклери	0,1	78	200
- Печиво	0,1	78	200

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв	
		Для кафе- кондитерської	Для реалізації
- Тістечка	0,1	78	200
- Торти	0,2	156	300
- Чізкейки	0,1	78	200
Солодкі страви	0,3	117	
Цукерки шоколадні власного виробництва	0,15	59	
Гарячі напої:	0,6	234	
- Чай	0,6	140	
- Кава	0,4	94	
Холодні напої:	0,5	195	
- Фреші	0,2	39	
- Напої власного виробництва	0,3	59	
- Мінеральна вода	0,2	39	
- Солодка вода	0,1	20	
- Соки	0,2	39	
Смузі	0,1	39	
Алкогільні напої:			
- Вермути	0,05	20	
- Лікери	0,03	12	
- Шампанське	0,05	20	
- Вино червоне	0,03	12	
- Вино біле	0,03	12	

На основі прогнозованої кількості страв і меню кафе-кондитерської складено денну виробничу програму (додаток Г).

Формування сировинних запасів, системи їх постачання і зберігання

На основі денної виробничої програми кафе-кондитерської, яка слугує підґрунтям для визначення потреби в сировині та напівфабрикатах, проводимо розрахунки сировинного забезпечення підприємства за формулою 1.3 [36]. У додатку Д зводимо добову потребу кафе-кондитерської «Солодка майстерня» у сировині, напівфабрикатах, купівельних товарах за товарними групами. Для отримання якісних виробів сировина та напівфабрикати будуть поповнюватись в середньому 1 раз на два дні. При цьому стратегією управління запасами проектного закладу обираємо оперативне управління.

Основних постачальників продукції кафе-кондитерської «Солодка майстерня» визначаємо у таблиці 1.7 [34].

**Постачальники сировини та напівфабрикатів кафе-кондитерської
«Солодка майстерня»**

Постачальники	Сировина, н/ф	Основні умови постачання			
		Види поставок	Форма і методи постачання	Методи завою	Форма оплати
ТОВ «Мирошник»	Борошно	Централізована	Складська	Самовивіз	Безготівкова
Фірма «ЯсенСвіт»	Яйця	Централізована	Складська	Кільцевий	Безготівкова
ТМ «Рудь»	Морозиво	Централізована	Складська	Кільцевий	Безготівкова
Молочний завод «Яготинське»	Молочна продукція	Оптова	Складська	Маятниковий	Безготівкова
Фірма «EcoLotos»	Кокосові вершки, молоко вівсяне	Оптова	Складська	Маятниковий	Безготівкова
Оптова база «Дари природи»	Овочі, фрукти	Централізована	Складська	Маятниковий	Безготівкова
«Agro-Ukraine», «ПанОріх», «Укр-продукт»	Горіхи, сиропи, сухофрукти, спеції, мед, шоколад	Оптова	Транзитна	Маятниковий	Готівкова, безготівкова
«Coca-cola», «Sandora», «Моршинська»	Безалкогольні напої	Централізована	Складська	Кільцевий	Безготівкова
Центр оптово-роздрібної торгівлі «МЕТРО»	Алкогільні напої	Оптова	Транзитна	Маятниковий	Готівкова, безготівкова

Передбачаємо у кафе-кондитерській «Солодка майстерня» складські приміщення двох типів: - охолоджувані (камера молочно-жирових продуктів та камера овочів, фруктів та ягід);

- неохолоджувані (сипучих продуктів, напоїв).

Склад розпочинає свою роботу о шостій годині ранку з видачі продуктів у виробничі цехи. Після видачі сировини комірник приймає на зберігання сировину, котру привозять машини кільцевого завою.

Підбір складського механічного, ваговимірювального і підйомно-транспортного устаткування для зберігання сировини та напівфабрикатів у кафе-кондитерській «Солодка майстерня» наводимо у таблиці 1.8 [42].

Таблиця 1.8

Устаткування для зберігання сировини та напівфабрикатів

Приміщення	Устаткування, марка, модель	Кіл-ть одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Завантажувальна	Ваги товарні CAS DB-150H	1	420	635	0,27
	Виробничий стіл Україна Техно-2	2	1100	600	1,32
	Ваги настільні CAS SW-W20	1	260	287	-
	Підтоварник Україна Техно-1	1	1500	400	0,6
	Візок вантажний ПРО-СТОК Т-2	1	1250	700	0,88
Площа устаткування, м ²					3,07
Корисна площа, м ²					9,0
Неохолоджувальні комори					
Комора сухих продуктів	Стелаж Україна Техно-1	2	1200	600	1,44
	Підтоварник Україна Техно-1	2	1500	400	1,2
Площа устаткування, м ²					2,64
Корисна площа, м ²					8,0
Комора напоїв	Стелаж Україна Техно-1	2	1200	600	1,44
	Підтоварник Україна Техно-1	1	1500	400	0,6
Площа устаткування, м ²					2,04
Корисна площа, м ²					6,0
Охолоджувальні камери					
Овочів, фруктів та ягід	Збірно-розбірна камера Аріада КХН-2,9	1	1360	1360	1,85
Корисна площа, м ²					6,0
Молочно-жирових продуктів	Збірно-розбірна камера Аріада КХН-2,9	1	1360	1360	1,85
Корисна площа, м ²					6,0
Комора інвентарю та мийна тари	Стелаж Україна Техно-1	1	1200	600	0,72
	Ванна мийна Україна Техно-3	1	1300	700	0,91
	Шафа для інвентарю Літпол SMD 82	1	800	500	0,4
Площа устаткування, м ²					2,03
Корисна площа, м ²					6,0
Приміщення комірника	Стіл AMF SL-82	1	1200	600	0,72
	Стілець офісний Salsa Ultra ECO-30 1.031 box-2	2	460	470	0,44
	Офісна шафа ОН-19	1	600	380	0,23
Площа устаткування, м ²					1,39
Корисна площа, м ²					6,0

У додатку Е розроблено організаційні заходи для кафе-кондитерської «Солодка майстерня» щодо приймання товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, їх зберігання і відпускання, організації вагового та транспортного господарства, роботи комірника.

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Підготовка сировини та напівфабрикатів у проектованому кафе-кондитерській «Солодка майстерня» відбуватиметься в доготівельному цеху, де передбачено такі лінії:

- лінія обробки овочів та зелені;
- лінія обробки фруктів та ягід.

Структурно-технологічна схема організації роботи доготівельного цеху наведена на рис. 1.5 [24].

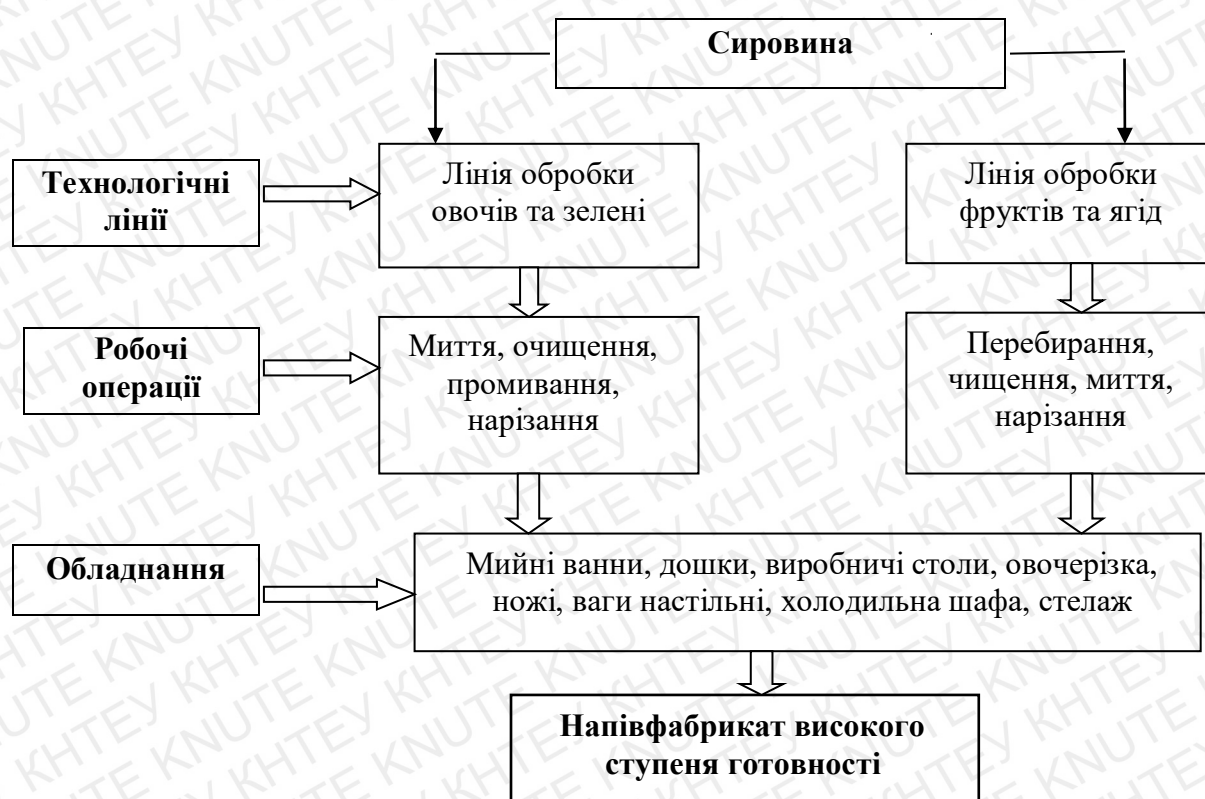


Рис.1.5. Структурно-технологічна схема організації роботи доготівельного цеху

Виробничу програму доготівельного цеху кафе-кондитерської «Солодка майстерня» з урахуванням технологічної обробки та кількості відходів зводимо у додатку Ж.

Чисельність виробничого персоналу кафе-кондитерської визначаємо за формулою 1.4 та 1.6 [36]. Розрахунок витрат часу для технологічного оброблення сировини у доготівельному цеху наведено у таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

Розрахунок витрат часу для технологічного оброблення сировини

Технологічні лінії (робочі місця)	Технологічні операції	Кількість сировини, кг	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу	Години роботи	Кваліфікація працівника
Лінія обробки овочів та зелені	Обробка моркви, гарбуза	9,3	4,8	44,6	7.00-9.00	Кухар III р.
	Обробка шпинату, базилика, м'яти	3,6	4,5	16,2	7.00-9.00	Кухар III р.
Лінія обробки фруктів та ягід	Обробка яблуко, апельсин, банан	36,3	4,6	167,0	8.00-10.00	Кухар III р.
	Обробка чорниця, полуниця, ожина, смородина	11,2	4,4	49,3	8.00-10.00	Кухар III р.
Разом витрати часу				277,1		

$$N_1 = 277,1 \cdot 100 / (8 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 0,8$$

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

Загальна численність працівників у доготівельному цеху складає один кухар III-го розряду, робоча зміна триває 8 годин, який підготує всю необхідну сировину протягом своєї зміни. Спискова чисельність кухарів доготівельного цеху буде становити 2 особи.

Враховуючи дані виробничої програми, запропонованих технологічних ліній та виробничих процесів, підбираємо устаткування, яке необхідне для виконання виробничої програми доготівельного цеху (табл. 1.10) [40].

Таблиця 1.10

Підбір устаткування доготівельного цеху

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Лінія обробки овочів та зелені					
Виробничий стіл	Україна Техно-2	1	1100	600	0,66
Мийна ванна 2-х секційна	Україна Техно-3	1	1100	600	0,66
Овочерізка	Sirman TM TG	1	510	280	-
Холодильна шафа	Modern Expo NRHAAA	1	662	810	0,54
Рукомийник	Кий-В AP-15	1	492	423	0,21
Лінія обробки фруктів та ягід					
Виробничий стіл	Україна Техно-2	1	1100	600	0,66
Виробничий стіл з мийною ванною	Україна Економ-1	1	1200	600	0,72
Ваги настільні	CAS SW-W20	1	260	287	-

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Полички настінні	Україна Техно-1	1	1400	250	-
Бачок для відходів	Кий-В БО-55	1	525	435	0,23
Разом площа					3,68

Площу виробничих цехів визначаємо за формулою 1.11 [36]. Площа доготівельного цеху кафе-кондитерської «Солодка майстерня» становить:

$$S=3,68/0,35=10 \text{ м}^2.$$

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Виробництво готової кулінарної продукції проектованого кафе-кондитерської «Солодка майстерня» передбачаємо у десертному та кондитерському цехах.

У десертному цеху виділяємо такі виробничі лінії: приготування солодких страв; приготування шоколадних цукерок; приготування фрешів, холодних напоїв та смузі. Структурно-технологічна схема десертного цеху кафе-кондитерської «Солодка майстерня» наведена на рис. 1.6 [36].

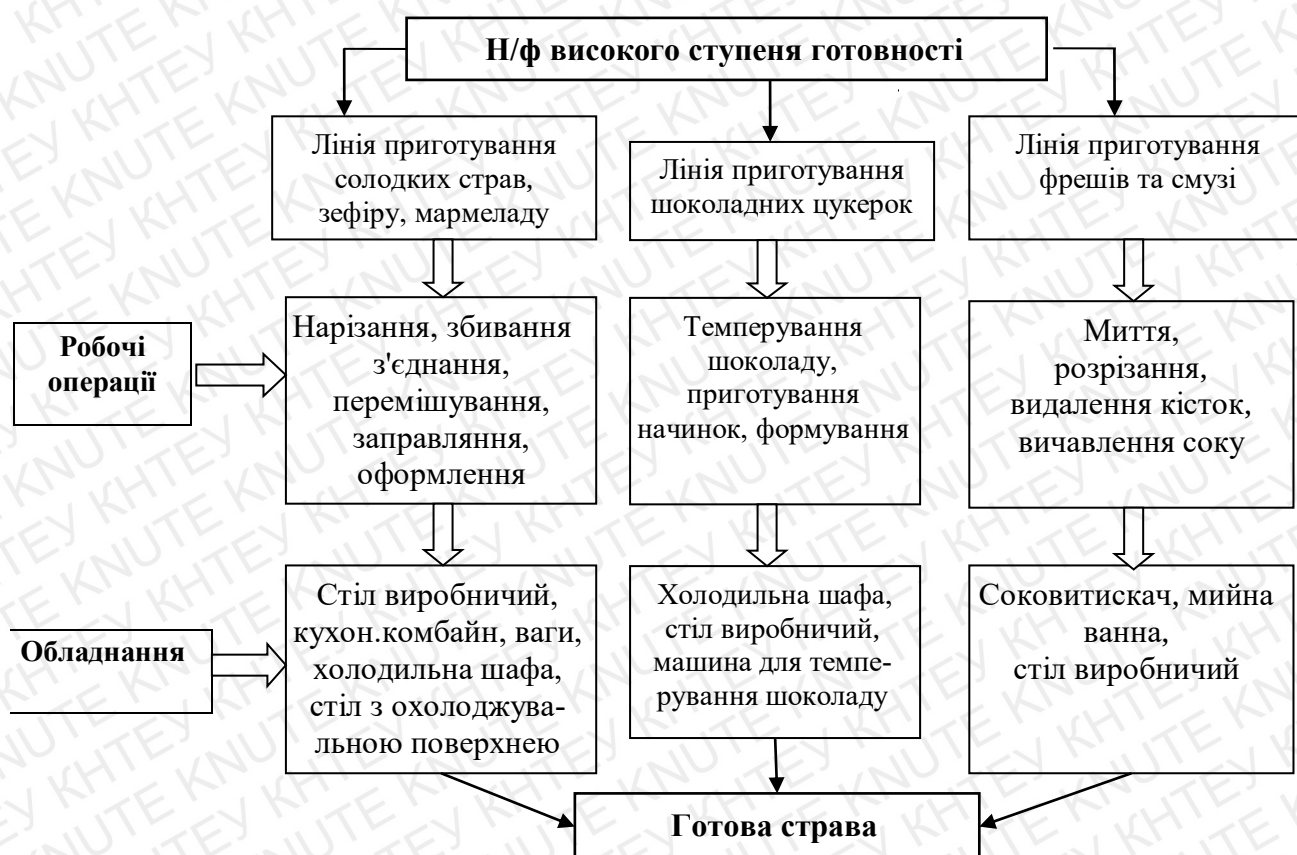


Рис. 1.6. Структурно-технологічна схема організації роботи десертного цеху

У таблиці 1.11 проводимо розрахунок витрат часу для виконання денної виробничої програми десертного цеху.

Таблиця 1.11

Розрахунок витрат часу для виконання виробничої програми десертного цеху

Назва виробу, страви	Денна кількість порцій, шт.	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу
<i>Солодкі страви</i>			
Кейк-попс	15	1,3	19,5
Пана-кота з манго та апельсиновим соусом	11	1,1	12,1
Десерт «Павлова»	9	1,2	10,8
Малиновий мус з ягодами	10	1,2	12,0
Десерт «Шу» з лимоном	14	1,3	18,2
Крем-брюле із свіжими ягодами	12	1,2	14,4
Мармелад власного виробництва	10	1,1	11,0
Маршмеллоу в асортименті	8	1,1	8,8
Зефір власного виробництва	12	1,1	13,2
Морозиво на вибір	16	0,5	8,0
<i>Цукерки шоколадні власного виробництва</i>			
Шоколадно-горіхова	13	1,3	16,9
Нуга у чорному шоколаді з горіхами та карамеллю	11	1,3	14,3
Трюфель маракуя у білому шоколаді	5	1,3	6,5
Цукерка з чорного шоколаду з м'якою кавовою начинкою	8	1,3	10,4
Цукерка з молочного шоколаду з фісташковим праліне	10	1,3	13,0
Цукерка в молочному шоколаді з начинкою з апельсина і карамелі	6	1,3	7,8
Цукерка з трюфельною начинкою на основі молочного та чорного шоколаду	6	1,3	7,8
<i>Фреші</i>			
Апельсин	14	0,3	4,2
Грейпфрут	6	0,3	1,8
Яблуко-морква	9	0,3	2,7
Апельсин-грейпфрут	7	0,3	2,1
Овочевий (яблуко, селера, гарбуз)	11	0,3	3,3
<i>Безалкогольні напої</i>			
Молочний коктейль	28	0,6	16,8
Лимонад	20	0,9	18,0
Мохіто	22	0,9	19,8
<i>Смузі</i>			
Фреш апельсин, ананас, банан, ківі, яблуко, базилік зелений	5	1,1	5,5
Ананас, банан, манго, шпинат	9	1,1	9,9
Полуниця, банан, ківі	6	1,1	6,6
Малина, апельсиновий сік, персик, банан, йогурт	4	1,1	4,4
Банан, чорниця, молоко вівсяне, йогурт	7	1,1	7,7
Банан, полуниця, йогурт, імбир, вершки кокосові	8	1,1	8,8
Всього			316,3

Кількість кухарів десертного цеху кафе-кондитерської становить:

$$N_1 = 316,3 \cdot 100 / (8 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 1,0$$

$$N_2 = 1,0 \cdot 1,58 = 2 \text{ особи}$$

У десертному цеху кафе-кондитерської «Солодка майстерня» працюватиме два кухарі V розряду за змінним графіком, робоча зміна триватиме 8 годин.

Підбір устаткування десертного цеху проводимо у таблиці 1.12 [36].

Таблиця 1.12

Підбір устаткування десертного цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Шафа холодильна	MEC CC1400TN	1	1440	815	1,17
Стіл виробничий	Україна Техно-2	2	1000	600	1,2
Стіл морозильний	Frosty Snack3100BT	1	1795	600	1,1
Ванна мийна 2-х секційна	Україна Техно-3	1	1100	600	0,66
Полички настінні	Україна Техно-1	1	1400	250	-
Збивальна машина	Sirman Plutone 7 LT	1	430	270	-
Машина для темперування шоколаду	Gami Choco-Line T400	1	570	740	0,42
Кухонний процесор	Robot Coupe R 402	1	226	304	-
Соковитискач	Sirman Apollo Con Leva CE M/Switch	1	230	160	-
Слайсер	Sirman Smart 250	1	555	460	-
Ваги настільні	CAS SW-W20	2	260	287	-
Рукомийник	Кий-В AP-15	1	492	423	0,21
Бачок для відходів	Кий-В БО-55	1	525	435	0,23
Разом площа устаткування					4,99

Площа десертного цеху склала: $S = 4,99 / 0,35 = 14 \text{ м}^2$

Структурно-технологічна схема організації роботи кондитерського цеху проектного закладу наведена на рис. 1.7. У кондитерському цеху виділяємо такі лінії:

- лінія замісу листового, дріжджового та витяжного тіста;
- лінія замісу бісквітного, заварного тіста;
- лінія замісу пісочного, мигдального тіста;
- лінія приготування кремів та начинок.

Виробнича програма кондитерського цеху та кількість людино-годин для її виконання наведена у додатку К.

Чисельність виробничого персоналу складає:

$$N_1 = 3444 \cdot 100 / (8 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 10,8$$

$$N_2 = 10,8 \cdot 1,58 = 16 \text{ осіб}$$

У кондитерському цеху кафе-кондитерської працюватиме дві бригади по 8 кухарів V та VI розряду в кожній, за змінним графіком.



Рис. 1.7. Структурно-технологічна схема кондитерського цеху

Підбір устаткування кондитерського цеху наведено у таблиці 1.13 [36].

Таблиця 1.3

Підбір устаткування кондитерського цеху

Тип	Марка, модель	Кількість одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Відділення підготовки яєць					
Ванна мийна 2-х секційна	Україна Техно-3	2	1100	600	1,32
Овоскоп	ОВ-1-60-1	1	410	290	-
Виробничий стіл	Україна Техно-2	1	1100	600	0,66
Холодильна шафа	Modern Expo NRHAAA	1	662	810	0,54

Тип	Марка, модель	Кількість одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Рукомийник	Кий-В АР-15	1	492	423	0,21
Бачок для відходів	Кий-В БО-55	1	525	435	0,23
Разом площа устаткування					2,96
Відділення замісу, випічки тіста					
Стіл виробничий з ванною мийною	Україна Техно-2	1	1800	600	1,08
Стіл виробничий з дерев'яною стільницею	Україна Техно-1	2	1600	600	1,92
Стіл виробничий	Україна Техно-3	2	1300	700	1,82
Борошнопріслювач	ВП-1	1	510	510	0,26
Стіл морозильний	Frosty Snack3100BT	1	1795	600	1,1
Холодильна шафа	MEC CC1400TN	1	1440	815	1,17
Збивальна машина	Frosty FM-5	1	350	330	-
Тістомісильна машина	Sirman Hercules 15	1	340	590	-
Тісторозкатувальна машина	Sirman SANSONE 32	1	330	250	-
Ваги настільні	CAS SW-W20	1	260	287	-
Плита електрична	Bertos E7PQ6+FE1	1	1200	700	0,84
Розстійна шафа	Кий-В ШР-9-760	1	760	530	
Конвекційна піч	Sirman ALISEO 4	1	820	690	0,57
Стелаж кондитерський	Україна Техно-3	2	800	600	0,96
Рукомийник	Кий-В АР-15	1	492	423	0,21
Бачок для відходів	Кий-В БО-55	1	525	435	0,23
Разом площа устаткування					10,16
Відділення для оздоблення					
Стіл виробничий	Україна Техно-3	2	1300	700	1,82
Стелаж	Україна Техно-1	1	1000	600	0,6
Холодильна шафа	MEC CC1400TN	1	1440	815	1,17
Рукомийник	Кий-В АР-15	1	492	423	0,21
Разом площа устаткування					3,8
Експедиція					
Стіл виробничий	Україна Техно-3	1	1300	700	0,91
Стелаж	Україна Техно-1	2	1000	600	1,2
Разом площа устаткування					2,11

Площа відділення для обробки яєць становить: $S=2,96/0,35=8 \text{ м}^2$

Площа кондитерського цеху склала: $S=10,16/0,35=29 \text{ м}^2$

Площа відділення для оздоблення становить: $S=3,8/0,35=11 \text{ м}^2$

Площа експедиції склала: $S=2,11/0,35=6 \text{ м}^2$

Підбір і характеристику устаткування мийної столового посуду та сервізної кафе-кондитерської проводимо у таблиці 1.14, мийної кухонного посуду у таблиці 1.15 [36].

Таблиця 1.14

Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізної

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Посудомийна машина	Silanos NE 1300	1	500	500	0,25
Стіл завантажувальний	Україна Техно-2	1	1100	600	0,66
Стіл розвантажувальний	Україна Техно-2	1	1100	600	0,66
Стіл для збирання відходів	Україна Техно-2	1	1100	600	0,66
Ванна мийна 2-х секційна	Україна Техно-3	2	1100	600	1,32
Утилізатор відходів	WKS 8025	1	219	120	-
Рукомийник	Кий-В AP-15	1	492	423	0,21
Бачок для відходів	Кий-В БО-55	1	525	435	0,23
Шафа для посуду	Кобор ШК-120/60	2	1200	700	1,68
Стелаж для посуду	Україна Техно-1	2	700	600	0,84
Разом площа устаткування					6,51

Площа мийної столового посуду та сервізної склала: $S=6,51/0,35=18 \text{ м}^2$.

Таблиця 1.15

Підбір устаткування мийної кухонного посуду

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна 2-х секційна	Україна Техно-3	1	1100	600	0,66
Стелаж виробничий	Україна Техно-1	2	800	600	0,96
Стіл виробничий	Україна Техно-2	1	1100	600	0,66
Рукомийник	Кий-В AP-15	1	492	423	0,21
Бачок для відходів	Кий-В БО-55	1	525	435	0,23
Разом площа устаткування					2,72

Площа мийної кухонного посуду склала: $S=2,72/0,35=8 \text{ м}^2$.

1.4. Сервіс

Просторове забезпечення сервісного процесу у проєктованій кафе-кондитерській «Солодка майстерня» наведено на рис. 1.8. Сервісний процес закладу ресторанного господарства забезпечують наступні приміщення: вестибюль, санвузли, торговельні зали, кімната офіціантів, мийна столового посуду та сервізну [22]. У кафе-кондитерській «Солодка майстерня» передбачаємо дитячу ігрову кімнату та залу для проведення майстер-класів.



Рис. 1.8. Просторове забезпечення сервісного процесу кафе-кондитерської

Вестибюль: слугує для входу відвідувачів до закладу. Тут передбачається розміщення гардеробу, санвузлів для відвідувачів.

Санвузли: до структури цих приміщень входять туалетна кімната і кабінки вбиралень. Окремо для чоловіків та жінок.

Торговельні зали: приміщення для обслуговування споживачів. Зал є основним універсальним приміщенням, де безпосередньо здійснюється процес індивідуального та гуртового обслуговування відвідувачів.

Розрахунок площ приміщень для відвідувачів кафе-кондитерської «Солодка майстерня» наведено в таблиці 1.16 [9].

Таблиця 1.16

Площі приміщень для відвідувачів кафе-кондитерської «Солодка майстерня»

Найменування приміщення	Площа м ²
Вестибюль (визначається за нормативом 0,4 м ² на 1 місце)	22
Санвузли для відвідувачів	2 по 8 м ²
Торговельна зала з барною зоною (визначається за нормативом 2 м ² на 1 місце)	154
Дитяча ігрова кімната з санвузлом	27
Зала для проведення майстер-класів	30
Приміщення офіціантів	6

Для обслуговування відвідувачів кафе-кондитерська використовуватиме порцеляно-фаянсовий, металевий, скляний посуд та набори. Перелік необхідного посуду для обслуговування гостей наведено у додатку Л.

Поелементну структуру організації процесу обслуговування у кафе-кондитерській «Солодка майстерня» представлено у таблиці 1.17 урахуванням існуючих вимог [13].

Таблиця 1.17

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- вестибюль - гардероб - санвузли	- гардеробна стійка - санітарні прилади - стійка адміністратора - м'які меблі	охоронець гардеробник адміністратор відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала кафе-кондитерської	- меблі та обладнання торговельного залу; - столовий посуд, набори та білизна; - елементи інтер'єру	адміністратор офіціант бармен відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала - роздаткова - мийна столового посуду, сервізна - приміщення офіціантів	- торговельно-технологічне устаткування	мийник столового посуду прибиральник офіціант відвідувач
Додаткових послуг	Продаж продукції на винос	- торговельна зала кафе-кондитерської	- торговельно-технологічне устаткування - столовий посуд та набори	кухарі офіціанти відвідувач
	Розрахунок за кредитними картками		- торговельне устаткування	відвідувач
	Дитячі розваги		- іграшки	аніматор діти
	Дисконтні картки, знижки		- торговельне устаткування	відвідувач
	Інтернет wi-fi		- інтернет обладнання	технічні працівники відвідувач

Наявність у торговельному залі кафе-кондитерської «Солодка майстерня» необхідних меблів забезпечить зручність та комфортне перебування гостей, а також швидкість та професійність обслуговування. Підбір меблів здійснено відповідно до місткості проектного підприємства харчування на 75 місць у таблиці 1.18 [14]. У торговельній залі кафе-кондитерської будуть встановлені дерев'яні столи та напівм'які стільці, дивани з оббивкою з тканини.

Таблиця 1.18

Характеристика меблів кафе-кондитерської «Солодка майстерня»

Тип меблів	Розміри, мм	Кількість меблів
Стіл двомісний	600х900	8
Стіл чотиримісний	900х900	15
Стільці	600х600	45
Дивани 2-х місні	1200х600	15
Барні табурети	Ø400	6
Меблі для обслуговування		
Стіл для офіціантів підсобний	400х700	2
Сервант для офіціантів	1100х700	1

У торговельному залі кафе-кондитерської «Солодка майстерня» знаходитиметься барна зона, оснащена відповідним устаткуванням (табл. 1.19).

Таблиця 1.19

Устаткування барної зони кафе-кондитерської «Солодка майстерня»

Вид устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Барна стійка	UBC P9.004	1	3000	500	1,5
Кавоварка	Nuova Simonelli Appia II 1GR S	1	400	545	-
Кавомолка	Nuova Simonelli Grinta	1	140	210	-
Подрібнювач льоду	Frosty IC-777	1	180	420	-
Автоматизоване робоче місце бармена	R-Keeper™ V6	1	400	400	-
Льодогенератор	Frosty HZB-12	1	320	367	-
Холодильна шафа для напоїв	Frosty KWS-52M	1	480	565	0,27
Вітрина для кондитерських виробів	Cold C-13 PN-W	2	1340	780	2,08
Соковитискач	Sirman Apollo Con Leva CE M/Switch	1	230	160	-
Блендер	Sirman Barmaster Q	1	208	210	-
Сокоохолоджувач	Frosty JVD-B	1	585	450	-
Рукомийник	Кий-B AP-15	1	492	423	0,21
Площа устаткування					4,06
Площа барної зони					12,0

У кафе-кондитерській «Солодка майстерня» передбачаємо повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом. При повсякденному обслуговуванні таким способом розрахунок кількості офіціантів здійснюємо за формулою 1.15 [46]. Таким чином, на одну зміну необхідно: $N_{of}=75/25=3$ особи.

Склад обслуговуючого персоналу кафе-кондитерської «Солодка майстерня» наведено у таблиці 1.20.

Таблиця 1.20

Склад обслуговуючого персоналу кафе-кондитерської «Солодка майстерня»

Посада	Кількість, осіб
Адміністратор	2
Офіціант	6
Бармен	2
Прибиральник залу	2
Аніматор	2
Мийник столового посуду	2
Разом	16

Для кафе-кондитерської «Солодка майстерня» на 75 місць кількість офіціантів у зміну складає 3 особи та 1 адміністратор.

Визначення площі закладу ресторанного господарства

Згідно з розрахунками та нормативною документацією визначаємо площі приміщень проекрованої кафе-кондитерської «Солодка майстерня» на 75 місць (додаток М). Робоча та загальна площі проектового закладу ресторанного господарства визначається за формулами 1.20 та 1.21 [46].

Корисна площа закладу склала 454 м², отже площа кафе-кондитерської «Солодка майстерня» склала:

$$S_p = 454 \cdot 1,17 = 531 \text{ м}^2$$

$$S_z = 531 \cdot 1,07 = 568 \text{ м}^2.$$

Таким чином, виходячи із складу приміщень кафе-кондитерської «Солодка майстерня», а також із проведених розрахунків, загальна площа підприємства становить 568 м².

Висновки по розділу. Проаналізувавши Дніпровський район міста Києва, для проектування кафе-кондитерської на 75 місць обрано вільну від забудови ділянку, яка знаходиться по вулиці Флоренції 56. Для відображення специфіки кафе-кондитерської та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву «Солодка майстерня». У закладі передбачені такі додаткові послуги: розважальні програми у вихідні дні для дітей; індивідуальні замовлення та

доставка замовлення додому та офіси; майстер-класи для дітей з приготування кейк-попсів, зефіру, капкейків і шоколадних цукерок.

Обґрунтовано вимоги до фірмового дизайну кафе-кондитерської «Солодка майстерня», яке виконано в стилі прованс.

Розроблено технології капкейків «Лавандовий вечір» із цистозірою, що сприятиме вирішенню важливої проблеми – подоланню дефіциту йоду в раціонах харчування дорослого та дитячого населення України.

Розроблено меню проектованої кафе-кондитерської, на основі якого розрахована денна виробнича програма, підібрані необхідні виробничі приміщення та розрахована їх площа.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

При плануванні і формуванні технологічного процесу кафе-кондитерської «Солодка майстерня» на 75 місць потрібно чітко розмежування функціональних зон. В проектуваному закладі ресторанного господарства всі служби згруповані і розділені на чотири зони. У першій зоні згруповані всі операції по прийому, вивантаженню, зберіганню сировини і відпуску його на виробництво (складські приміщення); у другій зоні – знаходиться кондитерський цех з усіма підрозділами; у третій зоні – десертний цех; у четвертій зоні - реалізація і споживання страв (торговельна зала кафе-кондитерської з окремим входом). Ці зони знаходяться в тісному взаємозв'язку і проектується як одне ціле.

Кафе-кондитерська «Солодка майстерня» розміщується в одноповерховій будівлі. З вестибюля гості потрапляють в торговельну залу, яка має достатнє природнє та штучне освітлення, а форма меблів підібрана таким чином, щоб відвідувачам було зручно дістатися до місць. Торговельна зала має вихід на роздаткову, а далі у виробничі приміщення, приміщення офіціантів та мийну столового посуду.

Завантажувальна проектуваної кафе-кондитерської має окремий вхід. Ширина завантажувальної – 3 м. На об'ємно-планувальному кресленні проекту справа від неї розміщується блок неохолоджувальних комор (комора напоїв і сухих продуктів), зліва – блок охолоджувальних камер (овочів, фруктів та зелені, молочно-жирових продуктів, гастрономії). Усі виробничі цехи мають тісний зв'язок із складськими приміщення. Використаний столовий посуд доставляється в мийну столового посуду, що розташована поруч із торговельною залою.

В проектуваному закладі передбачається окремий вхід для персоналу. На кресленнях проекту справа від цього коридору знаходяться гардероб, приміщення офіціантів, персоналу та санвізли, зліва – кабінет директора з конторою та білизняна. З гардеробу персонал потрапляє в душові кабінки, які спроектовано окремо для чоловіків та жінок.

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Проектований об'єкт будівництва – кафе-кондитерська «Солодка майстерня» на 75 місць розміщена в місті Київ, Дніпровський район, вул. Флоренції 5б. Визначено, що обрана ділянка придатна для будівництва закладу ресторанного господарства за містобудівними та санітарними умовами, а також що на досліджуваній території існують такі підприємства та установи, котрі можуть вплинути на роботу майбутньої кафе-кондитерської: офісні центри, комерційні підприємства, банківські установи та багатоповерхові будівлі, адже досліджуваний район є житловим.

Відстані до транспортних вузлів: залізничний вокзал – 13,2 км, автовокзал – 9 км, аеропорт «Бориспіль» – 30,2 км, аеропорт «Жуляни» – 16,1 км.

Визначено існуюче озеленення району сквери та зелені захисні смуги, транспортні та пішохідні комунікації, орієнтацію ділянки зі сторонами світу. Існуючу містобудівну ситуацію представлено на ситуаційному плані, який розроблено на основі карти міста. Масштаб виконання М 1:500.

Будівля та внутрішній простір проектованої кафе-кондитерської «Солодка майстерня» запроектовані в єдиному стилі - прованс. Будівля закладу, органічно поєднується з навколишнім краєвидом.

Фундамент будівлі виконаний із залізобетонних блоків, глибина закладання 1,5 м. Зовнішня частина фундаменту оброблена диким природним каменем темно-коричневого кольору. Зовнішні та внутрішні стіни викладені – цеглою, фасад оздоблено декоративною штукатуркою з зернами великої фракції бежевого кольору. Покрівля – без горищна, плоска, викладена керамічною черепицею темно-коричневого кольору. Особливістю стилю прованс є велика кількість вікон, які будуть виконані із металопластикового профілю коричневого кольору із безліччю перегородок. Біля віконних прорізів розміщені ковані ліхтарі.

Вхід до кафе-кондитерської «Солодка майстерня» представлено за рахунок масивних дерев'яних дверей коричневого кольору, ганок буде невеличким, округленим та доповнений козирком, що захищатиме гостей від природних опадів. На фасаді закладу ресторанного господарства плануємо розмістити рекламну

вивіску з його назвою, яка підсвічуватиметься прожекторами у нічний час. Екстер'єр будівлі доповнений живими рослинами, які розміщені біля будівлі кафе-кондитерської в великих глиняних діжках.

Згідно з прийнятими рішеннями кафе-кондитерська «Солодка майстерня» буде одноповерховою будівлею, з неповним каркасом. Площа проектного закладу становить 590 м².

Зовнішня архітектурна композиція

Дальній рекламний засіб – рекламний щит прямокутної форми розмірами 4х8 м по вул. Русанівська набережна за 1,5 км від кафе-кондитерської, підсвічуватиметься прожекторами у нічний час. На щиті міститиметься така інформація: місце знаходження закладу, назва, особливості діяльності та фото фасаду.

Ближній рекламний заклад – біг-борд прямокутної форми розмірами 3х6 м по вул. Флоренції на відстані 500 м від кафе-кондитерської, підсвічуватиметься прожекторами у нічний час. На біг-борді міститиметься така інформація: назва, перелік послуг, середня вартість замовлення та місце знаходження.

Заходи з благоустрою реалізовані у наступних елементах:

- огороження території по периметру закладу зроблено за рахунок декоративних зелених насаджень з самшиту;
- підходи до кафе-кондитерської «Солодка майстерня» виконані фігурною плиткою сірого та червоного кольору, під'їзди до закладу викладені асфальтним полотном.
- озеленення створено за рахунок газонів, посадки листяних декоративно-карликових дерев (береза, липа) та квітів (лаванда, троянда, гіацинти);
- освітлення у нічний час забезпечено кованими ліхтарями розсіяного освітлення із циліндричними плафонами, висотою 1,8 м;
- влаштування малих архітектурних форм в зоні відпочинку кафе-кондитерської вирішено, за рахунок кованих лавок для відвідувачів та невеликого фонтану.

2.3. Кошторис будівництва

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення кафе-кондитерської «Солодка майстерня» на 75 місць розраховано за укрупненими показниками вартості за формулою 2.14 [Ногеса]:

$$B_{ЗБР} = (75 \cdot 2701 \cdot 1 \cdot 25,1) / 1000 = 5084,6 \text{ тис. грн.}$$

Значення вартості загально будівельних робіт кафе-кондитерської «Солодка майстерня» розраховано у таблиці 2.1. Вартість загальнобудівельних робіт є витратами за статтею 2.1 зведеного кошторису по проектуваному закладу ресторанного господарства.

Таблиця 2.1

Зведений кошторис

№ розділ	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис. грн.
1	2	3	4
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	1% від вартості будівництва по гл. 2	87,7
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2.1	Загальнобудівельні роботи.	58%	5084,6
2.2	Електротехнічні	6%	526,0
2.3	Сантехнічні	5%	438,3
2.4	Зв'язок та сигналізація.	2%	175,3
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	29%	2542,3
	Разом за главою 2.		8766,6
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	2% гл.2	175,3
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,5% гл.2	43,8
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,3% гл.2	26,3
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання.	3% гл. 2	263,0
7	Благоустрій і озеленення території.	2% гл. 2	175,3
	Разом за главами 1-7.		9538,0
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,7% гл.1-7	66,8
9	Інші роботи та витрати.	4% гл.1-7	381,5
	Разом за главами 1-9.		9986,3
10	Утримання дирекції об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	190,8
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,5% гл.1-9	49,9
12	Проектні та вишукувальні роботи.	3% гл.1-7	286,1
	Усього. Базисна вартість будівництва.		10513,1

Продовження таблиці 2.1

1	2	3	4
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	41% гл.1-9	4094,4
2	Резервний компенсаційний фонд замовника.	3% від суми базисної вартості.	315,4
	Всього по розділу Б		4409,8
	Разом вартість будівництва		14922,9

Загальна вартість будівельних робіт проектованої кафе-кондитерської «Солодка майстерня» на 75 місць становить чотирнадцять мільйонів дев'ятсот двісті дві тисячі дев'ятсот гривень.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Проектована кафе-кондитерська «Солодка майстерня» на 75 місць планується оформити з організаційно-правовою формою господарювання – товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ) у відповідності із Законом України № 2275-VIII «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю».

Учасники товариства відповідають за його зобов'язаннями виключно у межах своїх внесків. Вищим органом ТОВ є Збори учасників, які правомочні приймати рішення щодо затвердження фінансового плану, балансу, структури та штатів, розподілу прибутку, призначення (звільнення) виконавчого органу (директора), внесення змін до Статуту, припинення діяльності та ліквідації товариства.

Реєстр погоджувальних процедур діяльності кафе-кондитерської «Солодка майстерня», що відповідають чинному законодавству і обумовлені конкретними специфічними умовами функціонування підприємства зводимо у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Реєстр погоджувальних процедур діяльності кафе-кондитерської «Солодка майстерня»

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання свідоцтва про державну реєстрацію в районній державній адміністрації	Київська районна адміністрація
Взяття на облік в ДПА і отримання довідки по формі 4-ОПП	Державна фіскальна служба м. Київ
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від тимчасової втрати працездатності	Київський відділ Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань у м. Київ
Взяття на облік в Пенсійному фонді	Управління Пенсійного фонду України у м. Київ
Взяття на облік в Фонді обов'язкового соціального страхування від нещасних випадків на виробництві і професійних захворювань	Київська виконавча дирекція Фонду соціального страхування з тимчасової втрати працездатності
Взяття на облік в Центрі зайнятості	Центр зайнятості
Реєстрація ТОВ в органах статистики	Управління статистикою м. Київ

Назва процедур	Назва державного органу, що має надати дозвіл
Отримання довідки статистики про присвоєння кодів КВЕД	55.30.1 Діяльність ресторанів 55.40.0 Діяльність барів
Одержання дозволу на оформлення замовлення для виготовлення печаток і штампів, а також їхнє виготовлення	Управління МВС України у м. Київ
Відкриття підприємству поточного банківського рахунку	«Приват Банк»

Державний реєстратор протягом трьох робочих днів з моменту отримання документів зобов'язаний здійснити державну реєстрацію товариства з обмеженою відповідальністю та не пізніше наступного робочого дня з моменту реєстрації видати свідоцтво про державну реєстрацію та оригінал статуту з відміткою про державну реєстрацію засновникам або уповноваженим ними особам.

Розмір статутного капіталу визначається за домовленістю між засновниками, фіксується в установчих документах як сукупність внесків засновників підприємства та реєструється у відповідних органах. Статутний капітал кафе-кондитерської «Солодка майстерня» становить: 19399,8 тис. грн.

Управління проектованим кафе-кондитерською «Солодка майстерня» вирішено за лінійною структурою (додаток Н). Лінійний тип організаційної структури управління характеризується лінійними формами зв'язку між ланками управління і, як наслідок, концентрацією всього комплексу функцій управління та вироблення управлінських дій в одній ланці управління. Сутність лінійного управління полягає в тому, що очолює кожен виробничий підрозділ керівник, який здійснює всі функції управління. Кожен працівник підрозділу безпосередньо підпорядковується тільки цьому керівнику.

3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами кафе-кондитерської «Солодка майстерня» будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Товарообіг кафе-кондитерської буде складатися з таких складових:

- реалізація продукції власного виробництва;

- виготовлення кондитерських виробів для реалізації;
- продаж закупних товарів.

Відповідно до вимог Закону України «Про ціни та ціноутворення» від 24.06.2015 р. № 5007-17 для проектованої кафе-кондитерської «Солодка майстерня» обираємо націнку на рівні 140%.

Планування обсягу товарообігу кафе-кондитерської у розрахунку на місяць здійснюється шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість днів роботи (30 днів). Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів кафе-кондитерської «Солодка майстерня» здійснено у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Обсяг реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва	1386		38901	41580	1167030
Фірмові вироби	59	45,0	2655,0	1770	79650
Борошняні кондитерські вироби:					
- Макаронс	78	22,0	1716,0	2340	51480
- Мафіни, капкейки	78	28,0	2184,0	2340	65520
- Штруделі, пироги, паї	78	36,0	2808,0	2340	84240
- Круасани	78	26,0	2028,0	2340	60840
- Еклери	78	28,0	2184,0	2340	65520
- Печиво	78	18,0	1404,0	2340	42120
- Тістечка	78	29,0	2262,0	2340	67860
- Торти	156	45,0	7020,0	4680	210600
- Чізкейки	78	45,0	3510,0	2340	105300
Солодкі страви	117	32,0	3744,0	3510	112320
Цукерки шоколадні	59	15,0	885,0	1770	26550
Смузі	39	21,0	819,0	1170	24570
Гарячі напої	234	18,0	4212,0	7020	126360
Холодні напої	98	15,0	1470,0	2940	44100
2. Кондитерські вироби для реалізації	2000		42000	60000	1260000
- Макаронс	300	19,0	5700,0	9000	171000
- Мафіни, капкейки	200	20,0	4000,0	6000	120000
- Штруделі, пироги, паї	200	24,0	4800,0	6000	144000
- Круасани	200	20,0	4000,0	6000	120000
- Еклери	200	18,0	3600,0	6000	108000
- Печиво	200	10,0	2000,0	6000	60000
- Тістечка	200	17,0	3400,0	6000	102000
- Торти	300	29,0	8700,0	9000	261000
- Чізкейки	200	29,0	5800,0	6000	174000

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
3. Закупні товари	174		4412	5220	132360
Мінеральна вода	39	12,0	468,0	1170,0	14040,0
Солодка вода	20	14,0	280,0	600,0	8400,0
Соки	39	16,0	624,0	1170,0	18720,0
Алкогольні напої	76	40,0	3040,0	2280,0	91200,0
Разом	3560		85313	106800	2559390

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів узагальнюємо у табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів кафе-кондитерської «Солодка майстерня»

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	1167,03	14004,4
2.	Кондитерські вироби для реалізації	1260,0	15120,0
3.	Купівельні товари	132,36	1588,3
4.	Плановий роздрібний товарообіг	2559,39	30712,7

Основні засоби

На баланс підприємства основні фонди зараховуються за первісною вартістю. Джерелом інформації слугують прайс-листи підприємств, що спеціалізуються на продажу обладнання для закладів ресторанного господарства.

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань за основними видами основних засобів проектованої кафе-кондитерської «Солодка майстерня» проводимо в табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Сума амортизаційних відрахувань за видами основних засобів

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	14922,9	20	746,1
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	3730,7	5	746,1
3. Інші	746,1	4	186,5
Разом	19399,8		1678,8

Персонал та оплата праці

На підставі опису посад та схем посадових окладів складається штатний розпис з перерахуванням усіх посад, кількості працюючих на даній посаді і їх затверджених місячних окладів, компенсаційних доплат та стимулюючих надбавок, річної суми фонду оплати праці. Планування чисельності персоналу кафе-кондитерської «Солодка майстерня» здійснюється за такими категоріями: адміністративний персонал; виробничий персонал; допоміжний персонал.

Розробку плану з праці у кафе-кондитерській «Солодка майстерня» здійснено з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються (додаток П).

Загальна чисельність персоналу кафе-кондитерської «Солодка майстерня» склала 36 осіб. Для розрахунку планового обсягу преміального фонду оплати праці визначається розмір премій для окремих категорій працівників та база їх нарахування, відповідно до обраної системи оплати праці. Розрахунок преміального фонду оплати праці кафе-кондитерської проводимо у табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Планування преміального фонду кафе-кондитерської «Солодка майстерня»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП	
		%	грн.
Адміністративний персонал	65600	15	9840
Виробничий	191100	20	38220
Допоміжний персонал	34400	10	3440
Разом	291100		51500

Розрахунок планового фонду оплати праці кафе-кондитерської наведено у табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Фонд оплати праці кафе-кондитерської «Солодка майстерня» на 2020 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	291,1
Місячний фонд додаткової заробітної плати	51,5
Разом місячний фонд оплати праці	342,6
Річний фонд основної заробітної плати	3493,2
Річний фонд додаткової заробітної плати	618,0
Разом річний фонд оплати праці	4111,2

План з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для кафе-кондитерської «Солодка майстерня» проводимо у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

План з праці кафе-кондитерської «Солодка майстерня» на 2020 рік

Показники	На 2020 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	37
- у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
- основний операційний персонал, осіб	25
- допоміжний персонал, осіб	7
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	3493,2
- у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	787,2
- основний операційний персонал, тис. грн	2293,2
- допоміжний персонал, тис. грн	412,8
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	618,0
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	4111,2
Структура фонду оплати праці:	
- основна заробітна плата, %	85
- додаткова заробітна плата, %	15

Поточні витрати

Калькуляційні статті відображають формування витрат за напрямками діяльності та місцем виникнення. При цьому однорідні елементи витрат можуть бути присутніми у декількох статтях калькуляції.

Проектуючи кафе-кондитерську «Солодка майстерня» припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, кредити не залучаються.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів. Розрахунок собівартості реалізованої продукції кафе-кондитерської «Солодка майстерня» на 2020 рік проводимо у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Собівартість реалізованої продукції кафе-кондитерської «Солодка майстерня»

№ п/п	Найменування продукції	Товарообіг тис. грн.	Торговельна націнка, %	Сума націнки ЗРГ, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	14004,4	140	8169,2	5835,2
2.	Кондитерські вироби для реалізації	15120,0	140	8820,0	6300,0
3.	Купівельні товари	1588,3	140	926,5	661,8
	Разом	30712,7			12797,0

Стаття 2. Витрати на оплату праці складають 4111,2 тис. грн.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок розраховано у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

Відрахування на соціальні заходи кафе-кондитерської на плановий 2020 рік

Назва фонду до якого здійснюється відрахування	Ставка збору, % до ФОП	Сума відрахувань, тис. грн. на рік
Єдиний соціальний внесок	22	904,5

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів склали 1678,8 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів складаються з розрахунку витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію. Планування поточних витрат на експлуатацію кафе-кондитерської «Солодка майстерня» наведено у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Планування поточних витрат на експлуатацію кафе-кондитерської

Витрат	Обсяг витрат	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн
Витрати електроенергії, кВт	28342	5,02	142,3
Витрати на опалення, Гкал	90	1718,4	154,7
Витрати холодної води, м ³	1734	15,79	27,4
Витрати гарячої води, м ³	110	89,0	9,8
Разом			334,1

Плануємо відрахування до ремонтного фонду, які плануються у обсязі 0,8% від роздрібного товарообороту – 245,7 тис. грн. Разом по статті – 579,8 тис. грн.

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

Таблиця 3.11

Сума зносу спеціального одягу кафе-кондитерської «Солодка майстерня»

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративний персонал	5	1	1200	6,0
Виробничий персонал	21	2	950	39,9
Разом				45,9

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів кафе-кондитерської «Солодка майстерня» на 2020 рік розрахована у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів кафе-кондитерської

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	75	3	225	50,0	11,3
Столові набори	75	2	150	44,0	6,6
Скляний посуд	75	3	225	55,0	12,4
Металеві набори	75	1	75	36,0	2,7
Разом					32,9

Разом по статті – 78,8 тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду приміщень не плануємо.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі: 3600 грн – фіскальний апарат; плату за торговельний патент – 5148 грн на рік. Отже, витрати за даною статтею становлять 8,74 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції визначаємо в обсязі 0,05% від товарообороту 15,4 тис. грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції не плануються, оскільки для доставки продуктів та необхідного інвентарю будуть залучені компанії-постачальники з власним автотранспортом.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу визначаємо в обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції 3,8 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 5% від собівартості реалізованої продукції – 639,8 тис. грн.; витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від доходу від реалізації – 307,1 тис. грн.

Загальні витрати за статтею склали 947,0 тис. грн.

Стаття 13. Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю не планується, оскільки не передбачаємо брати кредитні засоби в банківських установах.

Отримані дані по статтям кафе-кондитерської «Солодка майстерня» зводимо у додатку Р.

Прибутки

До одних із ефективних засобів планування діяльності підприємства належить планування маржинального доходу. За допомогою такого аналізу визначаються найоптимальніші пропорції між змінними та постійними витратами, ціною та обсягами реалізації, мінімізують господарські ризики. Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості.

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності кафе-кондитерської «Солодка майстерня» проводимо у табл. 3.13.

Таблиця 3.13

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності кафе-кондитерської «Солодка майстерня» на 2020 рік

Показники	Розрахунок
1. Плановий дохід від реалізації (товарооборот) з ПДВ, тис. грн.	30712,7
2. ПДВ	6142,5
3. Плановий дохід від реалізації (товарооборот) без ПДВ, тис. грн.	24570,1
2. Рівень націнки ЗРГ, %	140
3. Змінні витрати, у тому числі	12812,3
3.1. Собівартість продукції ЗРГ, тис. грн.	12797,0
3.2. Інші змінні витрати, тис. грн.	15,4
4. Маржинальний прибуток, тис. грн.	11757,8
5. Постійні витрати, тис. грн.	8312,7
6. Чистий прибуток, тис. грн.	3445,2
7. Рівень змінних витрат, %	52,1
8. Точка беззбитковості, тис. грн.	9461,9
9. Маржинальний запас стійкості, %	159,7
10. Рентабельність господарської діяльності (товарообороту), %	11,2

Проаналізувавши результати розрахунку в таблиці, можна зробити висновок, що поріг беззбитковості досягнуто, тобто можна здійснювати подальші розрахунки.

Для проектованої кафе-кондитерської єдиним джерелом отримання прибутку є операційна діяльність.

Планування основних результатів діяльності кафе-кондитерської «Солодка майстерня» на 2020 рік проводимо у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

**Планування основних результатів діяльності кафе-кондитерської
«Солодка майстерня»**

Показники	Разом за рік, тис. грн.
Дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ	24570,1
Собівартість реалізованої продукції	12797,0
Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	8328,0
Фінансовий результат від операційної діяльності до оподаткування	3445,2
Фінансові витрати	-
Фінансові результати від звичайної діяльності до оподаткування	3445,2
Податок на прибуток	620,1
Чистий прибуток – можливий	2825,0
Рентабельність операційної діяльності, %	11,5
Чистий прибуток – цільовий	2702,7
Чистий прибуток – плановий	2825,0

Можливий прибуток більший за цільовий, це свідчить, що розроблені економічні параметри проекту дозволяють отримати цільові установки. Отже, можливий прибуток приймається як остаточний плановий показник.

**Діагностика отриманих результатів на перший рік створення закладу
ресторанного господарства**

Розрахунок показників рентабельності кафе-кондитерської «Солодка майстерня» на перший рік створення наведений в таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

Розрахунок основних показників діяльності

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Розрахунки
Рентабельність реалізованої продукції (R_{PP} , %)	$R_{PP} = \frac{П_p}{ЧД} * 100$	$П_p$ – прибуток від реалізації продукції, тис. грн.; $ЧД$ – чистий дохід від реалізації продукції, тис. грн.	$R_{PP} = \frac{2825,0}{24570,1} * 100$ =11,5%
Рентабельність поточних витрат ($R_{ПВ}$, %)	$R_{ПВ} = \frac{П_p}{ПВ} * 100$	$ПВ$ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	$R_{PP} = \frac{2825,0}{21125,0} * 100$ =13,4%
Рентабельність операційних витрат ($R_{ОВ}$, %)	$R_{ОВ} = \frac{П_o}{ОВ} * 100$	$П_o$ – прибуток від операційної діяльності, тис. грн.; $ОВ$ – операційні витрати, тис. грн.	$R_{ОВ} = \frac{2825,0}{19399,8} * 100$ =14,6%

3.3. Ефективність інвестиційного проекту.

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші роки. Планування на цей період проводимо за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які необхідні для подальших обґрунтувань, а саме обсягів роздрібного товарообігу, прибутку, амортизаційних відрахувань.

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту – 1678,8 тис. грн., скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом п'яти років приймаємо на рівні 7%, Рівень рентабельності складає 11%.

Планові показники діяльності кафе-кондитерської «Солодка майстерня» на перші п'ять років розраховано у табл. 3.16.

Таблиця 3.16

Планування основних результатів діяльності кафе-кондитерської «Солодка майстерня» на перші п'ять років

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.	Сума чистого прибутку та амортизаційних відрахувань
	Тис. грн.	Середньорічні темпи росту, %	Тис. грн	Рівень рентабельності, %.		
1-й рік	30712,7	7	2825,0	11	1678,8	4503,9
2-й рік	32862,6	7	3614,9	11	1594,9	5209,8
3-й рік	35162,9	7	3867,9	11	1515,1	5383,1
4-й рік	37624,4	7	4138,7	11	1439,4	5578,1
5-й рік	40258,1	7	4428,4	11	1367,4	5795,8
Разом	176620,6	–	18874,9	–	7595,7	26470,6

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

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту кафе-кондитерської «Солодка майстерня» представлено в табл. 3.17.

Таким чином, робимо висновки про те, що чистий приведений дохід на п'ятий рік експлуатації проекту становив 6299,8 тис. грн.

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, <i>IB</i>	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, <i>ЧП</i> , тис. грн.	Кумулятивний грошовий потік за проектом, тис. грн.	Дисконтований грошовий потік за проектом, тис. грн.	Чистий приведений дохід. ЧПД, тис. грн.
1	19399,8	4503,9	4503,9	4372,7	
2		5209,8	9713,6	9430,7	
3		5383,1	15096,7	14657,0	
4		5578,1	20674,8	20072,6	
5		5795,8	26470,6	25699,6	
Разом	19399,8	26470,6		25699,6	6299,8

Індекс (коефіцієнт) доходності також дозволяє співставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом (формула 3.9):

$$ID = \frac{25699,6}{19399,8} = 1,32$$

Індекс доходності дорівнює 1,32, що свідчить про перевищення позитивного грошового потоку за проект над капітальними витратами на його здійснення на 32%.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту розраховано за формулою 3.10:

$$ЧП = 18874,9 / 5 = 3775,0 \text{ тис. грн.}$$

$$IP = \frac{19399,8}{3775,0} * 100 = 19,5 \%$$

Рентабельність інвестиційного проекту кафе-кондитерської «Солодка майстерня» дорівнює 19,5 %.

Показник періоду окупності визначається статистичним методом, розрахунок проводимо за формулою 3.11:

$$ПО = \frac{19399,8}{25699,6 / 5} = 3,7 \text{ роки}$$

Період окупності розробленого проекту кафе-кондитерської «Солодка майстерня» на 75 місць становить 3,7 роки. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Проаналізувавши Дніпровський район міста Києва, для проектування кафе-кондитерської на 75 місць обрано вільну від забудови ділянку, яка знаходиться по вулиці Флоренції 56. Для відображення специфіки кафе-кондитерської та особливостей гастрономічної концепції запропоновано назву «Солодка майстерня». У закладі передбачені наступні додаткові послуги: розважальні програми у вихідні дні для дітей; індивідуальні замовлення та доставка замовлення додому та офіси; майстер-класи для дітей з приготування кейк-попсів, зефіру, капкейків і шоколадних цукерок.

Обґрунтовано вимоги до фірмового дизайну кафе-кондитерської «Солодка майстерня», який виконано в стилі Прованс. Режим роботи кафе-кондитерської планується з 9.00 до 21.00 без вихідних.

Для обслуговування гостей планується застосовувати форму обслуговування – офіціантами за меню вільного вибору страв із наступним розрахунком.

Розроблено технологію капкейків «Лавандовий вечір» із цистозірою, що сприятиме вирішенню важливої проблеми – подоланню дефіциту йоду в раціонах харчування дорослого та дитячого населення України. Мінеральний склад розробленого виробу покращився за такими показниками: кальцій, магній, йод, селен.

На основі меню проєктованої кафе-кондитерської розрахована денна виробнича програма, підібрані необхідні виробничі приміщення та розрахована їх площа. Визначено кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів.

Розроблено об'ємно-планувальне рішення закладу ресторанного господарства, загальна площа підприємства складає 568 м². Кафе-кондитерську «Солодка майстерня» планується розмістити в окремо стоячій одноповерховій будівлі.

Визначено експлуатаційні показники проєкту. Розраховано кошторис будівництва, який складає 14922,9 тис. грн.

Обґрунтовано організаційно-правовий статус закладу – товариство з обмеженою відповідальністю, визначено статутний капітал підприємства.

Організаційно-управлінська структура кафе-кондитерської вирішена за лінійним типом.

Розроблено штатний розклад та визначено необхідну кількість персоналу, яка становитиме 37 осіб. Фонд оплати праці з урахуванням додаткової заробітної плати на 2020 рік складає 4111,2 тис. грн.

Обґрунтовано операційні доходи закладу, які складаються з продукції власного виробництва, закупних товарів і виготовлення кондитерських виробів для реалізації, становлять 30712,7 тис.грн.

Сплановано поточні витрати кафе-кондитерської «Солодка майстерня», їх вартість на плановий рік 21125,0 тис. грн.

Сформовано операційний прибуток у першому році функціонування закладу, який складає 2825,0 тис. грн., рівень рентабельності при цьому 19,5%.

Сплановано основні економічні показники діяльності на перші п'ять років, оцінено ефективність капітальних вкладень та визначено термін окупності проекту кафе-кондитерської, який склав 3,7 роки. Отже, у розробленому проекті закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат.

Проектована кафе-кондитерська «Солодка майстерня» розширюватиме свою діяльність за рахунок замовлень на виробництво тортів або ж індивідуальних варіантів випічки.

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. Постанова Кабінету Міністрів України від 18.11.1999 № 272 "Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії".
13. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч. посіб.-2016.
14. Бородин В.В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В.В. Бородин. – М. : Книжн. мир, 2001. – 165 с.
15. 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.
16. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування: Навч. Посібник. – К.:Вища шк., 1992.

17. Коцур. Н.І. Йододефіцит: сучасний стан проблеми та заходи подолання. / Переяслав-Хмельницький: Видавництво ТОВ «ПанТот, 2011. – С. 22-23
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. Уфимцева – 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. Оцінювання йододефіцитних захворювань та моніторинг їх усунення: Посібник для керівників програм. – Третє видання. – К.: «К.І.С.», 2008. – 104 с.
26. Павленко А.Ф., Войчак А.В. Маркетинг. Підручник. – К. КНЕУ, 2003–246 с.
27. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2003.-304 с.
28. Пересічний, М. І. Проблеми оцінювання конкурентопридатності кулінарної продукції [Текст] / М. І. Пересічний, Д. В. Федорова; – Вісник КНТЕУ. – 2006. – №3. – С. 95-103.

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

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

31. Скурихин И.М. , Волгарев М.Н. Химический состав пищевых продуктов: Справочник . – М.: Агропроиздат . – 1987. – 224 с.

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

33. 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.

34. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005. –566 с.

35.Фінансовий менеджмент: навч. посіб. / за ред. Г.Г. Кірейцева. – К. : Центр навч. л-ри, 2002. – 496 с.

36. 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.

37. Офіційний сайт вікіпедія [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki>

38. Офіційний сайт Дніпровської районної в місті Києві Державної адміністрації [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://dnipr.kievcity.gov.ua/>

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

40. Ресторани в Дніпровському районі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://zoon.com.ua/kyiv/restaurants>

41. Цистозіра бородата [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://fitoapteka.org/herbs-c/6952-cystoseira-bearded>

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

ДОДАТКИ

Додаток А

Концептуальне меню кафе-кондитерської «Солодка майстерня»

Назва виробу <i>Фірмові вироби</i>	Вихід, г
	
Капкейк «Лавандовий вечір» з використанням цистозіри	100
Тарталетка з меренгою та лимонним курдом	110
Макаронс грецький горіх-Дорблю	20
Шоколадний фондан із маракуйєвим сорбе	80/50
Йогуртовий торт (на бісквітній основі з ягідним прошарком у поєднанні з сирно-йогуртовим кремом)	130
<i>Макаронс</i>	
	
Смородина-білий шоколад	20
Фісташка	20
Шоколад	20
Апельсин-мигдаль	20
Банан-шоколад	20
Полуниця	20
Ваніль-малина	20
<i>Мафіни, капкейки</i>	
	
Мафін класичний	140
Мафін шоколадний	140
Капкейк ванільний з вишнею	100

Продовження додатку А

Капкейк шоколадний з кремом	100
Капкейк з марципаном	100
<i>Штруделі, пироги, пай</i>	
	
Штрудель з вишнею	160
Штрудель яблучний з горіхами	160
Пиріг маковий	140
Пиріг фісташковий з вишнею	140
Пиріг грушевий з горіхами	140
Чорничний пай	130
Мигдально-яблучний пай	130
<i>Круасани</i>	
	
Круасан з мигдалем	110
Круасан з апельсиновим джемом	110
Круасан з горіхами та карамеллю	110
Круасан з ванільним кремом	120
Круасан з шоколадом	110
<i>Еклери</i>	
	
Еклер кокосовий	100
Еклер шоколадний	100
Еклер полуничний	100

Продовження додатку А

Еклер з малиною	100
Еклер «Солона карамель»	100
<i>Печиво</i>	
	
Журавлина-горіх (пісочне печиво з шоколадними дробками, журавлиною і горіхами Пекан)	110
Мадлен (пісочно-медове печиво з цитрусовим смаком, вкрите шоколадною глазур'ю і фісташкою)	110
Печиво з мигдальними пластівцями	110
Брутті-мабуоні (білково-заварне печиво з гранулами фундука та шматочками чорного шоколаду)	110
Шоколадне тріо (пісочне печиво з використанням трьох сортів шоколаду)	110
Апельсинове (пісочне печиво з апельсиновою цедрою)	110
Вівсяне печиво з чорносливом	110
<i>Тістечка</i>	
	
Профітролі з вершками	65
Тарталетка з полуницею та лаймом	60
Тістечко «Карамель» (кранбл крихта з горіхом, карамельним мусом і малиновим прошарком)	120
Меренга з кремом маскарпоне і полуницею	120
Тарт з фундуком	120
Тарт солона карамель та шоколад	120

Продовження додатку А

Торти	
	
«Тірамісу» (кавовий бісквіт, просочений лікером, крем на основі сиру Маскарпоне, прошарок з цільної вишні)	135
«Мейджик» (бісквіт на основі білого шоколаду і апельсинових цукатів, мус із чорної смородини, крем з чорним шоколадом, лаймовий пунш, гляссаж на основі соку і пюре чорної смородини)	150
«Червоний оксамит» (коржі червоного кольору, ніжний крем із малини)	150
«Фісташковий» (м'який бісквіт з фісташкою, вершковим кремом та ягодами малини)	130
«Морквяний» (коржі з моркви з додаванням прянощів, просочених вершково-сирним кремом)	120
«Наполеон» з білим шоколадом та полуницею	150
«Шококейк» (мигдальний дакуаз, крем праліне фундучно-мигдальний, глазур на основі бельгійського молочного шоколаду)	100
«Моцарт» (шоколадний корж із горіховою пастою, просочений сиропом з кориці та шоколадним кремом)	100
«Захер» (шоколадні коржі на основі марципану, абрикосовий прошарок, шоколадний прошарок)	130
«Медовик» (тонкі коржі з масляно-заварним кремом)	80
Чізкейки	
	
Чізкейк класичний	170
Чізкейк «Нью-Йорк» з карамеллю	170
Чізкейк вишневий	170
Чізкейк шоколадний із малиновим соусом	170/30

Продовження додатку А

<i>Солодкі страви</i>	
	
Кейк-попс (<i>смородиновий, фісташковий, карамельний</i>)	50
Пана-кота з манго та апельсиновим соусом	120/30
Десерт «Павлова» (<i>меренга, полуничне компоте, крем із вершкового сиру, свіжа полуниця</i>)	150
Малиновий мус з ягодами	110/40
Десерт «Шу» з лимоном	120
Крем-брюле із свіжими ягодами	90/20
Мармелад власного виробництва (<i>полуничний, персиковий, фруктовий</i>)	50
Маршмеллоу в асортименті (<i>смородина, лайм, маракуя</i>)	50
Зефір власного виробництва (<i>ванільний, смородиновий, малиновий, персиковий</i>)	30
Морозиво на вибір (<i>ванільне шоколадне, полуничне, ягідне, горіхове</i>)	100
<i>Цукерки шоколадні власного виробництва</i>	
Шоколадно-горіхова	20
Нуга у чорному шоколаді з горіхами та карамеллю	20
Трюфель маракуя у білому шоколаді	20
Цукерка з чорного шоколаду з м'якою кавовою начинкою	20
Цукерка з молочного шоколаду з фісташковим праліне	20
Цукерка в молочному шоколаді з начинкою з апельсина і карамелі	20
Цукерка з трюфельною начинкою на основі молочного та чорного шоколаду	20
<i>Гарячі напої</i>	
<i>Кава</i>	
Еспресо	30
Подвійний еспресо	60
Американо	200
Капучино	200
Капучино імбирно-ванільний	200
Латте	300
Кокосове латте	210
Раф ванільна (<i>на основі кави, молока, вершків та ванільного сиропу</i>)	300
Кава по-віденськи	300
Глясе карамель	300
Какао	200
<i>Чай</i>	
Чорний класичний	400
Чорний з бергамотом	400
Зелений класичний	400

Продовження додатку А

Зелений з жасміном	400
Саусеп	400
Соковиті ягоди (фруктова суміш каркаде, малини та журавлини)	400
Вітамінний чай з ароматних трав (м'ята, ромашка, гібіскус, лимонна трава, листя чорниці)	400
Чай з обліпихою, імбиром та м'ятою	400
Чай з яблуком, імбиром та корицею	400
<i>Холодні напої</i>	
<i>Фреші</i>	
Апельсин	250
Грейпфрут	250
Яблуко-морква	250
Апельсин-грейпфрут	250
Овочевий (яблуко, селера, гарбуз)	150
<i>Безалкогольні напої</i>	
Молочний коктейль (банан, полуниця, класичний, шоколад)	250
Лимонад (полуниця, лимон, імбир)	250
Мохіто (класичний, яблучний, манговий, полуничний)	250
Кока-кола, Фанта, Спрайт	500
Швепс	200
Моршинська газ/негаз	330
Бонаква газ/негаз	330
Сік в асортименті «Sandora» (апельсин, вишня, мультівітамін, томат, яблуко, персик)	250/1000
<i>Смузі</i>	
Фреш апельсин, ананас, банан, ківі, яблуко, базилік зелений	250
Ананас, банан, манго, шпинат	250
Полуниця, банан, ківі	250
Малина, апельсиновий сік, персик, банан, йогурт	250
Банан, чорниця, молоко вівсяне, йогурт	250
Банан, полуниця, йогурт, імбир, вершки кокосові	250
<i>Алкогольні напої</i>	
<i>Вермут</i>	
Мартіні Бьянко	50
Сартіні Екстра Драй	50
Мартіні Росо	50
Чінзано Росо	50
<i>Лікери</i>	
Лімончелло	50
Амаретто	50
Блю Курасао	50
Гранд Марньє Кордон Руж	50
Саузен Комфорт	50
<i>Ігристі вина</i>	
Артемівське (брют, н/солодке)	750
Золота Балка (брют, н/солодке)	750
Gancia Asti Docg солодке	750
Артемівське в асортименті	750

Продовження додатку А

<i>Вино біле</i>	
Совіньон Санта Катарина сухе, Італія	150/750
Шансель Гренаш Русан сухе, Франція	150/750
Золота амфора «Шардоне» сухе, Україна	150/750
Дзенато Лугано н/сухе, Італія	150/750
Луї Галю н/солодке, Франція	150/750
Фрескелло Бьянко н/солодке, Італія	150/750
Кото дю Лайон Шом солодке, Франція	150/750
Терре Кьяре солодке, Італія	150/750
Інкерман «Старий нектар» солодке, Україна	150/750
<i>Вино червоне</i>	
Амароне Дела Аполічело сухе, Італія	150/750
Золота амфора «Сапераві» сухе, Україна	150/750
Інкерман «Кабарне Качинське» сухе, Україна	150/750
Капомастро н/сухе, Італія	150/750
Летр де Франс н/солодке, Франція	150/750
Карнівале ді Венеція н/солодке, Італія	150/750
Шато Куте Сотерн солодке, Франція	150/750
Вінья Сенца Номе Москато д'Асті солодке, Італія	150/750
Інкерман «Тасмниця Херсонесу» солодке, Україна	150/750

Додаток В

ПОГОДЖЕНО

ЗАТВЕРДЖЕНО

Головний державний санітарний лікар

Керівник

/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

/назва адміністративної території/

/прізвище, ім'я по батькові/

/прізвище, ім'я по батькові/

«___» _____ 2019 р.

(підпис)

«___» _____ 2019 р.

М.П.

М.П.

(підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА НА ФІРМОВИЙ ВИРІБ №1

Капкейк «Лавандовий вечір» із цистозірою

№ з/п	Найменування сировини	Маса сировини на 1 порцію, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		брутто	нетто	
	Шоколадні кекси			Сировина відповідає вимогам нормативно - технологічної документації.
1	Цукор білий	16,4	16,4	
2	Ванільний цукор	0,3	0,3	
3	Борошно пшеничне вищого гатунку	10,0	10,0	
4	Какао-порошок	4,2	4,2	
5	Яйця	5,4	5,4	
6	Сметана	10,0	10,0	
7	Сіль	0,4	0,4	
8	Харчова сода	0,5	0,5	
9	Розрихлювач	0,5	0,5	
10	Вода	8,3	8,3	
	Вихід шоколадних кексів		55,7	
	Ганах на білому шоколаді			
11	Білий шоколад	13,3	13,3	
12	Пюре ожинове	10,8	10,8	
13	Вершкове масло	5,0	5,0	
14	Вершки (30-35% жирності)	23,2	23,2	
15	Морська водорість (цистозіра)	0,5	0,5	
	Вихід шоколадного ганашу		52,8	
	Вихід капкейків		100	

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Технологія приготування шоколадних капкейків. Цукор, борошно пшеничне, какао, розрихлювач, харчову соду, цукор та ванільний цукор просіюють та змішують у ємності. Додають яйця, сметану та перемішують до

однорідності. В останню чергу вливають киплячу воду та вимішують тісто до однорідності. Викладають тісто у формочки та випікають близько 20 хв. в попередньо розігрітій пекарській шафі.

Технологія приготування лавандового ганашу на основі білого шоколаду. Білий шоколад розтоплюють на водяній бані. Пюре ожини протирають крізь сито та злегка підігрівують, з'єднують із шоколадом та збивають блендером. Цистозіру просіюють та додають разом з вершковим маслом до шоколадно-ягідної суміші, збивають блендером. В готовий шоколадний ганаш додають холодні вершки та лавандовий сироп, збивають блендером та ставлять в холодильник на 3-4 години.

Охолоджені капкейки оформлюємо за допомогою лавандового ганашу на основі білого шоколаду.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОТОВОГО ВИРОБУ

Зовнішній вигляд – форма шоколадних кексів правильна, кекс знаходиться у гофрованої формочки з паперу, зверху кексу відсаджений ганаш із білого шоколаду, посипаний шоколадною крихтою або сушеними квітами лаванди.

Смак і запах – шоколадних кексів – приємний, притаманний свіжовипеченому тісту, без стороннього присмаку і хрумтіння від мінеральних домішок; ганашу – солодкий, вершковий, з ароматом і присмаком ожини, без сторонніх присмаків і запахів.

Колір – кексів – золотисто-коричневий, не допускається підгорілої поверхні і блідий колір; ганашу – ніжно-бузковий.

Консистенція – кексів – м'яка, еластична; ганашу – ніжна, піноподібна, однорідна.

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, % – 74.

Вміст білків, г – 7,64.

Вміст жирів, г – 25,07.

Вміст вуглеводів, г – 36,61.

Розробила: Скуратівська Вікторія

Перевірила: Антонюк Ірина Юріївна

**Денна виробнича програма кафе-кондитерської
«Солодка майстерня»**

Назва виробу	Вихід, г	Кількість страв, порцій	
		Для кафе-кондитерської	Для реалізації
<i>Фірмові страви</i>		59	
Капкейк «Лавандовий вечір» з використанням цистозіри	100	19	
Тарталетка з меренгою та лимонним курдом	110	7	
Макаронс грецький горіх-Дорблю	20	11	
Шоколадний фондан із маракуйєвим сорбе	80/50	9	
Йогуртовий торт	130	13	
<i>Макаронс</i>		78	300
Смородина-білий шоколад	20	12	54
Фісташка	20	9	39
Шоколад	20	11	45
Апельсин-мигдаль	20	13	38
Банан-шоколад	20	15	51
Полуниця	20	8	30
Ваніль-малина	20	10	43
<i>Мафіни, капкейки</i>		78	200
Мафін класичний	140	12	37
Мафін шоколадний	140	16	45
Капкейк ванільний з вишнею	100	18	42
Капкейк шоколадний з кремом	100	13	35
Капкейк з марципаном	100	19	41
<i>Штруделі, пироги, пай</i>		78	200
Штрудель з вишнею	160	15	28
Штрудель яблучний з горіхами	160	12	33
Пиріг маковий	140	8	30
Пиріг фісташковий з вишнею	140	6	25
Пиріг грушевий з горіхами	140	17	29
Чорничний пай	130	9	36
Мигдально-яблучний пай	130	11	19
<i>Круасани</i>		78	200
Круасан з мигдалем	110	15	47
Круасан з апельсиновим джемом	110	20	32
Круасан з горіхами та карамеллю	110	15	40
Круасан з ванільним кремом	120	16	38
Круасан з шоколадом	110	12	43
<i>Еклери</i>		78	200
Еклер кокосовий	100	17	34
Еклер шоколадний	100	14	41
Еклер полуничний	100	19	45
Еклер з малиною	100	16	32
Еклер «Солона карамель»	100	12	48
<i>Печиво</i>		78	200

Продовження додатку Г

Журавлина-горіх (пісочне печиво з шоколадними дробками, журавлиною і горіхами Пекан)	110	10	37
Мадлен (пісочно-медове печиво з цитрусовим смаком, вкрите шоколадною глазур'ю і фісташкою)	110	8	24
Печиво з мигдальними пластивцями	110	11	32
Брутті-мабуоні (білково-заварне печиво з гранулами фундука та шматочками чорного шоколаду)	110	15	28
Шоколадне тріо (пісочне печиво з використанням трьох сортів шоколаду)	110	7	22
Апельсинове (пісочне печиво з апельсиновою цедрою)	110	13	26
Вівсяне печиво з чорносливом	110	14	31
Тістечка		78	200
Профітролі з вершками	65	10	35
Тарталетка з полуницею та лаймом	60	12	31
Тістечко «Карамель» (крамбл крихта з горіхом, карамельним мусом і малиновим прошарком)	120	11	50
Меренга з кремом маскарпоне і полуницею	120	15	33
Тарт з фундуком	120	11	29
Тарт солона карамель та шоколад	120	19	22
Торти		156	300
«Тірамісу» (кавовий бісквіт, просочений лікером, крем на основі сиру Маскарпоне, прошарок з цільної вишні)	135	14	25
«Мейджик» (бісквіт на основі білого шоколаду і апельсинових цукатів, мус із чорної смородини, крем з чорним шоколадом, лаймовий пунш, гляссаж на основі соку і пюре чорної смородини)	150	11	41
«Червоний оксамит» (коржі червоного кольору, ніжний крем із малини)	150	19	36
«Фісташковий» (м'який бісквіт з фісташкою, вершковим кремом та ягодами малини)	130	14	20
«Морквяний» (коржі з моркви з додаванням прянощів, просочених вершково-сирним кремом)	120	12	34
«Наполеон» з білим шоколадом та полуницею	150	21	25
«Шококейк» (мигдальний дакуаз, крем праліне фундуочно-мигдальний, глазур на основі бельгійського молочного шоколаду)	100	17	20
«Моцарт» (шоколадний корж із горіховою пастою, просочений сиропом з кориці та шоколадним кремом)	100	20	39
«Захер» (шоколадні коржі на основі марципану, абрикосовий прошарок, шоколадний прошарок)	130	15	23
«Медовик» (тонкі коржі з масляно-заварним кремом)	80	13	37
Чізкейки		78	200
Чізкейк класичний	170	25	
Чізкейк «Нью-Йорк» з карамеллю	170	22	
Чізкейк вишневий	170	13	

Продовження додатку Г

Чізкейк шоколадний із малиновим соусом	170/30	18	
Солодкі страви		117	
Кейк-попс (смородиновий, фісташковий, карамельний)	50	15	
Пана-кота з манго та апельсиновим соусом	120/30	11	
Десерт «Павлова» (меренга, полуничне компоте, крем із вершкового сиру, свіжа полуниця)	150	9	
Малиновий мус з ягодами	110/40	10	
Десерт «Шу» з лимоном	120	14	
Крем-брюле із свіжими ягодами	90/20	12	
Мармелад власного виробництва (полуничний, персиковий, фруктовий)	50	10	
Маршмеллоу в асортименті (смородина, лайм, маракуя)	50	8	
Зефір власного виробництва (ванільний, смородиновий, малиновий, персиковий)	30	12	
Морозиво на вибір (ванільне шоколадне, полуничне, ягідне, горіхове)	100	16	
Цукерки шоколадні власного виробництва		59	
Шоколадно-горіхова	20	13	
Нуга у чорному шоколаді з горіхами та карамеллю	20	11	
Трюфель маракуя у білому шоколаді	20	5	
Цукерка з чорного шоколаду з м'якою кавовою начинкою	20	8	
Цукерка з молочного шоколаду з фісташковим праліне	20	10	
Цукерка в молочному шоколаді з начинкою з апельсина і карамелі	20	6	
Цукерка з трюфельною начинкою на основі молочного та чорного шоколаду	20	6	
Гарячі напої			
Кава		94	
Еспресо	30	8	
Подвійний еспресо	60	7	
Американо	200	9	
Капучино	200	10	
Капучино імбирно-ванільний	200	8	
Латте	300	11	
Кокосове латте	210	12	
Раф ванільна (на основі кави, молока, вершків та ванільного сиру)	300	10	
Кава по-віденськи	300	8	
Глясе карамель	300	5	
Какао	200	6	
Чай		140	
Чорний класичний	400	11	
Чорний з бергамотом	400	19	
Зелений класичний	400	13	
Зелений з жасміном	400	15	

Продовження додатку Г

Саусеп	400	17	
Соковиті ягоди (фруктова суміш каркаде, малини та журавлини)	400	14	
Вітамінний чай з ароматних трав (м'ята, ромашка, гібіскус, лимонна трава, листя чорниці)	400	12	
Чай з обліпихою, імбиром та м'ятою	400	20	
Чай з яблуком, імбиром та корицею	400	19	
<i>Холодні напої</i>			
Фреші		39	
Апельсин	250	12	
Грейпфрут	250	6	
Яблуко-морква	250	9	
Апельсин-грейпфрут	250	7	
Овочевий (яблуко, селера, гарбуз)	150	5	
Безалкогольні напої		157	
Молочний коктейль (банан, полуниця, класичний, шоколад)	250	28	
Лимонад (полуниця, лимон, імбир)	250	20	
Мохіто (класичний, яблучний, манговий, полуничний)	250	11	
Кока-кола, Фанта, Спрайт	500	17	
Швепс	200	3	
Моршинська газ/негаз	330	29	
Бонаква газ/негаз	330	10	
Сік в асортименті «Sandora» (апельсин, вишня, мультівітамін, томат, яблуко, персик)	250/1000	39	
Смузі		39	
Фреш апельсин, ананас, банан, ківі, яблуко, базилік зелений	250	5	
Ананас, банан, манго, шпинат	250	9	
Полуниця, банан, ківі	250	6	
Малина, апельсиновий сік, персик, банан, йогурт	250	4	
Банан, чорниця, молоко вівсяне, йогурт	250	7	
Банан, полуниця, йогурт, імбир, вершки кокосові	250	8	
<i>Алкогільні напої</i>			
Вермут		20	
Мартіні Бьянко	50	6	
Сартіні Екстра Драй	50	4	
Мартіні Росо	50	5	
Чінзано Росо	50	5	
Лікери		12	
Лімончелло	50	3	
Амаретто	50	4	
Блю Курасао	50	2	
Гранд Марньє Кордон Руж	50	1	
Саузен Комфорт	50	2	
Ігристі вина		20	
Артемівське (брют, н/солодке)	750	4	
Золота Балка (брют, н/солодке)	750	5	
Gancia Asti Docg солодке	750	4	

Продовження додатку Г

Артемівське в асортименті	750	7	
<i>Вино біле</i>		12	
Совіньон Санта Катарина сухе, Італія	150/750	1	
Шансель Гренаш Русан сухе, Франція	150/750	2	
Золота амфора «Шардоне» сухе, Україна	150/750	1	
Дзенато Лугано н/сухе, Італія	150/750	2	
Луї Галю н/солодке, Франція	150/750	1	
Фрескелло Бьянко н/солодке, Італія	150/750	1	
Кото дю Лайон Шом солодке, Франція	150/750	2	
Терре Кьяре солодке, Італія	150/750	1	
Інкерман «Старий нектар» солодке, Україна	150/750	1	
<i>Вино червоне</i>		12	
Амароне Дела Аполічело сухе, Італія	150/750	1	
Золота амфора «Сапераві» сухе, Україна	150/750	2	
Інкерман «Кабарне Качинське» сухе, Україна	150/750	1	
Капомастро н/сухе, Італія	150/750	2	
Летр де Франс н/солодке, Франція	150/750	1	
Карнівале ді Венеція н/солодке, Італія	150/750	2	
Шато Куте Сотерн солодке, Франція	150/750	1	
Вінья Сенца Номе Москато д'Асті солодке, Італія	150/750	1	
Інкерман «Таємниця Херсонесу» солодке, Україна	150/750	1	

Додаток Д

**Добова потреба кафе-кондитерської «Солодка майстерня» у сировині,
напівфабрикатах за товарними групами**

Товарна група	Вид напівфабрикату	Термічний стан	Кількість, кг	Умови поповнення запасів	Оптимальний обсяг запасу, кг
Молочно-жирові продукти	Яйце куряче	Охолоджене	90 шт.	1 раз на 3 дні	270
	Сметана	Охолоджена 15%	4,8	1 раз на 3 дні	14,4
	Молоко	Охолоджене 2,6%	10,3	1 раз на 3 дні	30,9
	ДорБлю	Охолоджений	0,6	1 раз на 3 дні	1,8
	Маскарпоне	Охолоджений	1,8	1 раз на 3 дні	5,4
	Вершки	Охолоджені 33%	6,4	1 раз на 3 дні	19,2
	Кисломолочний сир	Охолоджений	1,9	1 раз на 3 дні	5,7
	Сир м'який	Охолоджений	4,6	1 раз на 3 дні	13,8
	Масло вершкове	Охолоджене 82,6%	10,2	1 раз на 3 дні	30,6
	Йогурт	Охолоджений	2,5	1 раз на 3 дні	7,5
	Молоко вівсяне	Охолоджене	0,4	1 раз на 3 дні	1,2
	Вершки кокосові	Охолоджені	0,4	1 раз на 3 дні	1,2
	Морозиво ванільне	Заморожене	1,2	1 раз на 3 дні	3,6
	Морозиво шоколадне	Заморожене	0,4	1 раз на 3 дні	1,2
	Морозиво ягідне	Заморожене	0,4	1 раз на 3 дні	1,2
	Морозиво полуничне	Заморожене	0,4	1 раз на 3 дні	1,2
	Морозиво горіхове	Заморожене	0,4	1 раз на 3 дні	1,2
Бакалійна група товарів	Кориця	Фасована	0,015	1 раз на 3 дні	0,045
	Лимонна кислота	Фасована	0,05	1 раз на 3 дні	0,15
	Мигдальні пластівці	Сухі	0,2	1 раз на 3 дні	0,6
	Родзинки	Сухі	0,2	1 раз на 3 дні	0,6
	Мак	Фасований	0,4	1 раз на 3 дні	1,2
	Марципан	Фасований	0,5	1 раз на 3 дні	1,5
	Порошок цистозіри	Фасований	0,05	1 раз на 3 дні	0,15
	Білий шоколад	Плитка	1,4	1 раз на 3 дні	4,2
	Шоколад чорний	Плитка	3,5	1 раз на 3 дні	10,5
	Молочний шоколад	Плитка	0,3	1 раз на 3 дні	0,9
	Вівсяні пластівці	Фасовані	0,8	1 раз на 3 дні	2,4
	Журавлина	Суха	0,3	1 раз на 3 дні	0,9
	Горіх Пекан	Сухий	0,3	1 раз на 3 дні	0,9
	Фундук	Сухий	0,4	1 раз на 3 дні	1,2
	Фісташки	Чищені	0,4	1 раз на 3 дні	1,2
	Мигдаль	Сухий	0,6	1 раз на 3 дні	1,8
	Волоські горіхи	Чищені	1,0	1 раз на 3 дні	3,0
	Глюкоза	Скляна пляшка	0,2	1 раз на 3 дні	0,6
	Шоколадні дропси	Фасовані	0,3	1 раз на 3 дні	0,9
	Пектин	Фасований	0,2	1 раз на 3 дні	0,6
	Розрихлювач	Фасований	0,01	1 раз на 3 дні	0,03
	Харчова сода	Фасований	0,01	1 раз на 3 дні	0,03
	Сіль	Фасована	0,1	1 раз на 3 дні	0,3
	Цукор	Фасований	15,3	1 раз на 3 дні	45,9
	Борошно	Вищий ґатунок	38,7	1 раз на 3 дні	116,1
	Желатин	Фасований	0,2	1 раз на 3 дні	0,6
	Какао	Фасоване	0,8	1 раз на 3 дні	2,4

Товарна група	Вид напівфабрикату	Термічний стан	Кількість, кг	Умови поповнення запасів	Оптимальний обсяг запасу, кг
Овочі, фрукти, ягоди	Олія соняшникова	Рафінована	1,0	1 раз на 3 дні	3,0
	Посипка шоколадна	Фасована	0,2	1 раз на 3 дні	0,6
	Крохмаль	Фасований	0,3	1 раз на 3 дні	0,9
	Ванілін	Фасований	0,1	1 раз на 3 дні	0,3
	Цукрова пудра	Фасована	0,4	1 раз на 3 дні	1,2
	Мед	Скляна банка	0,4	1 раз на 3 дні	1,2
	Арахіс	Сухий	0,3	1 раз на 3 дні	0,9
	Сгущене молоко	Консервоване	0,5	1 раз на 3 дні	1,5
	Лавандовий сироп	Пластик. упаковка	0,1	1 раз на 3 дні	0,3
	Горіхова паста	Скляна банка	0,3	1 раз на 3 дні	0,9
	Абрикосовий джем	Скляна банка	0,3	1 раз на 3 дні	0,9
	Апельсинові цукати	Фасовані	0,2	1 раз на 3 дні	0,6
	Чай	Фасована	0,2	1 раз на 3 дні	0,6
	Кава	Фасована	0,1	1 раз на 3 дні	0,3
	Борошно мигдальне	Фасоване	5,5	1 раз на 3 дні	16,5
	Дріжджі	Пресовані	0,2	1 раз на 3 дні	0,6
	М'ята	Свіжа	0,1	1 раз на 3 дні	0,3
	Ананас	Свіжий	0,7	1 раз на 3 дні	2,1
	Базилік	Свіжий	0,3	1 раз на 3 дні	0,9
	Шпинат	Свіжий	0,3	1 раз на 3 дні	0,9
	Ківі	Свіже	0,6	1 раз на 3 дні	1,8
	Персик	Свіжа	0,4	1 раз на 3 дні	1,2
	Морква	Свіжа	6,4	1 раз на 3 дні	19,2
	Імбир	Свіжий	0,2	1 раз на 3 дні	0,6
	Гарбуз	Свіжий	2,9	1 раз на 3 дні	8,7
	Селера	Свіжа	2,9	1 раз на 3 дні	8,7
	Яблуко	Свіже	8,6	1 раз на 3 дні	25,8
	Вишня	Свіжа	3,5	1 раз на 3 дні	10,5
	Малина	Свіжа	3,0	1 раз на 3 дні	9,0
	Чорна смородина	Свіжа	1,3	1 раз на 3 дні	3,9
	Ожина	Свіжа	0,6	1 раз на 3 дні	1,8
	Банан	Свіжий	2,7	1 раз на 3 дні	8,1
	Груша	Свіжа	1,3	1 раз на 3 дні	3,9
	Полуниця	Свіжа	2,1	1 раз на 3 дні	6,3
	Лайм	Свіжий	0,2	1 раз на 3 дні	0,6
	Грейпфрут	Свіжий	5,2	1 раз на 3 дні	15,6
	Манго	Свіже	2,6	1 раз на 3 дні	7,8
	Чорниця	Свіжа	0,7	1 раз на 3 дні	2,1
	Лимон	Свіжий	1,5	1 раз на 3 дні	4,5
	Маракуя	Свіжа	1,2	1 раз на 3 дні	3,6
	Кокос	Свіжий	0,8	1 раз на 3 дні	2,4
	Апельсин	Свіжий	11,7	1 раз на 3 дні	35,1
Безалкогольні напої	Кока-кола, Фанта, Спрайт	Пляшка	17	1 раз на 3 дні	51
	Швепс	Пляшка	3	1 раз на 3 дні	9
	Моршинська газ/негаз	Пляшка	29	1 раз на 3 дні	87
	Бонаква газ/негаз	Пляшка	10	1 раз на 3 дні	30
	Сік «Sandora»	Герметич. упаковка	39	1 раз на 3 дні	117

Додаток Е

Організація роботи складського господарства кафе-кондитерської

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

Додаток Ж

Виробнича програма доготівельного цеху кафе-кондитерської

Найменування сировини	Добова потреба, кг	% відходів	Вихід, кг	Технологічна обробка	Призначення
М'ята	0,1	2	0,10	Перебирання, миття	Мохіто
Ананас	0,7	40	0,42	Чищення, миття, нарізання	Фреш ананасовий
Базилік	0,3	12	0,26	Миття, перебирання, нарізання	Смузі
Шпинат	0,3	12	0,26	Миття, перебирання, нарізання	Смузі
Ківі	0,6	18	0,49	Чищення, миття, нарізання	Смузі
Персик	0,4	27	0,29	Миття, видалення кістки, нарізання	Мармелад персиковий
Морква	6,4	20	5,12	Миття, чищення, нарізання	Торт «Морквяний»
Імбир	0,2	20	0,16	Чищення, миття, нарізання	Смузі
Гарбуз	2,9	30	2,03	Миття, чищення, нарізання	Фреш овочевий
Селера	2,9	18	2,38	Миття, чищення, нарізання	Фреш овочевий
Яблуко	8,6	20	6,88	Чищення, миття, нарізання	Штрудель яблучний з горіхами, фреш
Вишня	3,5	15	2,98	Миття, перебирання, видалення кістки	Капкейк ванільний з вишнею, штрудель з вишнею
Малина	3,0	-	3,00	Перебирання	Тістечко «Карамель», торт «Червоний оксамит», малиновий мус з ягодами
Чорна смородина	1,3	6	1,22	Миття, перебирання	Торт «Мейджик»
Ожина	0,6	6	0,56	Миття, перебирання	Малиновий мус з ягодами
Банан	2,7	43	1,5	Чищення, нарізання	Смузі, молочний коктейль
Груша	1,3	40	0,78	Очищення, видалення насіння, миття, нарізання	Пиріг грушевий з горіхами
Полуниця	2,1	15	1,79	Видалення плодоніжки, миття, нарізання	Тарталетка з полуницею та лаймом, молочний коктейль
Лайм	0,2	2	0,20	Миття	Тарталетка з полуницею та лаймом

Продовження додатку Ж

Грейпфрут	5,2	33	3,48	Миття, чищення	Фреш грейпфрутовий
Манго	2,6	40	1,56	Миття, очищення, видалення кістки	Пана-кота з манго
Чорниця	0,7	6	0,68	Миття, перебирання	Чорничний пай
Лимон	1,5	2	1,47	Миття	Десерт «Шу» з лимоном
Маракуя	1,2	38	0,74	Миття, вирізання м'якоті, видалення кісток	Трюфель маракуя у білому шоколаді
Кокос	0,8	60	0,32	Чищення, відділення м'якоті	Еклер кокосовий
Апельсин	11,7	33	7,84	Миття, чищення	Фреш апельсиновий

Додаток К

Виробнича програма кондитерського цеху

Назва виробу, страви	Денна кількість порцій, шт.	Кількість людино-годин	Загальні витрати часу
<i>Фірмові страви</i>			
Капкейк «Лавандовий вечір» з використанням цистозіри	19	1,3	24,7
Тарталетка з меренгою та лимонним курдом	7	1,2	8,4
Макаронс грецький горіх-Дорблю	11	1,2	13,2
Шоколадний фондан із маракуйєвим сорбе	9	1,2	10,8
Йогуртовий торт	13	1,5	19,5
<i>Макаронс</i>			
Смородина-білий шоколад	66	1,2	79,2
Фісташка	48	1,2	57,6
Шоколад	56	1,2	67,2
Апельсин-мигдаль	51	1,2	61,2
Банан-шоколад	66	1,2	79,2
Полуниця	38	1,2	45,6
Ваніль-малина	53	1,2	63,6
<i>Мафіни, капкейки</i>			
Мафін класичний	49	1,3	63,7
Мафін шоколадний	61	1,3	79,3
Капкейк ванільний з вишнею	60	1,3	78
Капкейк шоколадний з кремом	48	1,3	62,4
Капкейк з марципаном	60	1,3	78
<i>Штруделі, пироги, пай</i>			
Штрудель з вишнею	43	1,4	60,2
Штрудель яблучний з горіхами	45	1,4	63
Пиріг маковий	38	1,4	53,2
Пиріг фісташковий з вишнею	31	1,4	43,4
Пиріг грушевий з горіхами	46	1,4	64,4
Чорничний пай	45	1,4	63
Мигдально-яблучний пай	30	1,4	42
<i>Круасани</i>			
Круасан з мигдалем	62	1,2	74,4
Круасан з апельсиновим джемом	52	1,2	62,4
Круасан з горіхами та карамеллю	55	1,2	66
Круасан з ванільним кремом	54	1,2	64,8
Круасан з шоколадом	55	1,2	66
<i>Еклери</i>			
Еклер кокосовий	51	1,2	61,2
Еклер шоколадний	55	1,2	66
Еклер полуничний	64	1,2	76,8
Еклер з малиною	48	1,2	57,6
Еклер «Солоня карамель»	60	1,2	72
<i>Печиво</i>			
Журавлина-горіх	47	1,2	56,4
Мадлен	32	1,2	38,4

Продовження додатку К

Печиво з мигдальними пластівцями	43	1,2	51,6
Брутті-мабуоні	43	1,2	51,6
Шоколадне тріо	29	1,2	34,8
Апельсинове	39	1,2	46,8
Вівсяне печиво з чорносливом	45	1,2	54
<i>Тістечка</i>			
Профітролі з вершками	45	1,3	58,5
Тарталетка з полуницею та лаймом	43	1,3	55,9
Тістечко «Карамель»	61	1,3	79,3
Меренга з кремом маскарпоне і полуницею	48	1,3	62,4
Тарт з фундуком	40	1,3	52
Тарт солона карамель та шоколад	41	1,3	53,3
<i>Торти</i>			
«Тірамісу»	39	1,5	58,5
«Мейджик»	52	1,5	78
«Червоний оксамит»	55	1,5	82,5
«Фісташковий»	34	1,5	51
«Морквяний»	46	1,5	69
«Наполеон» з білим шоколадом та полуницею	46	1,5	69
«Шококейк»	37	1,5	55,5
«Моцарт»	59	1,5	88,5
«Захер»	38	1,5	57
«Медовик»	50	1,5	75
<i>Чізкейки</i>			
Чізкейк класичний	25	1,5	37,5
Чізкейк «Нью-Йорк» з карамеллю	22	1,5	33
Чізкейк вишневий	13	1,5	19,5
Чізкейк шоколадний із малиновим соусом	18	1,5	27
Разом			3444

Додаток Л

Підбір посуду, наборів, скла кафе-кондитерської «Солодка майстерня»

Назва	Розміри, мм, місткість, см ³ , порцій	Призначення	Кількість, штук
Порцеляново-фаянсовий посуд			
Тарілка столова мілка	Ø 240	Для подавання кондитерських виробів	300
Тарілка десертна мілка	Ø 200	Для подавання фірмових, кондитерських та солодких страв	225
Соусник	1-6-порційні	Для соусів, які входять до складу фірмових та солодких страв	75
Чайник для заварювання і подавання зеленого чаю	400 см ³	Для заварювання і подавання зеленого чаю	20
Чайник для заварювання чаю	400 см ³	Для заварювання і подавання чорного, фруктового та трав'яного чаю	20
Чашка чайна з блюдцем	200, 250 см ³	Для подавання чаю	100
Чашки кавові з блюдцями	75-100 см ³	Для подавання кави чорної, гарячого шоколаду	56
Чашка для капучино з блюдцем	190 мл	Для подавання капучино	56
Чашка для кави еспресо з блюдцем	70 мл	Для подавання кави еспресо	56
Молочники (закриті)	25 см ³	Для молока до чаю, кави при індивідуальному обслуговуванні	15
Вершківники (відкриті)	25, 50, 100 см ³ (1,2,4-порційні)	Для вершків до чаю, кави при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні	15
Цукерниця	100, 200, 400 см ³	Для подавання литого, колотого, шматкового шоколаду, рафінаду та цукру-піску при гуртовому обслуговуванні	10
Набори			
Десертний		Для сервірування столу при подаванні солодких страв	100
Фруктовий		Для сервірування столу при подаванні фруктів натуральних	38
Чайна ложка		Для сервірування чаю	150
Кавова ложка		Для сервірування кави	75
Ложка для морозива		Для сервірування та подавання морозива	15
Щипці для льоду		Для розкладання льоду	8
Скляний (кришталевий) посуд			
Фужери	200-240 см ³	Для фруктових та мінеральних вод	150
Кремани	Ø 90	Для подавання морозива та сорбетів	100
Склянки конічні високі (160-170 мм) з потовщеним дном	250-300 см ³	Для подавання молочних коктейлів, морсів, смузі	120

Продовження додатку Л

Склянки конічні з потовщеним дном	200 см ³	Для подавання лимонаду, мінеральної води	150
Склянки конічні	125 см ³	Для соків	150
Столова білизна			
Скатертини	1400x1600 мм	Лляні кольорові з ажурним оздобленням	20
Скатертини	1800x3000 мм	Лляні кольорові з ажурним оздобленням	20
Серветки	45x45 мм	Лляні білого кольору	30
Ручники	35x80 мм	Лляні білого кольору. Зберігають руки від опіку при носінні гарячих страв, манжети від забруднення. Для подавання столових приборів та легкого протирання посуду	50
Рушники	100x40	Рушники використовують для полірування посуду та приборів, в окремих випадках – полірування фруктів (яблук, груш тощо), витирання рук	20
Рушники	40x40		20

Додаток М

Перелік і площі приміщень для відвідувачів кафе-кондитерської «Солодка майстерня»

Найменування приміщення	Площа, м ²
Приміщення для відвідувачів	
Вестибюль	22
Санвузли для відвідувачів	2 x 8
Торговельна зала з барною зоною	154
Дитяча ігрова кімната з санвузлом	27
Зала для проведення майстер-класів	30
Разом	249
Виробничі приміщення	
Доготівельний цех	10
Десертний цех	14
Кондитерський цех:	
- відділення підготовки яєць	8
- відділення замісу, випічки тіста	29
- відділення для оздоблення	11
- експедиція	6
Мийна столового посуду та сервізна	18
Мийна кухонного посуду	8
Зав. виробництвом	6
Разом	110
Складські приміщення	
Завантажувальна	9
Охолоджувальні камери:	
- молочно-жирових продуктів, гастрономії	6
- овочів, фруктів та зелені	6
Неохолоджувальні комори:	
- напоїв	6
- сухих продуктів	8
- інвентарю та мийна тари	6
Приміщення комірника	6
Разом	47
Адміністративно-побутові приміщення	
Кабінет адміністрації	10
Приміщення для персоналу	6
Гардероб жіночий з душовими кабінами	7
Гардероб чоловічий з душовими кабінами	7
Приміщення офіціантів	6
Санвузол для персоналу	6
Білизняна	6
Разом	48
Разом по кафе-кондитерській	454

Додаток Н



Організаційно-управлінська система управління кафе-кондитерської

«Солодка майстерня»

Додаток П

**Планування фонду заробітної плати кафе-кондитерської
«Солодка майстерня»**

Найменування посад	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Доплати та надбавки, грн			Заробітна плата, грн.	Місячний фонд заробітної плати, грн.
			категорії	звання	інше		
Адміністративний персонал							
Директор	1	20500	500	500	500	22000	22000
Бухгалтер	1	12000	500	500		13000	13000
Завідувач виробництвом	1	14000	500	500		15000	15000
Адміністратор залу	2	7800				7800	15600
Всього	5	54300	1500	1500	500	57800	65600
Виробничий персонал							
Кухар	4	8000				8000	32000
Кондитер	12	9000				9000	108000
Офіціант	6	5200				5200	31200
Бармен	2	5800				5800	11600
Комірник	1	8000			300	8300	8300
Всього	25	36000			300	36300	191100
Допоміжний персонал							
Мийник посуду	2	5100				5100	10200
Прибиральник приміщень	2	5100				5100	10200
Аніматор	2	7000				7000	14000
Вантажник	1	5300				5300	5300
Всього	7	22500				17200	34400
Разом	37	112800	1500	1500	800	111300	291100

Додаток Р

**Планування поточних витрат кафе-кондитерської
«Солодка майстерня»**

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно змінні (ЗВ) та умовно постійні (ПВ)
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	12797,0	ЗВ
Стаття 2. Витрати на оплату праці.	4111,2	ПВ
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування.	904,5	ПВ
Стаття 4. Амортизаційні відрахування	1678,8	ПВ
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	579,8	ПВ
Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів	78,8	ПВ
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	8,74	ПВ
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	15,4	ЗВ
Стаття 10. Витрати на транспортування	-	ЗВ
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ	3,8	ПВ
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності	947,0	ПВ
Стаття 13. Фінансові витрати	-	ПВ
Разом поточні витрати:	21125,0	
- умовно змінні витрати	12812,3	
- умовно постійні витрати	8312,7	

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ



№ пор.	Назва об'єкта	Площа, м ²
1	Ділянка під забудову закладу	590
2	Стоянка для автомобілів - 11 машиномісць	262
3	Майданчик перед закладом	34
4	Розворотний майданчик	144
5	Господарські та технічні приміщення	8

Умовні позначення на плані благоустрою	
	- Підїздні шляхи
	- Проектний заклад
	- Мощення
	- Автодорога
	- Межі забудови
	- Територія забудови (озелення)
	- Автотранспорт
	- Головний вхід в заклад
	- Напрям руху
	- Зелені насадження

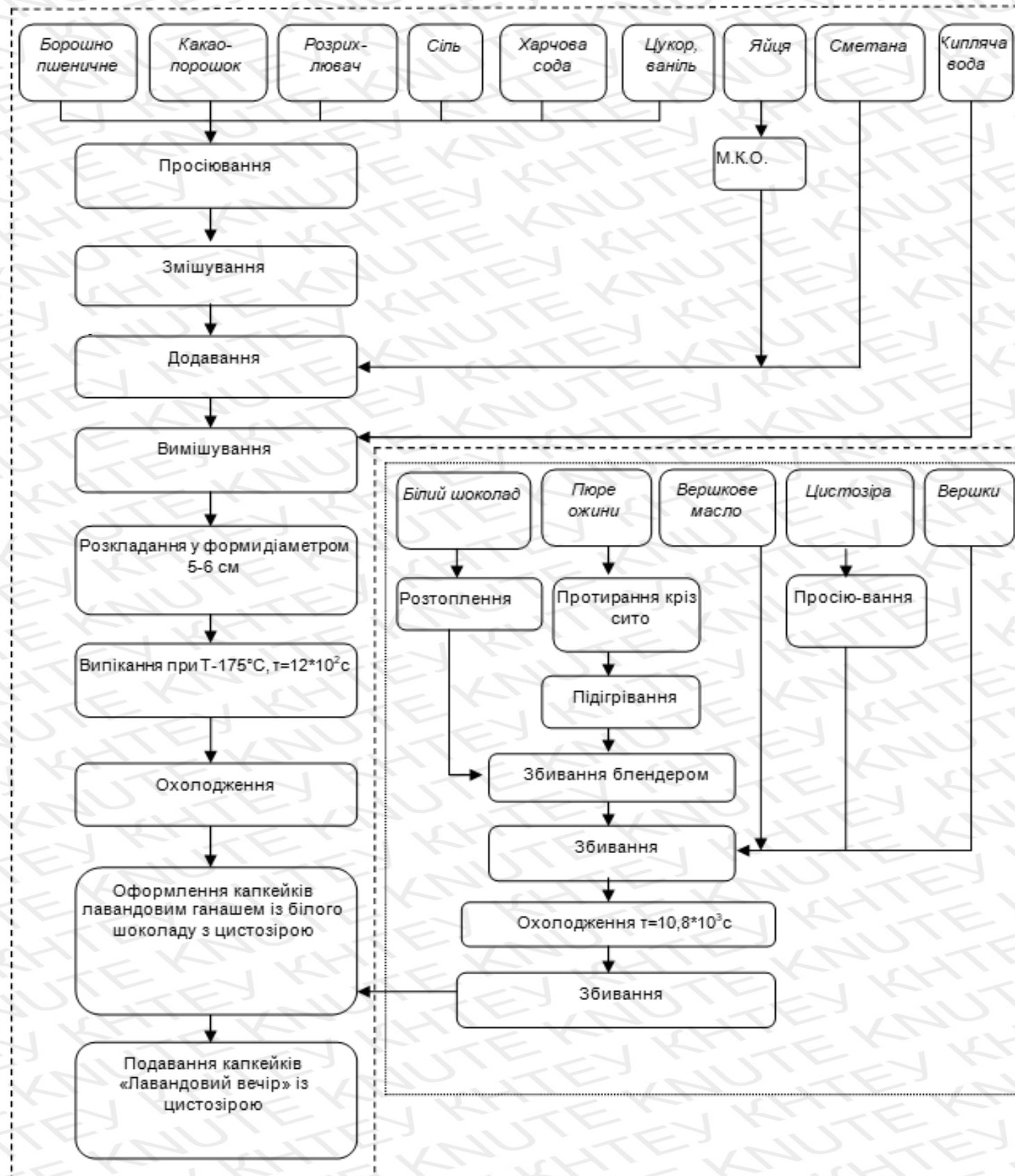


Експлікація об'єктів на схемі проїзду

№ пор	Назва об'єкта	Примітка
1	Об'єкт що проектується	вул. Флоренції, 5 б
2	Ресторан «Свразія»	вул. Раїси Окіпної, 3
3	Ресторан «ВокіТоки»	вул. Раїси Окіпної, 4 а
4	Ресторан «Паприка»	вул. Євгена Свєрстюка, 11 а
5	Кафе «Кроп»	вул. Раїси Окіпної, 2
6	Кав'ярня «Буна»	вул. Раїси Окіпної, 10 а
7	Місця зосередження потенційних клієнтів	
8	Набережна Лівобережного масива	
9	Заклад дошкільної освіти №582	вул. Флоренції, 3
10	Заклад дошкільної освіти №559	вул. Флоренції, 7
11	Середня загальноосвітня школа I-III ступенів №128	вул. Раїси Окіпної, 6
12	Постачальники сировини та товарів	
13	АТБ-Маркет	вул. Раїси Окіпної, 9
14	Гранд Текстиль	вул. Раїси Окіпної, 4 а
14	ТЦ «Лівобережний»	вул. Євгена Свєрстюка, 2а

						КНТЕУ 181.19 07-15 з.ф.н ВКП ГЧ			
						Проект кафе-кондитерської на 75 місць у Дніпровському районі м. Києва			
Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата	Кафе-кондитерська "Солодка майстерня" на 75 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав.кафедри	Кравченко М.Ф.				Н		1	4	
Керівник	Антонюк І.Ю.				Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства				
Консультант	Романенко Р.П.								
Розробив	Скуратівська В.М.					План благоустрою М 1:500 та схема проїзду до готелю М 1:2000			

Технологічна схема виробництва капкейків «Лавандовий вечір» з використанням цистозіри



Мінеральний склад капкейку «Лавандовий вечір» з додаванням цистозіри (на 100 г)

Показник	Вміст у досліджуваних продуктах		Відхилення		Рекомендована кількість на добу	Задоволення добової потреби	
	Контроль	Дослід	од.	%		Контроль	Дослід
Кальцій, мг	64	74	10	15,63	1200	5,33	6,17
Калій, мг	213	243	30	14,08	2750	7,75	8,84
Магній, мг	24	29	5	20,83	400	6	7,25
Фосфор, мг	102	106	4	3,92	1200	8,5	8,83
Натрій, мг	44,79	55,49	10,7	23,89	1300	3,45	4,27
Залізо, мг	1,71	1,73	0,02	1,17	15	11,4	11,53
Йод, мкг	4	75	71	18,5 разів	150	2,7	50
Селен, мкг	1	40	39	40 разів	70	1,43	57,14
Цинк, мг	5,05	5,1	0,05	0,99	15	33,67	34

Органолептична оцінка капкейків «Лавандовий вечір» із додаванням цистозіри, бали

Назва виробу	Показник органолептичної оцінки					
	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак	Запах	Загальна оцінка
Коефіцієнт вагомості	0,2	0,15	0,15	0,25	0,25	1
Капкейк шоколадний з ганашем із білого шоколаду (контроль)	4,9	4,9	4,8	4,9	4,9	4,9
Капкейк «Лавандовий вечір» (дослід 1)	4,8	4,8	4,9	4,8	4,8	4,84
Капкейк «Лавандовий вечір» (дослід 2)	4,9	4,9	4,9	4,8	4,8	4,86
Капкейк «Лавандовий вечір» (дослід 3)	4,6	4,7	4,8	4,2	4,5	4,6

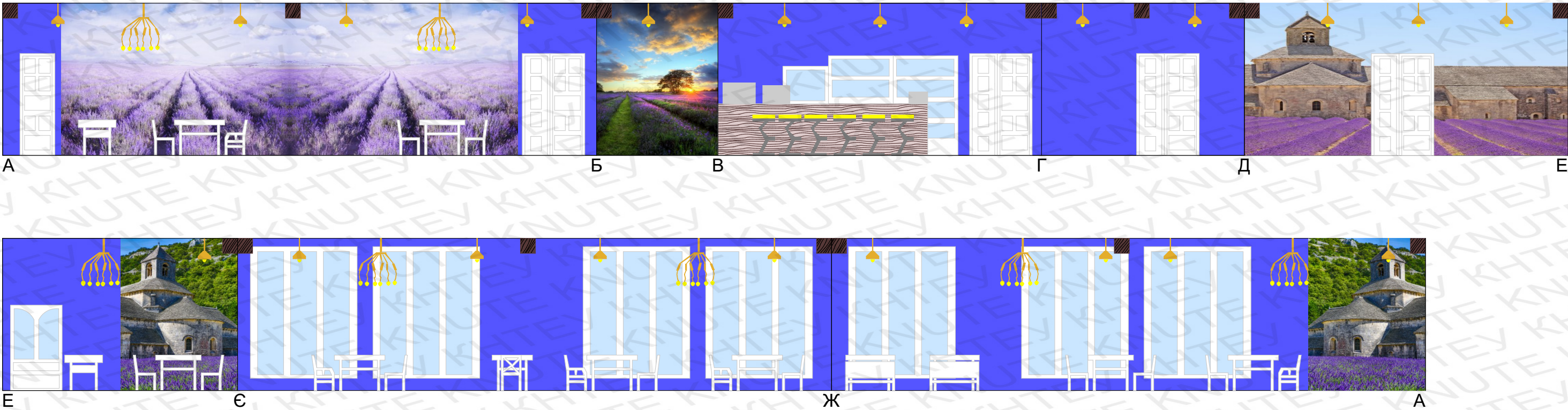
						КНТЕУ 181.19 07-15 з.ф.н ВКП ГЧ			
						Проект кафе-кондитерської на 75 місць у Дніпровському районі м. Києва			
Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата				
						Кафе-кондитерська "Солодка майстерня" на 75 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав.кафедри	Кравченко М.Ф.						Н	2	4
Керівник	Антонюк І.Ю.								
Консультант	Романенко Р.П.								
Розробив	Скуратівська В.М.					Графічні матеріали за результатами наукових досліджень	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства		

№	Найменування приміщення	Площа, м ²
	Приміщення для відвідувачів	
1	Вестибюль	22
2	Санвузли для відвідувачів	2 x 8
3	Торговельна зала з барною зоною	154
4	Дитяча ігрова кімната з санвузлом	27
5	Зала для проведення майстер-класів	30
	Виробничі приміщення	
6	Доготівельний цех	10
7	Десертний цех	14
	Кондитерський цех:	
8	- відділення підготовки яєць	8
9	- відділення замісу, випічки тіста	29
10	- відділення для оздоблення	11
11	- експедиція	6
12	Мийна столового посуду та сервізна	18
13	Мийна кухонного посуду	8
14	Зав. виробництвом	6
	Складські приміщення	
15	Завантажувальна	9
	Охолоджувальні камери:	
16	- молочно-жирових продуктів, гастрономії	6
17	- овочів, фруктів та зелени	6
	Неоохолоджувальні комори:	
18	- напоїв	6
19	- сухих продуктів	8
20	- інвентарю та мийна тари	6
21	Приміщення комірника	6
	Адміністративно-побутові приміщення	
22	Кабінет адміністрації	10
23	Приміщення для персоналу	6
24	Гардероб жіночий з душовими кабінами	7
25	Гардероб чоловічий з душовими кабінами	7
26	Приміщення офіціантів	6
27	Санвузол для персоналу	6
28	Білизняна	6
Разом по кафе-кондитерський		454

№	Вид устаткування	Марка, модель	Габаритні розміри, мм		Кількість, шт.
			довжина	ширина	
1	Стіл двомісний		600	900	8
2	Стіл чотиримісний		1200	900	17
3	Стільці		600	600	49
4	Дивани 2-х місні		1200	600	13
5	Барні табурети		O400		6
6	Стіл для офіціантів підсобний		400	700	2
7	Сервант для офіціантів		1100	700	1
8	Барна стійка	UBC P9.004	3000	500	1
9	Каоварка	Nuova Simonelli Appia II 1GR S	400	545	1
10	Кавомолка	Nuova Simonelli Grinta	140	210	1
11	Подрібноувач льоду	Frosty IC-777	180	420	1
12	Автоматизоване робоче місце бармена	R-Keeper™ V6	400	400	1
13	Льодогенератор	Frosty HZB-12	320	367	1
14	Холодильна шафа для напоїв	Frosty KWS-52M	480	565	1
15	Вітрина для кондитерських виробів	Cold C-13 PN-W	1340	780	2
16	Соковитискач	Sirman Apollo Con Leva CE M/Switch	230	160	2
17	Блендер	Sirman Barmaster Q	208	210	2
18	Сокоохолоджувач	Frosty JVD-B	585	450	1
19	Рукомийник	Кий-В AP-15	492	423	9
20	Виробничий стіл	Україна Техно-2	1100	600	10
21	Мийна ванна 2-х секційна	Україна Техно-3	1100	600	7
22	Овочерізка	Sirman TM TG	510	280	1
23	Холодильна шафа	ModernExpo NRHAAA	662	810	2
24	Виробничий стіл з мийною ванною	Україна Економ-1	1200	600	2
25	Ваги настільні	CAS SW-W20	260	287	4
26	Полочки настінні	Україна Техно-1	1400	250	2
27	Бачок для відходів	Кий-В БО-55	525	435	6
28	Шафа холодильна	MEC CC1400TN	1440	815	3
29	Стіл виробничий	Україна Техно-2	1000	600	2
30	Стіл морозильний	Frosty Snack3100BT	1795	600	2
31	Збивальна машина	SirmanPlutone 7 LT	430	270	1
32	Машина для темперування шоколаду	Gami Choco-LineT400	570	740	1
33	Кухонний процесор	Robot Coupe R 402	226	304	1
34	Слайсер	SirmanSmart 250	555	460	1
35	Овоскоп	OB-1-60-1	410	290	1
36	Стіл виробничий з ванною мийною	Україна Техно-2	1800	600	1
37	Стіл виробничий з дерев'яною стільницею	Україна Техно-1	1600	600	2
38	Стіл виробничий	Україна Техно-3	1300	700	5
39	Борошнопріслювач	БП-1	510	510	1
40	Збивальна машина	Frosty FM-5	350	330	1
41	Тістомісильна машина	Sirman Hercules 15	340	590	1
42	Тісторозкатувальна машина	Sirman SANSONE 32	330	250	1
43	Плита електрична	Bertos E7PQ6+FE1	1200	700	2
44	Розстійна шафа	Кий-В ШП-9-760	760	530	1
45	Конвекційна піч	Sirman ALISEO 4	820	690	1
46	Стелаж кондитерський	Україна Техно-3	800	600	2
47	Стелаж	Україна Техно-1	1000	600	3
48	Посудомийна машина	Silanos NE 1300	500	500	1
49	Шафа для посуду	Кобор ШК-120/60	1200	700	2
50	Стелаж для посуду	Україна Техно-1	700	600	2
51	Стелаж виробничий	Україна Техно-1	800	600	2
52	Ваги товарні	CAS DB-150H	420	635	1
53	Підтоварник	Україна Техно-1	1500	400	4
54	Візок вантажний	ПО-СТОК Т-2	1250	700	1
55	Стелаж	Україна Техно-1	1200	600	7
56	Збірно-розбірна камера	Аріада КХХ-2,9	1360	1360	2
57	Ванна мийна	Україна Техно-3	1300	700	1
58	Шафа для інвентарю	Літпол SMD 82	800	500	1
59	Стіл	AMF SL-82	1200	600	6
60	Стілець офісний	Salsa Ultra ECO-30 1.031 box-2	460	470	11
61	Офісна шафа	OH-19	600	380	5
62	Шафа для одягу	ОНШ-20	1500	450	5

						КНТЕУ 181.19 07-15 з.ф.н ВКП ГЧ			
						Проект кафе-кондитерської на 75 місць у Дніпровському районі м. Києва			
Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата		Стадія	Аркуш	Архувів
						Кафе-кондитерська "Солодка майстерня" на 75 місць	Н	3	4
Зав.кафедри	Кравченко М.Ф.								
Керівник	Антонюк І.Ю.					План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання М 1:200	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства		
Консультант	Романенко Р.П.								
Розробив	Скуратівська В.М.								

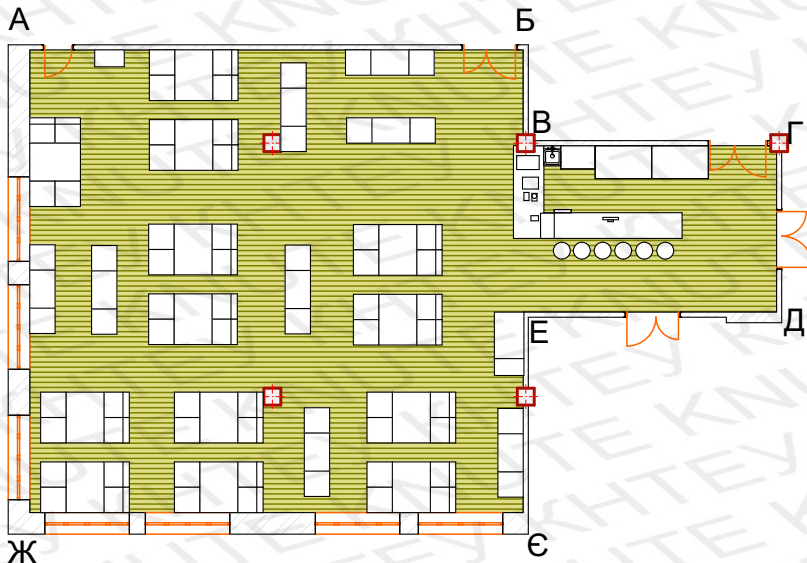
Дизайнерське рішення торговельної зали
М 1:100



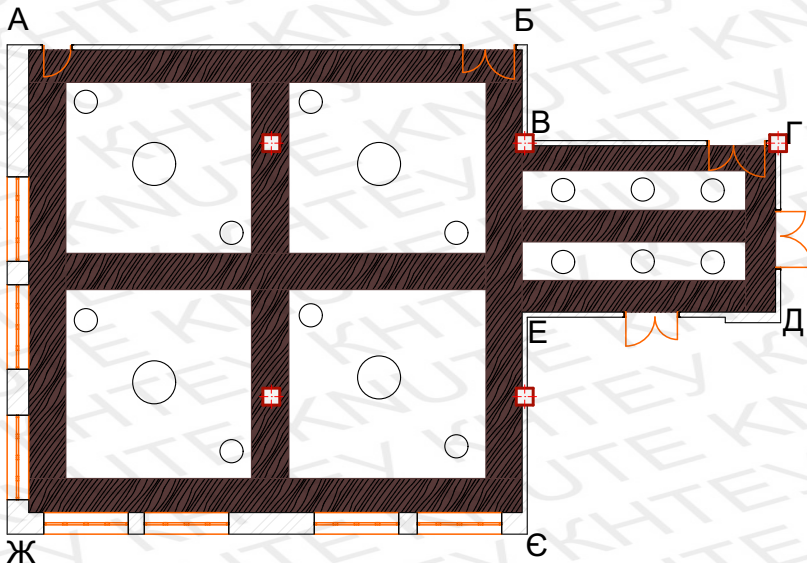
Паспорт оздоблення

Стеля		Дерево (дуб)
		Побілка (крейда)
Підлога		Дошка дерев'яна (сосна)
Стіни		Фарба (лаванда)
Меблі		Дерево Фарба (біла)
		Дерево (ясень)
Пристрої		Пластик сірий

Дизайнерське рішення підлоги
М 1:200



Дизайнерське рішення стелі торговельної зали
М 1:200



						КНТЕУ 181.19 07-15 з.ф.н ВКП ГЧ			
						Проект кафе-кондитерської на 75 місць у Дніпровському районі м. Києва			
Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата	Кафе-кондитерська "Солодка майстерня" на 75 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав.кафедри	Кравченко М.Ф.						Н	4	4
Керівник	Антонюк І.Ю.					Дизайнерське рішення інтер'єру торговельного залу	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства		
Консультант	Романенко Р.П.								
Розробив	Скуратівська В.М.								