

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО- ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

на тему:

«Проект етно-ресторану української кухні на 60 місць у Печерському районі м. Києва»

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

С.В. Хищенко

Науковий керівник проекту

Д.В. Федорова,
докт. техн. наук, доцент

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

Д.В. Федорова,
докт. техн. наук, доцент

Підбір технологічного устаткування

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

Розділ 2. Архітектура. Дизайн.

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

Розділ 3. Управління. Економіка.

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

Гарант освітньої програми

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

Київ 2019

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

Студента: Хищенко Сергій Васильович

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема проекту: «Проект етно-ресторану української кухні на 60 місць у Печерському районі м. Києва»

Керівник проекту: Федорова Діна Володимирівна

Термін захисту: «___» _____ 2019 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

У рамках написання випускного кваліфікаційного проекту розроблено проект етно-ресторану на 60 місць у Печерському районі м. Києва. Обґрунтовано місце проектування етно-ресторану по вулиці Дружби народів 15, що характеризується зручним географічним розташуванням, розвинутою інфраструктурою, великою кількістю історико-культурних пам'яток, чудовою транспортною розв'язкою та великою кількістю бізнес та офісних приміщень.

Досліджено регіональний ринок закладів ресторанного господарства в Печерському районі м. Києві, виявлено, що в ареалі діяльності майбутнього етно-ресторану функціонують 15 ресторанів з різним кулінарним спрямуванням.

Здійснено ідентифікацію цільових груп споживачів, основним споживачем послуг етно-ресторану будуть туристи, офісні працівники, жителі району та міста.

Розроблено неймінг етно-ресторану української кухні, який звучить наступним чином - «Козацька долина». Ця назва відображає настрій закладу та береже історичну пам'ятку про наших предків. Окреслено фірмовий слоган етно-ресторану - «Найкращі страви, для найкращих людей».

Окреслено загальну концепцію етно-ресторану «Козацька долина», засіб розміщення пропонуватиме додаткові послуги, а саме: бронювання столика на сайті етно-ресторану, гастрономічна лавка, продукція «take away» у фірмовій упаковці, жива музика, виставки художників, скульпторів, гастро вечори, аніматор на вихідні дні для дітей.

Розроблено технологію вареників з селерово-м'ятною начинкою та соусом на основі міксу українських трав, завдяки чому в страві збільшилась кількість білків, заліза, калію, кальцію, фосфору та магнію.

Розраховано кошторис будівництва етно-ресторану «Козацька долина», який склав 11814,4 тис. грн.

Обґрунтовано організаційно-правовий проектованого етно-ресторану, який вирішено створити у формі товариства з обмеженою відповідальністю. Організаційна форма управління закладом ресторанного господарства – лінійна. Визначено основні економічні

показники діяльності, оцінено ефективність капітальних вкладень та термін окупності проекту, який становить 3,2 роки.

Випускний кваліфікаційний проект викладено на 54 сторінках пояснювальної записки та містить 37 таблиць і 11 рисунків, 13 додатків. Графічний матеріал – 4 аркуші.

Summary

Within the framework of the writing of the final qualification project, a project of an ethno-restaurant for 60 places in the Pechersk district of Kyiv was developed. The design site of the Ethno-restaurant on Peoples Friendship Street 15 is well-grounded, characterized by convenient geographical location, developed infrastructure, lots of historical and cultural monuments, excellent transport interchange and a large number of business and office premises.

The regional market of restaurant establishments in the Pecherskyi district of Kyiv has been researched and 15 restaurants with different culinary trends are functioning in the area of activity of the future ethno-restaurant.

Target groups of consumers have been identified, tourists, office workers, residents of the district and cities will be the main consumers of ethno-restaurant services.

The naming of an ethno-restaurant of Ukrainian cuisine, which sounds as follows - "Kozatsky Valley" has been developed. This name reflects the mood of the institution and preserves the historical memory of our ancestors. The slogan of the ethno-restaurant - "The best dishes for the best people" is outlined.

The general concept of the Cossack Valley ethno-restaurant is outlined, the accommodation facility will offer additional services, such as: booking a table on the site of the ethno-restaurant, gastronomic bench, take away products in branded packaging, live music, exhibitions of artists, sculptors, gastronomic evenings, a holiday weekend animator for kids.

The technology of dumplings with celery-mint stuffing and sauce based on the mix of Ukrainian herbs was developed, which increased the amount of protein, iron, potassium, calcium, phosphorus and magnesium in the dish.

The estimated cost of construction of the Kozatsky Valley Ethno-Restaurant, which amounted to 11814.4 thousand UAH.

The organizational and legal basis of the designed ethno-restaurant, which is decided to create in the form of a limited liability company. The organizational form of managing a restaurant establishment is linear. The basic economic indicators of activity are determined, the efficiency of capital investments is estimated, and the payback period of the project is 3.2 years.

The final qualification project is set out on 54 pages of the explanatory note and contains 37 tables and 11 figures, 13 appendices. Graphic material - 4 sheets.

ЗМІСТ

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

ВСТУП

Сучасні подорожі світом, стаючи дедалі швидшими і зручнішими, перетворились на пізнання невідомого і цікавого, пошук нових вражень та смаків. А як відомо, їжа є одним з важливих елементів традиційної матеріальної культури кожного народу. Українська національна кухня вирізняється різноманіттям страв з неповторними ароматами та смаками. Рейтинги підтверджуються фактом невинного розвитку мережі українських ресторанів за кордоном: «Veselka» - в Нью_йорку; «Київ» - в Кіото, Токіо, Торонто, Сінгапурі, Тель-Авіві; «Україна» - в Чикаго, Нью-Йорку, Пекіні, Гуанчжоу, Берліні; «Іван-Козак» - в Гонконзі; «Диво» - в Лондоні; «Український смак» - в Кракові [41].

Розвиток туризму дозволить показати Україну іноземним туристам з іншої, цікавої, самобутньої сторони. З кожним роком кількість споживачів, які відвідують заклади ресторанного господарства з українською кухнею – збільшується. В останні роки на Україні спостерігається поступове відродження української автентичної кухні, тому вважаємо актуальним проектування етно-ресторану у місті Києві.

Мета випускного кваліфікаційного проекту – проектування закладу ресторанного господарства у Печерському районі м. Києва з впровадженням технологій гарячих страв української кухні фьюжн.

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

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

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

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

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

- обґрунтувати операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів. Сформулювати 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, технології гарячих страв української кухні фьюжн.

Предмет дослідження: етноресторан української кухні на 60 місць, гарячі страви української кухні фьюжн.

Інформаційну базу дослідження становлять: публікації вітчизняних і зарубіжних вчених, монографічна література, тематичні публікації в періодичних виданнях, статистичні матеріали, законодавчі та нормативно-правові акти. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: ресторани» за редакцією А.А. Мазаракі, доктора економічних наук, професора, академіка НАПН України, заслуженого діяча науки і технік.

Практичне значення одержаних результатів полягає в можливості впровадження розробленого проекту, що сприяє реалізації соціальних цілей, є інструментом підвищення рентабельності та конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства.

Обсяг і структура роботи: випускний кваліфікаційний проект складається з трьох розділів, висновків, списку використаних джерел, додатків та графічних матеріалів. Основний зміст роботи викладено на 54 сторінках. Випускний кваліфікаційний проект містить 37 таблиць, 11 рисунків, 13 додатків та 4 графічних матеріалів.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1. Концепція

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Печерський район – історичний і діловий центр столиці. Нарівні з пам'ятками архітектури, музеями та парками тут зосереджена велика кількість скляних офісних будівель, бізнес-центрів, посольств і дорогих бутиків [42].

Респектабельний Печерськ – район бізнесменів, політиків і мільйонерів. Центральне місцезнаходження, великий вибір елітного житла і комерційної нерухомості, швидкий доступ до нічного й культурного життя Києва приваблюють успішних ділових людей, перспективних молодих фахівців і забезпечену молодь.

Нині в Печерському районі, що займає площу 27 км², мешкає 126,2 тисячі киян, тут діє близько 30 промислових підприємств, 28 науково-дослідних та проектних інститутів, чотири вищих навчальних заклади, вісім технікумів та профтехучилищ, 15 середніх, одна вечірня, дві спортивні школи і 17 дошкільних закладів, чотири лікарні і військовий шпиталь, п'ять поліклінік, заклади торгівлі і громадського харчування.

Печерський район відзначається насиченістю культурно-мистецькими закладами: український дім, палац дітей та юнацтва, центр культури, просвіти та дозвілля збройних сил України (будинок офіцерів), комплекс споруд Києво-Печерської лаври, Видубицький монастир, фортеця Косий капонір, кловський палац, Маріїнський палац, будинок кабінету міністрів, будинок національного банку, будинок архітектора Городецького (відомий, як будинок з химерами), будинок Верховної Ради. Дев'ять державних музеїв, 21 бібліотека, 7 палаців та будинків культури, два театри і три театри-студії, 4 кінотеатри, центральний парк культури і відпочинку, національна філармонія, міжнародний центр культури і мистецтв, дитяча картинна галерея і три дитячі музичні школи [41].

На території Печерського району розташовано такі як готелі: «Park Inn by Radisson Kyiv Troyitska», «Aloft Kiev», «Київ», «Дніпро», «Алфавіт», «Україна», «President Hotel», «Національний», «Greguar» Hotel», «BonApart Hotel», «Астері».

Розташування ресторану обрано за адресою бульвар Дружби народів 15, за рахунок близького місця знаходження біля метро, а також великої кількості бізнес та офісних приміщень. Також поруч знаходяться готелі, в яких відпочивають туристи, автомобільне шосе, тому можна розраховувати на водіїв, які будуть проїжджати поруч та офісних працівників [38].

В радіусі 2 км від проектного ресторану знаходиться до 15 конкурентів, серед них такі як: ресторани «Coin» (авторська кухня), «Казбек» (грузинська кухня), «Кувшин» (кавказька кухня), «Кебаб Даш» (турецька кухня), «Vicini» (італійська кухня), «Eshak» (узбецька кухня), «CASTA Sushi & Burger» (паназіатська кухня), «Samogon Bar» (українська кухня), «Альмондо» (європейська, японська, авторська), «Рыба Пила» (рибне меню), «Марлин» (середземноморська кухня), «Файна Фамилия» (середземноморська кухня) [39]. Проаналізувавши отримані дані можемо зробити висновок, що конкуренція достатньо велика, однак в районі дислокації функціонує всього один заклад з українським меню, що додатковим плюсом для проектного етно-ресторану та допоможе підвищити рентабельність підприємства.

Проектований етно-ресторан української кухні відноситься до ресторанів вищого класу, формат закладу – гастрономічний міській ресторан з рівнем обслуговування та форматом «Quick & Casual», середній чек 300-450 грн.

Конкурентними перевагами етно-ресторану можуть бути:

- ексклюзивне концептуальне меню, яке поєднує національну та модернізовану українську кухню;
- використання нетрадиційних способів подачі звичайних страв;
- якість, свіжість і натуральність страв з локальних продуктів;
- атмосфера закладу з дотриманням українських традицій.

Неймінг закладу

Неймінг етно-ресторану української кухні звучить наступним чином - «Козацька долина». Ця назва відображає настрій закладу та береже історичну пам'ятку про наших предків. Логотип проектного етно-ресторану «Козацька долина» наведено на рис. 1.1.



Рис. 1.1. Логотип проектного етно-ресторану «Козацька долина»

Легенда етно-ресторану – демократичний міський ресторан з традиційною та модернізованою українською кухнею, що запрошує відчувати національний колорит та родинну атмосферу, насолодитися стравами приготованими з любов'ю та гостинністю персоналу.

Розроблено фірмовий слоган етно-ресторану - «Найкращі страви, для найкращих людей».

Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайн ресторану витриманий у стилі етнічної культури України, столи та стільці виконані з масивного натурального дерева. Стіни прикрашені українською зброєю, килимами, картини, розписами та символами української культури. Центральною фігурою етно-ресторану «Козацька долина», як в інтер'єрному так і в ідейному плані, є піч — справжня, українська, яка символізує домашній затишок та сімейну єдність. Атмосфера закладу спрямована передати історію наших предків та побувати там.

В етно-ресторані «Козацька долина» передбачено декілька залів: зал «Український» розрахований на 40 осіб, зал «Корчма» - на 20 осіб. У світлих залах закладу багато повітря, великі панорамні вікна та пастельні відтінки з використанням натуральних теплих матеріалів.

На столах замість скатертин вишиті національні рядна. Для обслуговування гостей ресторану планується використовувати сучасний (порцеляновий, фаянсовий, скляний) та автентичний посуд.

Музика в ресторані – виключно українська, як у фольклорному, так і в сучасному виконанні.

На рис. 1.2 наведений приблизний дизайн проєктованого етно-ресторану.



Рис. 1.2. Приблизний дизайн етно-ресторану «Козацька долина»

Стильове спрямування етно-ресторану «Козацька долина» виражатиметься також у меблевому дизайні. Основні матеріали: дерево, лоза, глина та тканина. В залі будуть розміщені 2-х, 4-х та 6-місні столики.

В декорі етно-ресторану плануємо використовувати предмети автентичного українського мистецтва: рушники, предмети побуту, глиняні глечики, солом'яні капелюхи, українською зброєю, килимами, картини, розписами

Персонал буде одягнений у традиційне українське вбрання. Обов'язковою вимогою до офіціантів буде гарний рівень освіти та розмова лише українською мовою. При обслуговуванні гостей офіціанти використовуватимуть такі вирази; «як

панови себе мають» та «Слава Україні», щоб підкреслити напрямок ресторану. Приклад форми офіціантів етно-ресторану наведений на рис. 1.3.



Рис. 1.3. Приклад форми офіціантів етно-ресторану «Козацька долина»

Атмосфера етно-ресторану «Козацька долина» надає загадковість, не повторимість інтер'єру та спрямована передати історію наших предків.

Сервіс

Етно-ресторан «Козацька долина» позиціонується як сучасний демократичний заклад з поєднанням автентичної та сучасної української кухні. В закладі планується застосовувати форму обслуговування – офіціантами за меню вільного вибору страв з наступним розрахунком (готівковий, безготівковий).

В етно-ресторані передбачено споживання продукції у залі, а також «take away» у фірмовій упаковці закладу з логотипом підприємства. Серед інших послуг ресторан пропонуватиме обслуговування бенкетів, фуршетів, святкових заходів.

У маркетинговому плані плануємо використовувати етнічні моменти нашої держави та акції на свята України. Така концепція сподобається туристам та всім прихильникам традицій нашої країни. **Філософія ресторану** полягає в тому, щоб нагадати людям, що українська кухня - це наше коріння і традиції, якими варто пишатися. Етно-ресторан буде місцем проведення регулярних виставок

талановитих українських художників, скульпторів, а також музичних, літературних та модних перформансів.

В етно-ресторані «Козацька долина» планують проводити гастро вечори, де будуть презентувати більш незвичайні поєднання та страви з інших регіонів України. Таким чином проходитиме обмін досвідом і влаштовуватимуться гастролі українських топових шеф-кухарів до закладу.

Для проєктованого ресторану передбачається створити літню веранду для обслуговування споживачів у теплий період року.

Режим роботи етно-ресторану «Козацька долина» встановлено з 11.00 до 23.00 без вихідних. При розробленому режимі закладу враховувався його тип, місце розташування і особливості потенційних гостей.

Для відвідувачів з дітьма передбачено аніматора, який працюватиме у суботу та неділю.

Для туристів та любителів української кухні в етно-ресторані працюватиме гастрономічна лавка, де можна придбати сало, домашні ковбаси та запечене м'ясо, сири, різноманітні закрутки з овочів та фруктів, вино та настоянки.

Концептуальні ознаки етно-ресторану «Козацька долина» на 60 місць представлено у табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Концепція етно-ресторану «Козацька долина»

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства	
Країна розташування	Україна
Адміністративна територія	місто Київ
Адміністративний район населеного пункту	бульвар Дружби народів 15
Рівень туристичної і ділової активності району	Високий рівень туристичної та бізнес аттракції (центральна частина міста)
Насиченість регіонального ринку послуг РГ	Висока насиченість, 12 закладів в ареалі діяльності
Неймінг	
Тип закладу	Етно-ресторан
Неймінг	«Козацька долина»
Легенда	демократичний міський ресторан з традиційною та

модернізованою українською кухнею, що запрошує відчутти національний колорит та родинну атмосферу, насолодитися стравами приготованими з любов'ю та гостинністю персоналу

Продовження таблиці 1.1

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
Логотип	
Концептуальне меню	
Салат з шпинатом і копченою ципою, фуагра по-українськи, кав'яр з шукою, солонина, домашня ковбаса, українська фуагра з грушою, копчена ципа, український борщ на свинячих копчених вухах, банош с беконом, томлене козиня, картопляні деруни з ікрою дунайського оселедця, смажені кабачки з бринзою та томатами, телячі щокі з овочевим мусом. Напої власного приготування: квас, самогон та настоянки (медовуха, хреновуха, вишнівка).	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Етнічний
Фірмові кольори	Білий, коричневий, червоний та зелений
Фірмові атрибути, атмосфера	Стіни: глиняні стіни, покриті білою штукатуркою та розписами Підлога: дерев'яна Акcesуари: рушники, предмети побуту, глиняні глечики, солом'яні капелюхи, українська зброя, килими, картини, Меблі: дерев'яні стільці та лавки, масивні столи.
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Гастрономічний міський ресторан з рівнем обслуговування та форматом «Quick & Casual», середній чек 300-450 грн
Види обслуговування	Індивідуальне та бенкетне обслуговування
Види меню	Меню вільного вибору
Форми обслуговування	Офіціантами за індивідуальною формою з наступним розрахунком
Додаткові послуги	Бронювання столика на сайті етно-ресторану, гастрономічна лавка, продукція «take away» у фірмовій упаковці, жива музика, виставки художників, скульпторів, гастро вечори, аніматор на вихідні дні для дітей
Режим роботи	11.00 до 23.00
Зали для споживачів, кількість місць	Загальна місткість – 60 місць, з них: - зал «Український» на 40 місць; - зал «Корчма» на 20 місць.
Середня прогнозна оборотність місця за день	3,2 рази

1.2. Гастрономічний бренд проекту

Основним гастрономічним спрямування за тематикою етно-ресторану «Козацька долина» є поєднання традиційних страв з незвичайними продуктами під сучасні манери. У меню закладу представлені такі страви як салат з шпинатом і копченою ципою, кав'яр з щукою, солонина, домашня ковбаса, українська фуагра з грушою, копчена ципа, український борщ на свинячих копчених вухах, банош с беконом, томлене козиня, картопляні деруни з ікрою дунайського оселедця, смажені кабачки з бринзою та томатами, телячі щоки з овочевим мусом. У барному меню гості зможуть спробувати напої власного приготування: квас, самогон та настоянки (медовуха, хреновуха, вишнівка) [30]. Алкогольні напої в етно-ресторані будуть лише українського виробництва.

Для приготування страв з меню використовуватимуть тільки екологічно-чисті сезонні продукти, найсвіжіше м'ясо та рибу. Подача основних страв етно-ресторану представлена на 1.4.



Рис. 1.4. Подача основних страв ресторану

Концептуальне меню ресторану «Козацька долина» наведено у додатку А.

Меню в етно-ресторані буде постійно оновлюватися залежно від продуктів, які наразі актуальні. Зрозуміло, що взимку меню буде змінюватися не так часто, тому що зимових продуктів набагато менше.

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

Сучасні подорожі світом, стаючи дедалі швидшими і зручнішими, перетворились на пізнання невідомого і цікавого, пошук нових вражень та смаків. А як відомо, їжа є одним з важливих елементів традиційної матеріальної культури кожного народу. Українська національна кухня вирізняється різноманіттям страв з неповторними ароматами та смаками. Сучасні рейтинги підтверджуються фактом неспинного розвитку мережі українських ресторанів за кордоном: «Veselka» - в Нью_йорку; «Київ» - в Кіото, Токіо, Торонто, Сінгапурі, Тель-Авіві; «Україна» - в Чикаго, Нью-Йорку, Пекіні, Гуанчжоу, Берліні; «Іван-Козак» - в Гонконзі; «Диво» - в Лондоні; «Український смак» - в Кракові [40, 46].

Розвиток туризму дозволить показати Україну іноземним туристам з іншої, цікавої, самобутньої сторони. З кожним роком кількість споживачів, які відвідують заклади ресторанного господарства з українською кухнею – збільшується. В останні роки на Україні спостерігається поступове відродження української автентичної кухні. Кожна українська страва є унікальною, вона має свою історію, місце походження та своїх гурманів. Найпопулярнішими стравами для іноземців є борщ, голубці та вареники [44].

Вареники (на Західній Україні їх називають пироги) це одна із найпопулярніших та найулюбленіших страв козацької кухні. Вареники мали магічне значення: вони були символом місяця і продовженням роду, їх приносили породіллі, 13 грудня - на Андрія молоді дівчата ворожили на варениках, готували на весілля, хрестини та храмові свята. На Масляну основною стравою були вареники з сиром і свято пробудження весни називали «Сирна неділя», «Сиропуст». На День Св. Варвари (17 грудня) жінки та дівчата готували вареники з маком чи сиром, серед яких обов'язково були пирхуни – вареники заправлені

борошном. 40 вареників готували на свято весни – Сорок святих. Вареник з маком символізував сімейну гармонію. Вареники були родинною стравою: готувались жіночим колективом і подавалась в одній макітрі для всієї сім'ї.

Начинка використовується різноманітна: сирна, м'ясна, грибна, фруктована, з квасолі, з пшоняної або гречаної каші, а також незвичні для сучасної кулінарії - з папороті, редьки, борошняна (смалець змішаний з борошном або відварена квасоля в поєднанні з борошном і калиною). Однією з найпопулярніших є картопляна або картопляно-сирна начинка, але в Україну картопля була завезена тільки в XVIII ст. До вареників подавали шкварки або сметану. Вареники (пироги) готували з прісного тіста на основі житнього, пшеничного, ячмінного або гречаного борошна. Гречка була завезена в Україну в XI—XII ст. з Азії. Тоді з'являються в Україні такі страви, як вареники гречані з сиром, гречаники, гречані пампушки з часником, гречані галушки з салом, каші і бабки з гречаної крупи, кваша (гречане борошно з солодом запарюється окропом, витримується в теплому місці і відварюється) [34].

В кожному куточку України вареники особливі. Так в Карпатах готують вареники з ячмінного борошна, а в якості начинки використовують бринзу. Поліські вареники готували з маковою начинкою і конопляним насінням, а тісто замішували на житньому борошні. На Волині вареники готували з гречаною кашею та сиром.

Відкриваючи ресторан важливо враховувати кулінарні уподобання своїх співвітчизників. Важливим трендом розвитку кулінарного мистецтва є поєднання автентичності з новою концептуальною ідеєю, застосування локальної сировини.

У зв'язку з викладеним, **метою наукової роботи** є розроблення української страви фьужен спрямування для етноресторану.

Об'єктом дослідження є технологія вареників з використанням локальної сировини.

Предмети дослідження: вареники з селерово-м'ятною начинкою, соус на основі міксу українськи трав, ромашка, любисток.

Методи дослідження: органолептичні, технологічні, математичні. З метою вивчення харчової цінності вареників з селерово-м'ятною начинкою було визначено вміст основних макронутрієнтів, мінеральний і вітамінний склад.

Наукова розробка вареників з селерово-м'ятною начинкою та соусом на основі міксу українських трав апробована у збірнику наукових статей магістрів (додаток Б). На нову страву розроблено технологічну картку, яка наведена у додатку В. Акт впровадження науково-дослідної роботи новітньої технології вареників представлено у додатку Г.

1.3. Виробничий процес

Моделювання сервісно-виробничого процесу етно-ресторану «Козацька долина» наводимо на рис. 1.5 [29].

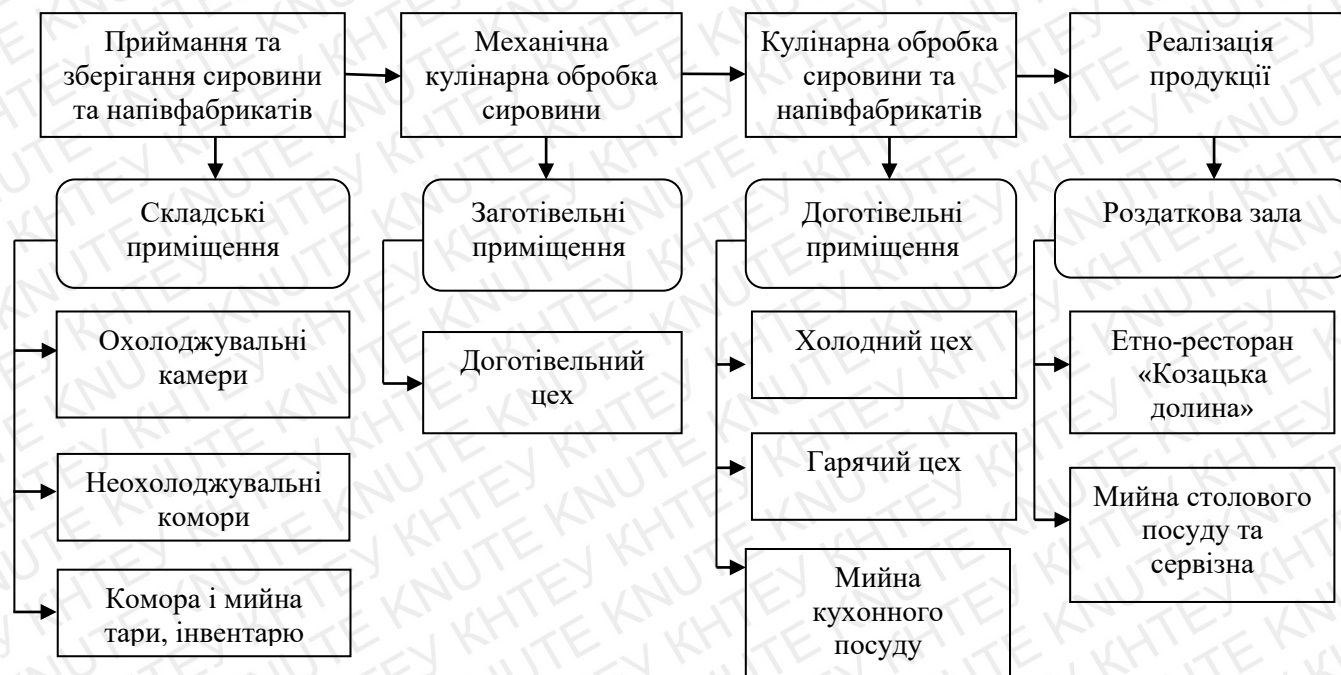


Рис.1.5. Схема структурно-виробничого процесу етно-ресторану «Козацька долина»

Виробнича програма визначається на основі графіка добової динаміки попиту торговельного залу, де початковими даними є: режим роботи закладу, середня тривалість прийому їжі та коефіцієнт заповнення залу. Розрахунок погодинної кількості споживачів у торговому залі визначали за формулою 1.1[37]:

Розраховану кількість відвідувачів за кожну годину роботи етно-ресторану «Козацька долина» на 60 місць наводимо у табл. 1.2.

Оборотність місця в етно-ресторані на «Козацька розваги» на 60 місць склала 3,2 рази. Найбільша завантаженість зали етно-ресторану спостерігається в години з 13.00 до 15.00 та з 18:00 до 21:00.

Таблиця 1.2

Прогнозована динаміка відвідування етно-ресторану

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали	Кількість відвідувачів
11:00-12:00	60	1	0,1	6
12:00-13:00	90	0,7	0,2	8
13:00-14:00	60	1	0,5	30
14:00-15:00	60	1	0,3	18
15:00-16:00	90	0,7	0,2	8
16:00-17:00	90	0,7	0,2	8
17:00-18:00	60	1	0,3	18
18:00-19:00	90	0,7	0,6	25
19:00-20:00	90	0,7	0,9	38
20:00-21:00	120	0,5	0,5	15
21:00-22:00	90	0,7	0,3	13
22:00-23:00	90	0,7	0,1	4
Загальна кількість				185
Денна оборотність місця				3,2

Денна кількість страв за день визначається за допомогою формули 1.2 [37].
Погруповий розподіл страв та напоїв для етно-ресторану проводимо у табл. 1.3.

Таблиця 1.3

Погруповий розподіл страв та напоїв етно-ресторану «Козацька долина»

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв групи
Фірмові страви	0,2	38
Холодні закуски	1,7	326
Гарячі закуски	0,4	77
Супи	0,18	35
Основні страви	1,2	230
Соуси	0,1	19
Гарніри	0,3	58
Солодкі страви та кондитерські вироби	0,4	77
Гарячі напої:		
- чай	0,6	115
- кава	0,4	77
Холодні напої:		
- фруктові води	0,2	38
- мінеральні води	0,2	38
- власного приготування	0,3	58
- соки	0,3	58

Напої алкогольні:		
- пиво	0,05	10
- вино та шампанське	0,1	19
- горілка та настоянки	0,1	19
- коньяк, віскі та бренді	0,1	19

Денна виробнича програма етно-ресторану «Козацька долина» представлена у додатку Д.

Формування сировинних запасів, системи їх постачання і зберігання

На основі денної виробничої програми етно-ресторану, яка слугує підґрунтям для визначення потреби в сировині та напівфабрикатах, проводимо розрахунки сировинного забезпечення виробничої програми (формула 1.3) [37].

Розрахунок необхідної кількості сировини на одну страву та на кількість страв відповідно до денної виробничої програми етно-ресторану «Козацька долина» проводимо у додатку Е.

Для підвищення економічної ефективності функціонування проектного етно-ресторану «Козацька долина», використовуємо логістичний підхід «точно в термін» [25]. У табл. 1.4 зведено основних постачальників закладу.

Таблиця 1.4

Характеристика постачання в етно-ресторані

Сировина, н/ф	Постачальники	Основні умови постачання			
		Види поставок	Форма і методи постачання	Методи завою	Форма оплати
М'ясо, птиця, субпродукти	ТОВ «Халфуд»	Централізована	Складська	Кільцевий	Безготівкова
Риба та нерибні продукти моря	Компанія «Титаніус»	Централізована	Транзитна	Кільцевий	Безготівкова
Борошно	ЛТД «Фудсі Компані»	Централізована	Складська	Самовивіз	Безготівкова
Яйця та яйцепродукти	Компанія «Ясенвіт»	Централізована	Складська	Кільцевий	Безготівкова
Молочна продукція, сири	Київський молокозавод №1, «Доообра ферма»	Оптова	Складська	Маятниковий	Безготівкова
Овочі, фрукти	«GreenGrosce»	Централізована	Складська	Маятниковий	Безготівкова
Бакалійні товари	ТОВ «Смарт Груп»	Централізована	Складська	Кільцевий	Готівкова, безготівкова
Вино-горілчані вироби	Гіпермаркет «МЕТРО»	Оптова	Транзитна	Кільцевий	Безготівкова
Морозиво	ТМ «Рудь»	Централі-	Складська	Маятниковий	Безготівкова

Сировина, н/ф	Постачальники	Основні умови постачання			
		Види поставок	Форма і методи постачання	Методи завою	Форма оплати
		зована			
Кондитерські вироби, хліб	Компанія «Два млина»	Централізована	Складська	Кільцевий	Безготівкова
Безалкогольні напої	Гіпермаркет «МЕТРО»	Оптова	Транзитна	Кільцевий	Безготівкова

При виборі джерел постачання сировини і купівельних товарів керувалися в першу чергу: якістю продукції, ціною, надійністю поставок, умовами оплати, відстанню, формою постачання, способом доставки, видом маршруту, терміном і часом постачання, можливістю знижок.

Робота складу розпочинається о шостій годині з видачі продуктів у цехи для виконання денної виробничої програми згідно меню. У завантажувальній підприємства відбувається приймання товарів та сировини, після чого вона направляється в складські приміщення для зберігання, охолоджувальні камери. Процес організації роботи складу етно-ресторану представлено на рис. 1.6 [19].

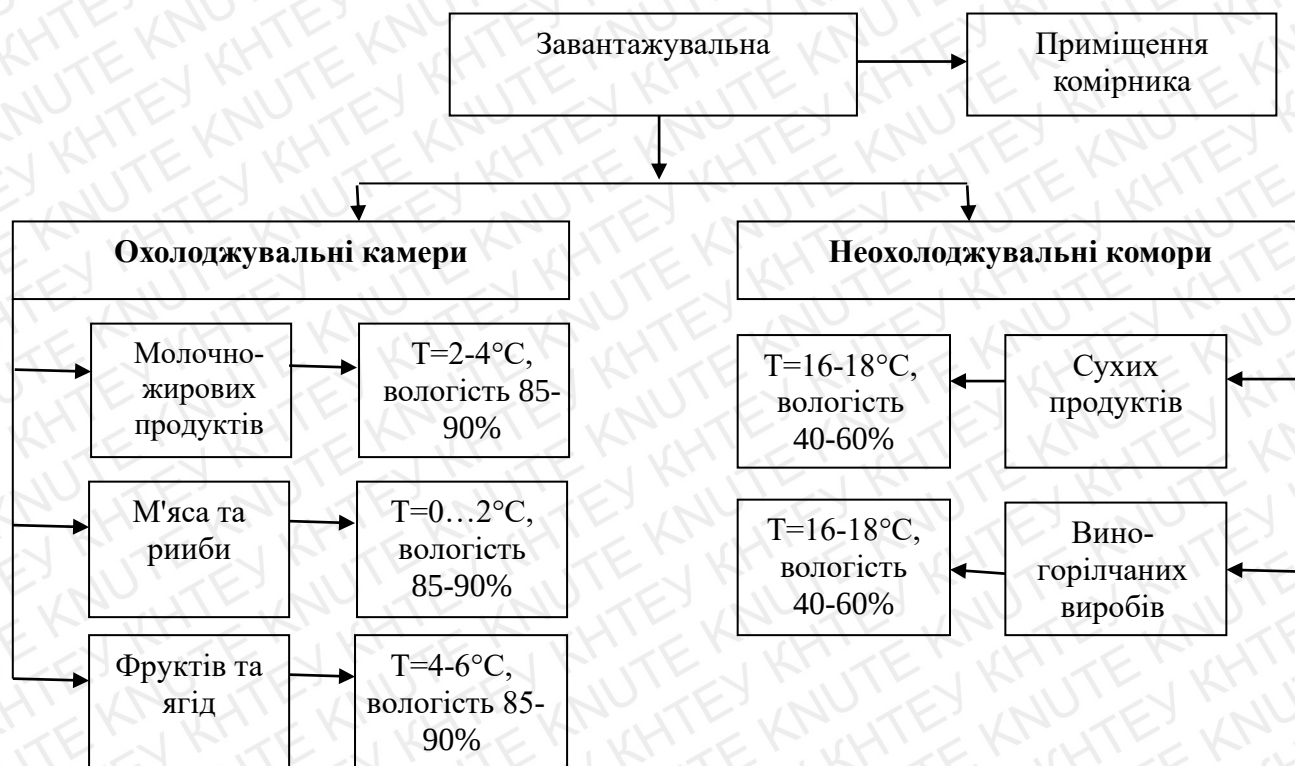


Рис.1.6.Схема організації процесу приймання та зберігання сировинних запасів в етно-ресторані «Козацька долина»

Кількість складського механічного, ваговимірювального і підйомно-транспортного устаткування визначається за нормами технічного оснащення. Для зберігання отриманої сировини заклад оснащено камерами добового запасу, де зберігається сировина після приймання до подальшої її реалізації. Підбір устаткування для зберігання сировини в етно-ресторані «Козацька долина» наводимо у табл. 1.5 [43].

Таблиця 1.5

Підбір устаткування для зберігання сировини та напівфабрикатів

Приміщення	Тип, марка, модель устаткування	Кіль- сть	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Завантажувальна	Ваги товарні ЗЕВС ВПЕ-300	1	600	800	0,48
	Виробничий стіл КИЙ-В СП-1	2	1200	600	1,44
	Ваги настільні CAS AD-25	1	340	215	-
	Підтоварник Ефес ПТ	2	1500	800	2,4
	Візок вантажний Інтертехносклад	1	750	500	0,38
Площа устаткування, м²					4,7
Площа завантажувальної, м²					13,0
Комора сухих продуктів	Стелаж КИЙ-В СЖ-4 4П	2	1200	600	1,44
	Підтоварник Ефес ПТ	1	1500	800	1,2
Площа устаткування, м²					2,64
Площа комори сухих продуктів, м²					8,0
Комора вино-горілчаних напоїв	Стелаж КИЙ-В СЖ-4 4П	2	1200	600	1,44
	Підтоварник Ефес ПТ	1	1500	800	1,2
Площа устаткування, м²					2,64
Площа комори вино-горілчаних напоїв, м²					8,0
Охолоджувальні камери					
М'яса та риби	Середньо-температурна збірна камера Полаір КХН-2,94	1	1360	1360	1,85
Площа устаткування, м²					1,85
Площа камери м'яса-риби, м²					5,0
Фруктів та ягід	Середньо-температурна збірна камера Полаір КХН-2,94	1	1360	1360	1,85
Площа устаткування, м²					1,85
Площа камери фруктів та ягід, м²					5,0
Молочно-жирових продуктів	Середньо-температурна збірна камера Полаір КХН-2,94	1	1360	1360	1,85
Площа устаткування, м²					1,85
Площа камери молочно-жирових продуктів, м²					5,0
Комора та мийна тари, інвентарю	Стелаж КИЙ-В СЖ-4 4П	1	1200	600	0,6
	Виробничий стіл КИЙ-В СП-1	1	1200	600	0,72
	Ванна мийна 2-х секційна КИЙ-В ВМС-5-2С	1	800	500	0,4
	Підтоварник Ефес ПТ	1	1500	800	1,2
Площа устаткування, м²					2,92
Площа комори та мийної тари, інвентарю, м²					8,0

На підставі проведених розрахунків розроблено організаційні заходи щодо приймання товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення, їх зберігання і відпускання, організації вагового та транспортного господарства, роботи комірника [18]. Процес організації роботи складського господарства етно-ресторану «Козацька долина» наведено у табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Організація роботи складського господарства

Заходи		Характеристика	Термін	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 оброб-ляння приміщень	Щоденне	Миття складського устаткування та інвентарю	Робочий день	Відповідно з виробничою доцільністю, наприкінці робочого дня	Прибиральник Комірник Вантажник
		Миття стін	Відповідно до обсягів тари і виробничої доцільності		
		Підмітання та миття підлоги			
	Щотижневе	Миття дверей та опалювальних приладів		Відповідно з виробничою доцільністю, наприкінці робочого тижня	Прибиральник
		Миття освітлювальних приладів; протирання немеханічного складського устаткування і підлоги під ним.			Прибиральник Комірник Вантажник
Щомісячний санітарний день		Дезінфекція	Відповідно до виробничої доцільності	Відповідно до режиму роботи персоналу	Прибиральник, комірник, вантажник
		Дезінсекція			
		Дератизація			

Заходи	Характеристика	Термін	Час виконання	Виконавець
Моніторинг постачальників	Моніторинг залишків; пошук джерел постачання; формування замовлень; складання угод та контроль постачання		Відповідно до виробничої доцільності	Комірник

Проектування технологічних процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Доготівельний цех в етно-ресторану «Козацька долина» працює на сировині та напівфабрикатах, призначений для їх механічної обробки, виготовлення напівфабрикатів для гарячого та холодного цехів. Доготівельний цех поділятиметься на два відділення: овочеве та фруктово-ягідне та м'ясо-рибне.

Овочеве та фруктово-ягідне відділення призначене для доочищення і виготовлення напівфабрикатів із картоплі, коренеплодів, капусти, цибулі ріпчастої, сезонних овочів і зелені, фруктів і ягід [13]. М'ясо-рибне відділення спеціалізуватиметься на дообробці напівфабрикатів із м'яса та риби, птиці та субпродуктів, розморожуванні та підготовці морепродуктів. Структурно-технологічна схема організації роботи доготівельного цеху наведена на рис. 1.7.

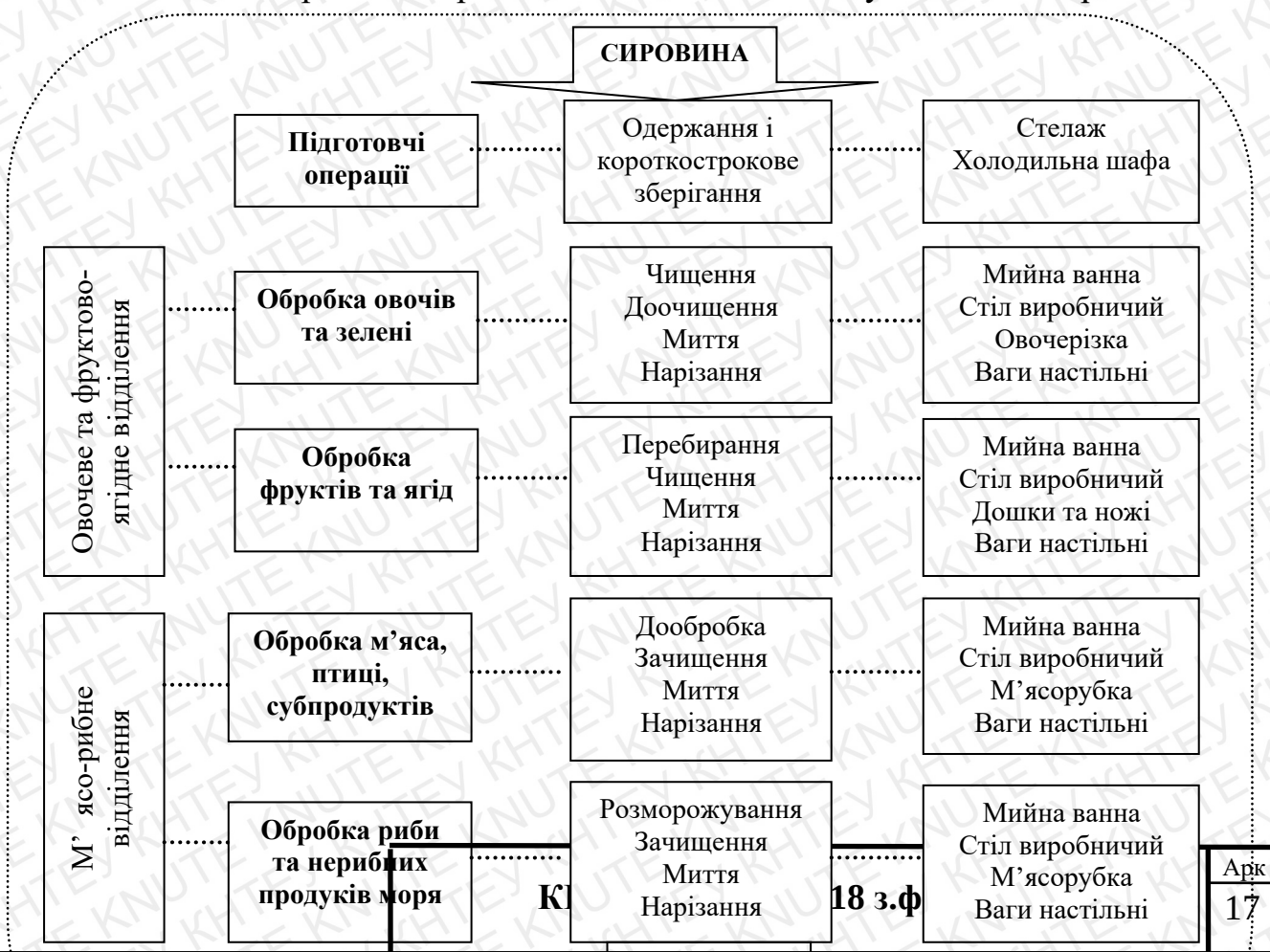


Рис. 1.7. Структурно-технологічна схема організації роботи доготівельного цеху

Виробнича програма доготівельного цеху етно-ресторану «Козацька долина» розрахована та наведена у додатку Є.

Для забезпечення сервісно-виробничого процесу етно-ресторану «Козацька долина» необхідно підібрати кваліфікований персонал. Чисельність виробничого персоналу визначають за формулою 1.4 та 1.5 [37]. Організація технологічного обробляння сировини та напівфабрикатів у доготівельному цеху наведена у табл. 1.7.

Таблиця 1.7

**Технологічний процес обробляння сировини та напівфабрикатів
у доготівельному цеху**

Технологічні лінії (робочі місця)	Технологічні операції	Кількість сировини, кг	Кіл-сть людино-годин	Загальні витрати часу	Години виконання робіт, год.	Квалі-фікація працівника
Обробка овочів та зелені	Миття	65,1	4,3	279,9	10.00-12.00	Кухар III р.
	Очищення					
	Доочищення					
	Нарізання					
Обробка фруктів, ягід, зелені	Миття	15,5	4,0	62,0	10.00-12.00	Кухар III р.
	Очищення,					
	Нарізання					
Обробка н/ф з м'яса та птиці	Зачищення	37,1	5,2	192,9	10.00-16.00	Кухар IV р.
	Миття					
	Нарізання					
Обробка риби та морепродуктів	Видалення луски	19,2	5,4	103,7	10.00-13.00	Кухар IV р.
	Потрошіння					
	Зачищення					
	Миття					
Разом витрати часу				638,5		

$$N_1 = 638,5 \cdot 100 / (9 \cdot 1,14 \cdot 3600) = 1,7$$

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

У доготівельному цеху працюватиме 3 кухарі (III та IV розрядів), графік роботи ступінчатий, зміна триває 9 годин.

Підбір устаткування для виробничих цехів здійснюють на основі рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства. Розрахунок площі цеху здійснюють за формулою 1.11 [37].

Підбір устаткування та розрахунок площі доготівельного цеху етно-ресторану української кухні «Козацька долина» наведена в таблиці 1.8 [43].

Таблиця 1.8

Підбір та визначення площі доготівельного цеху етно-ресторану

Найменування устаткування	Марка, модель	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Овочева та фруктово-ягідне відділення					
Стіл виробничий	КИЙ-В СП-1	2	1200	600	1,44
Стіл виробничий з мийкою	КИЙ-В СПМ-4-300	1	1000	600	0,6
Мийна ванна 2-х секційна	КИЙ-В ВМС-5-2С	1	800	500	0,4
Полиці навісні	КИЙ-В ПН-3П-3	1	800	300	-
Овочерізка	Fimar TV 4000 L'ortolana	1	280	630	-
Ваги електронні порційні	CAS AD-25	1	340	215	-
Вакумна пакувальна машина	Besser Vacuum TRENDY	1	490	295	-
Стелаж на 4 полиці	КИЙ-В СЖ-4 4П	1	1200	600	0,6
М'ясо-рибне відділення					
Стіл виробничий з мийкою	КИЙ-В СПМ-4-300	1	1000	600	0,6
Стіл виробничий	КИЙ-В СП-1	3	1200	600	2,16
Мийна ванна 2-х секційна	КИЙ-В ВМС-5-2С	1	800	500	0,4
М'ясорубка	Fimar TR32 / RS 3ph	1	460	340	
Полиці навісні	КИЙ-В ПН-3П-3	1	800	300	-
Холодильна шафа	Полюс ШХ-0,8	1	1300	625	0,81
Ваги електронні порційні	CAS AD-25	1	340	215	-
Раковина для миття рук	Олегія	1	410	320	0,13
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	1	525	435	0,23
Загальна площа					7,37

Розрахункова площа доготівельного цеху складає 21,0 м².

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Кулінарна обробка напівфабрикатів високого ступеня готовності у

проектованому етно-ресторані здійснюється в холодному та гарячому цехах. Кількість страв за години максимального завантаження розраховується за допомогою даних графіка погодинної реалізації продукції. Розрахунок проводимо за формулою 1.12 та 1.13 [37]. У додатку Ж наведений графік погодинної реалізації продукції ресторану «Козацька долина».

У гарячому цеху завершується технологічний процес приготування страв, тут виділяють такі лінії [24]:

- приготування супів;
- приготування основних страв та гарнірів;
- приготування гарячих солодких страв.

На рис. 1.8 наведена структурно-технологічна схема організації роботи гарячого цеху.

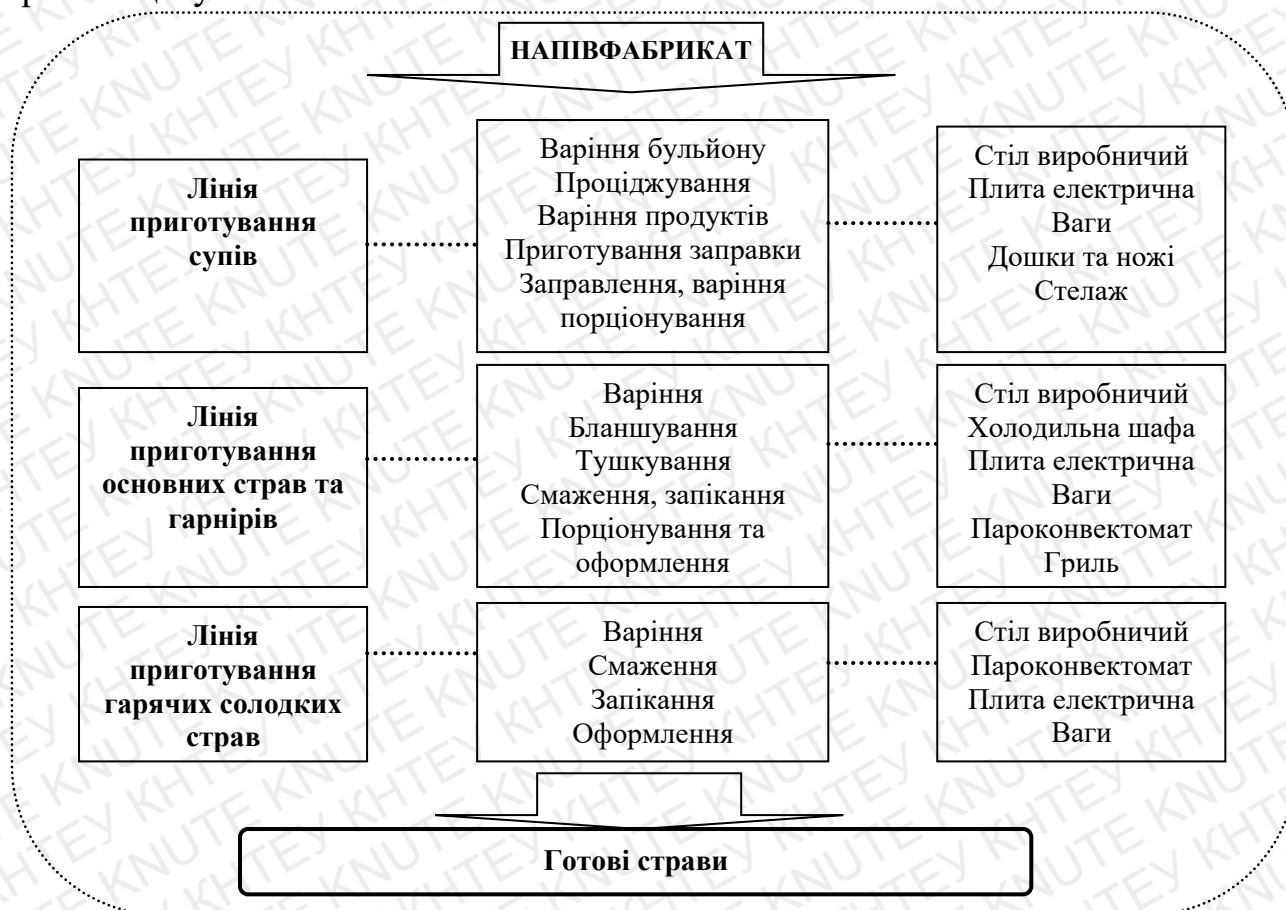


Рис. 1.8. Структурно-технологічна схема організації роботи гарячого цеху

Для визначення виробничої програми гарячого цеху виділяємо в меню страви, які будуть безпосередньо готуватись у даному цеху та розраховуємо необхідну

кількість кухарів для її приготування (додаток К). Кількість виробничого персоналу гарячого цеху в етно-ресторані визначаємо за формулами 1.4 та 1.5 [37].

$$N_1 = 597,1 \cdot 100 / 9 \cdot 3600 \cdot 1,14 \approx 1,7$$

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

У гарячому цеху працюватиме 3 кухарі V розряду за ступінчастим графіком, одна зміна триватиме 9 годин.

Відповідно до виробничої програми холодного цеху етно-ресторану «Козацька долина» виділено наступні лінії для приготування страв [28]:

- м'ясних, рибних та овочевих закусок;
- салатів;
- холодних солодких страв.

Структурно-технологічна схема організації роботи холодного цеху наведена на рис. 1.9.



Рис. 1.9. Структурно-технологічна схема організації роботи холодного цеху

На основі виробничої програми закладу розробляється виробнича програма холодного цеху, яка є планом добового випуску готової продукції (табл. 1.9).

Таблиця 1.9

Виробнича програма холодного цеху етно-ресторану «Козацька долина»

Назва виробу, страви	Денна кількість порцій, шт.	Коефіцієнт трудно-місткості	Загальні витрати часу
1	2	3	4
Крем з баклажану та горіхів	4	1,0	4,0
Кав'яр з щукою	18	1,0	18,0
Рибне плато	21	1,0	21,0
Форшмак з оселедця з житнім хлібом	15	1,1	16,5
Салат з мідіями, креветками та рапанами	19	1,0	19,0
Салат з копченою яловичиною та овочами	27	1,0	27,0
Салат «Цезар» по-українськи	20	1,0	20,0
Салат з шпинатом і копченою ципою	17	1,0	17,0
Салат з курячою печінкою, грушею	14	1,0	14,0
Салат з томатами та овочевою бринзою	22	1,0	22,0
Ікри з синіх та смажених кабачків	16	1,1	17,6
Соління з бочки	23	0,9	20,7

Продовження таблиці 1.9

1	2	3	4
Овочеve плато	25	0,9	22,5
Солонина з яловичини	14	0,9	12,6
Українське сало, мариноване	26	0,9	23,4
Українська фуагра з грушою	20	1,2	24,0
Холодець із індички та півня	12	1,1	13,2
Плато із українських фермерських сирів	17	0,9	15,3
Пташине молоко	6	1,1	6,6
Чорнослив з горіхами	9	1,0	9,0
Морозиво в асортименті	8	1,0	8,0
Всього			351,4

Розрахунок кількості кухарів у холодному цеху етно-ресторану проводимо за формулами 1.4 та 1.5 [37]:

$$N_1 = 351,4 \cdot 100 / 9 \cdot 3600 \cdot 1,14 = 1$$

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

В холодному цеху етно-ресторану працюватиме 2 кухарі V розряду, графік виходу на роботу позмінний, одна зміна триває 9 годин.

У табл. 1.10 наведено підбір устаткування гарячого цеху етно-ресторану [43].

Таблиця 1.10

Підбір устаткування гарячого цеху етно-ресторану

Устаткування	Модель, марка	Кіл-сть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	КИЙ-В СП-1	3	1200	600	2,16
Стіл виробничий мийкою	КИЙ-В СПМ-4-300	1	1000	600	0,6
Мийна ванна	КИЙ-В ВМС-5-2С	1	800	500	0,4

Ваги електронні порційні	CAS AD-25	1	340	215	-
Плита електрична	КИЙ-В-ПЕД-6	2	650	490	0,64
Полиці навісні	КИЙ-В ПН-3П-3	1	800	300	-
Мікрохвильова піч	Fimar MF911	1	510	425	-
Блендер	Remida FR-C1 Inox	1	470	200	-
Пароконвектомат	Unox XEVC0711GPR	1	750	773	0,58
Гриль електричний	Bertos PLG80M	1	800	700	0,56
Кип'ятильник	Airhot WB-20	1	310	310	-
Холодильна шафа	Полюс ШХ-0,8	1	1300	625	0,81
Стелаж на 4 полиці	КИЙ-В СЖ-4 4П	1	1200	600	0,6
Раковина для миття рук	Олегія	1	410	320	0,13
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	1	525	435	0,23
Загальна площа					6,71

Розрахункова площа гарячого цеху склала 22 м².

У табл. 1.11 підбірано устаткування холодного цеху етно-ресторану [43].

Таблиця 1.11

Підбір устаткування холодного цеху етно-ресторану

Назва устаткування	Модель, марка	Кіл-сть, шт	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Стіл виробничий з мийкою	КИЙ-В СПМ-4-300	1	1000	600	0,6
Стіл охолоджувальний	КИЙ-В СХ	1	1200	600	0,72
Мийна ванна 2-х секційна	КИЙ-В ВМС-5-2С	1	800	500	0,4
Стіл виробничий	КИЙ-В СП-1	3	1200	600	2,16
Стелаж на 4 полиці	КИЙ-В СЖ-4 4П	1	1200	600	0,6
Холодильна шафа	Полюс ШХ-0,8	1	1300	625	0,81
Овочерізка	Fimar TV 4000 L'ortolana	1	280	630	-
Ваги порційні електронні	CAS AD-25	1	340	215	-
Соковитискач	Frosty JC-900	1	220	400	-
Блендер	Remida FR-C1 Inox	1	470	200	-
Полиці навісні	КИЙ-В ПН-3П-3	1	800	300	-
Слайсер	Celme FA 250	1	440	530	-
Раковина для миття рук	Олегія	1	410	320	0,13
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	1	525	435	0,23
Загальна площа					5,65

Розрахункова площа холодного цеху склала 16 м².

У таблицях 1.12-1.14 наведено підбір і характеристику устаткування мийних столового та кухонного посуду, сервізної етно-ресторану «Козацька долина» [43].

Таблиця 1.12

Підбір устаткування мийної кухонного посуду етно-ресторану

Назва устаткування	Модель, марка	Кіл-сть,	Габаритні розміри, мм	Площа,
--------------------	---------------	----------	-----------------------	--------

		шт.	довжина	ширина	м ²
Мийна ванна 2-х секційна	КИЙ-В ВМС-5-2С	3	800	500	1,2
Стелаж на 4 полиці	КИЙ-В СЖ-4 4П	1	1200	600	0,6
Стіл виробничий	КИЙ-В СП-1	1	1200	600	0,72
Раковина для миття рук	Олегія	1	410	320	0,13
Загальна площа					2,65

Розрахункова площа мийної кухонного посуду склала 8 м².

Таблиця 1.13

Підбір устаткування сервізної етно-ресторану

Назва устаткування	Модель, марка	Кіл-сть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Шафа для посуду	АРТЕ-Н ПРОФІ	2	700	1800	2,52
Стелаж для посуду	КИЙ-В СС 2Т2С	3	290	600	0,52
Загальна площа					3,04

Розрахункова площа сервізної склала 9 м².

Таблиця 1.14

Підбір устаткування мийної столового посуду етно-ресторану

Назва устаткування	Модель, марка	Кіл-сть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Посудомийна машина	ТОРГМАШ МПУ-700М	1	1915	870	1,66
Утилізатором	WKS 8025	1	219	424	0,1
Настінні полиці	КИЙ-В ПН-3П-3	1	800	300	-
Стелаж на 4 полиці	КИЙ-В СЖ-4 4П	1	1200	600	0,6
Зонт витяжний	Антарес СВ Техно 2	1	500	800	0,4
Стіл виробничий	КИЙ-В СП-1	1	1200	600	0,72
Раковина для миття рук	Олегія	1	410	320	0,13
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	1	525	435	0,23
Загальна площа					3,84

Розрахункова площа мийної столового посуду склала 11 м².

У табл. 1.15 зведені площі складських та виробничих приміщень закладу [9].

Таблиця 1.15

Склад та площа приміщень етно-ресторану «Козацька долина»

№ з/п	Назва приміщень	Площа, м ²
Виробничі приміщення		
1.	Доготівельний цех	21
2.	Холодний цех	16
3.	Гарячий цех	22
4.	Мийна кухонного посуду	8
5.	Мийна столового посуду	11
6.	Сервізна	9
7.	Роздаткова	10

	Разом	97
	Складські приміщення	
8.	Охолоджувальні камери для зберігання:	
	- камера м'яса та риби	5
	- камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	5
	- камера фруктів, овочів та зелені	5
9.	Комора сухих продуктів	8
10.	Комора винно-горілчаних напоїв	8
11.	Комора інвентрю та мийна тари	8
12.	Приміщення комірника	6
13.	Завантажувальна	13
	Разом	58

1.4. Сервіс

Просторове забезпечення сервісного процесу етно-ресторану «Козацька долина» показано на рис.1.10 [21].

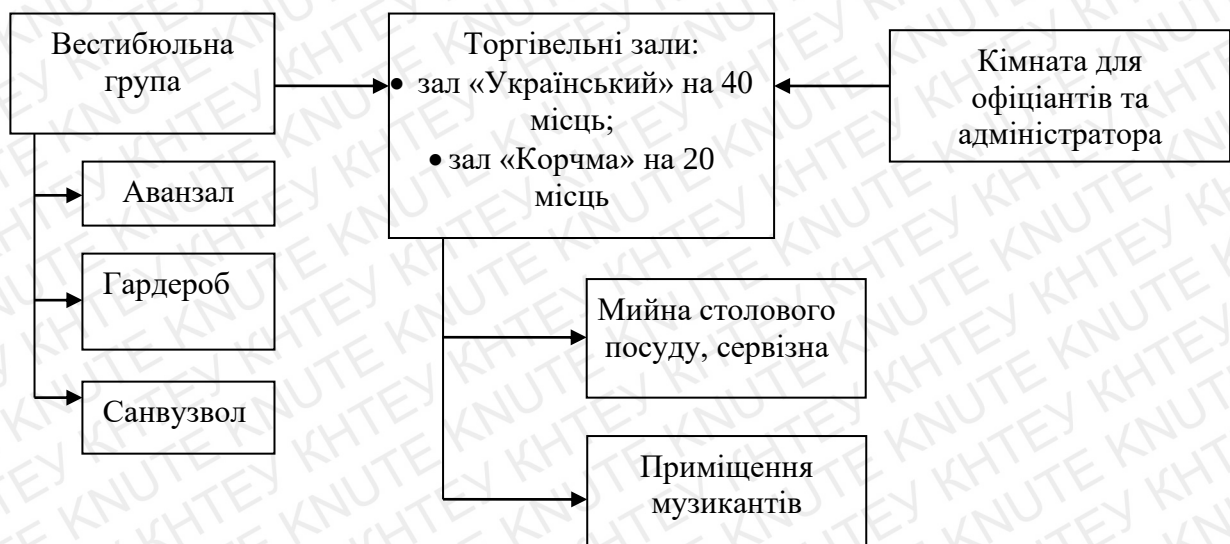


Рис 1.10. Просторове забезпечення сервісного процесу етно-ресторану «Козацька долина»

Враховуючи нормативи ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування» визначаємо склад та площі приміщень проектного етно-ресторану «Козацька долина» (табл.1.16) [9].

Таблиця 1.16

Склад і площі приміщень для відвідувачів етно-ресторану «Козацька долина»

Приміщення	Характеристика	Площа, м ²
------------	----------------	-----------------------

Приміщення	Характеристика	Площа, м ²
Вестибюль	Служить входом у заклад, де розпочинається процес обслуговування. Передбачається розміщення гардеробу і санвузлів для відвідувачів. Площа визначається за нормативом 0,3 м ² на 1 місце	$S=0,3*60=18 \text{ м}^2$
Аванзала	Призначений для збирання груп гостей, зустрічі відвідувачів адміністратором, прийняття замовлень на бенкети, інші заходи. При визначенні площ аванзалу користуємося нормативом 0,09-0,2 м ² на 1 місце	$S=0,2*60=12 \text{ м}^2$
Гардероб	Відгороджена зона вестибюлю із стаціонарним огороженням. Облаштований широким прилавком, під яким розташовуються полиці для взуття, сумок	$S=6 \text{ м}^2$
Санвузли	До структури санвузлів належать входні тамбури, туалетна кімната, кабінки вбиралень	$S=16 \text{ м}^2$
Торговельна зала	Площа залів визначається за нормативом 1,4-2,2 м ² на 1 місце. В українському залі ресторану передбачається виділити місце для естради (8 м ²)	$S_{\text{укр.зал}}=(2*40)+8=88 \text{ м}^2$ $S_{\text{корчма}}=2,0*20=40 \text{ м}^2$

Моделювання процесу обслуговування етно-ресторану «Козацька долина» наведено у табл. 1.17 [13].

Таблиця 1.17

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	

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	гардеробник адміністратор відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- зал «Український» на 40 місць; - зал «Корчма» на 20 місць	- меблі та обладнання торговельного залу; - столовий посуд, набори та білизна; - елементи інтер'єру	адміністратор офіціант бармен відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала - роздаткова - сервізна та мийна столового посуду - приміщення офіціантів	- торговельно-технологічне устаткування	мийник столового посуду прибиральник офіціант відвідувач
Додаткових послуг	Продаж продукції на винос	- зал «Український» на 40 місць; - зал «Корчма» на 20 місць	- торговельно-технологічне устаткування - посуд та набори	кухарі офіціанти відвідувач
	Розрахунок кредитками		- торговельне устаткування	відвідувач
	Інтернет wi-fi		- інтернет обладнання	техніки відвідувач
	Музичні послуги		- музичне обладнання - елементи інтер'єру	адміністратор відвідувач

Кількість меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування етно-ресторану наведено у табл. 1.18.

Таблиця 1.18

Характеристика меблів етно-ресторану «Козацька долина»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
1	2	3	4
Українська зала на 40 місць			
Стіл двомісний	800x800	Для споживання страв	2
Стіл чотиримісний	1200x800	Для споживання страв	6
Стіл шестимісний	1500x800	Для споживання страв	2
Стільці	600x600	Для сидіння гостей	40
Барні табурети	Ø400	Для сидіння гостей	4
Барна стійка	3000x400	Для обслуговування гостей	1
Сервант для офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни	2
Стіл для офіціантів	450x750	Для тимчасового зберігання посуду, страв, напоїв	3

Продовження таблиці 1.18

1	2	3	4
Зал «Корчма» на 20 місць			

Стіл двомісний	800x800	Для споживання страв	4
Стіл чотиримісний	1200x800	Для споживання страв	3
Стільці	600x600	Для сидіння гостей	20

Кожного вечора у залі етно-ресторану звучить жива музика та пропонуються розважальні програми.

Для обслуговування відвідувачів етно-ресторану «Козацька долина» передбачено порцеляно-фаянсовий, металевий та скляний посуд, набори. Повний перелік необхідного посуду наведений у додатку Л.

У залі етно-ресторану «Козацька долина» знаходиться барна зона, де споживачі зможуть випити каву, чай, сік. Обладнання для барної зони наведено в таблиці 1.19 [35].

Таблиця 1.19

Обладнання барної зони етно-ресторану «Козацька долина»

Назва устаткування	Модель, марка	Кіл-сть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Кавоварка	Sab Moderna Pulsante 2	1	580	520	-
Льодогенератор	Brema CB 184 INOX	1	355	400	0,14
Сокоохолоджувач	Ugolini Compact 12/2	1	360	460	0,16
Барна станція з мийкою	Україна СБ-М	1	1250	500	0,62
Холодильна шафа	Полюс Carboma R560Св	1	825	625	0,52
Барний комбайн (льодоподрібнювач, соковитискач, блендер)	Ceado G110	1	330	480	-
Автоматизоване робоче місце офіціанта	xPOS Front	1	400	400	-
Винна шафа	Frosty EA320-ВК	1	590	640	0,37
Холодильна вітрина	Полюс А87 SV 1,0-1	1	1000	870	0,87
Раковина для миття рук	Олегія	1	410	320	0,13
Загальна площа					2,81

Розрахункова площа барної зони становить 8 м².

У етно-ресторані «Козацька долина» плануємо застосовувати повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом, тобто, за кожним офіціантом закріплюється декілька столів. При повсякденному обслуговуванні розрахунок кількості офіціантів здійснюємо за формулою 1.15 [37].

Склад обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.20.

Склад обслуговуючого персоналу етно-ресторану «Козацька долина»

Посада	Розряд	Кількість, осіб
Адміністратор залу		2
Офіціант	3-5	8
Бармен	4-5	2
Мийник столового посуду		2
Прибиральник залу		2
Музиканти		2
Аніматор		1
Разом		19

Обслуговуючий персонал закладу ресторанного господарства працюватиме два через два дні. Роботу з організації обслуговування в залах здійснюватиме адміністратор. Аніматор працюватиме лише у вихідні дні.

Загальна площа закладу ресторанного господарства

Визначивши площі приміщень етно-ресторану для споживачів, виробничих, складських, адміністративно-побутових та технічних зводимо загальну площу підприємства. Склад приміщень етно-ресторану «Козацька долина» наведено у додатку М.

Із врахування площ коридорів і технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою [37]:

$$S_p = 393 \cdot 1,16 = 456 \text{ м}^2$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі, визначають загальну площу закладу за формулою [37]:

$$S_{заг} = 456 \cdot 1,09 = 497 \text{ м}^2$$

Етно-ресторан «Козацька долина» буде розміщений в одноповерховій будівлі, окремо розташований на території, його площа складатиме 497 м².

2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Компонування приміщень етно-ресторану «Козацька долина» забезпечуватиме поточність технологічного процесу, зручний взаємозв'язок між цехами, приміщеннями та обладнанням.

Проектований етно-ресторан «Козацька долина» розміщено в одноповерховій будівлі, без підвалу. Всі основні групи приміщень розміщено на одному рівні і виробничий процес здійснюється тільки горизонтально. Конфігурація будівлі буде простої форми [16]. Заклад матиме прямокутну форму будівлі та фронтальну планувальну схему. Висота приміщень складає – 3,3 м.

Охолоджувані камери і неохолоджувані комори максимально наближені до завантажувальної продуктів, розміщені блоками. Комора сухих продуктів має добру вентиляцію та освітлення.

Виробничі приміщення розташовують у закладі так, щоб забезпечувався зв'язок їх з приміщеннями приймання і зберігання продуктів, роздавальними, мийними столового і кухонного посуду, а також між окремими приміщеннями цієї групи. У виробничих цехах планується природне освітлення. Гарячий цех буде зручно з'єднаний з холодним цехом, мийною кухонного посуду та роздатковою. Послідовність розміщення і взаємозв'язок приміщень для споживачів зумовлені схемами руху споживачів, обслуговуючого персоналу, потоків страв, чистого і брудного посуду.

Торговельну залу етно-ресторану проектуємо з двобічним освітленням. Глибину залу прийнято, виходячи з вимог зручності обслуговування і нормативу природного освітлення (1:8), а висоту - 3,3 м. Зала матиме зручний зв'язок з вестибюльними приміщеннями, а також роздатковою та мийною столового посуду.

Групу службових та побутових приміщень планується спроектувати одним блоком, ізолювано від виробничих приміщень закладу.

Торговельні зали, виробничі цехи, службові приміщення проектується з денним освітленням, причому боковим (через вікна) [23].

Розміщення обладнання в цехах проводиться з урахуванням послідовності обробки сировини, приготування напівфабрикатів та готових виробів. Технологічні лінії буде скомпоновано з урахуванням мінімально допустимих відстаней між окремими одиницями обладнання, або між обладнанням і стіною, що забезпечує нормальні умови для монтажу, експлуатації і ремонту обладнання.

При розташуванні обладнання у виробничих цехах буде забезпечено ширину проходів, достатню для безперешкодного транспортування продукції і руху персоналу.

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Проектований етно-ресторан «Козацька долина» на 60 місць плануємо розмістити у Печерському районі міста Київ, по вулиці Дружби народів 15. Провівши дослідження території радіусом охоплення 800 м, яка межує з ділянкою забудови, визначено, що обрана місцевість має достатньо високу аттрактивність, на досліджуваній території існують такі підприємства та установи, які можуть вплинути на подальшу діяльність підприємства: метро, державні, офісні та бізнес установи, готельні підприємства, магазини.

Обрана ділянка знаходиться в центральній частині міста, вигідністю розташування є близькість основних магістралей та архітектурних пам'яток. Відстані до транспортних вузлів: залізничного вокзалу – 9,1 км, міжнародного аеропорту «Жуляни» – 9,3 км, автовокзалу – 600 м [42].

Архітектурний стиль забудови – конструктивізм. Район забудовано багатоповерховими будівлями, пам'ятками архітектури та державними установами.

Будівля етно-ресторану «Козацька долина» запроектована в українському етнічному стилі. В оздобленні підприємства використані переважно природні, натуральні будівельні та оздоблювальні матеріали.

Фундамент закладу ресторанного господарства закладався на глибині 1,4 м із бетонних блоків, при цьому гідроізоляція – тришарова гідроізол на бітумній мастиці. Зовнішні та внутрішні стіни в етно-ресторані виконані з силікатної цегли

М125 та будівельного розчину М75. Колони в будівлі закладені залізобетонні, розміром перерізу 400х400мм та кроком сітки колон 6 м, 3 м. Дах у проектованому етно-ресторані за типом – горищний, формою – скатний, виконаний із метало черепиці коричневого кольору. Вікна великого розміру (2100х2100 мм), рами – металопластикові білого кольору із трьохкамерним склопакетом.

Вхідні двері розміром 2100х1500 мм, двостворчасті, дерев'яні, покриті лаком, глухі. Внутрішні двері 2100х900 мм, одностулкові, дерев'яні, покриті лаком

Вхід в приміщення етно-ресторану «Козацька долина» здійснюватиметься через ганок сходинок якого будуть викладені неполірованим гранітом темно-коричневого кольору. Фасад будівлі оздоблений декоративною штукатуркою та деревом. На фасаді етно-ресторану плануємо розмістити вивіску з назвою закладу ресторанного господарства розміром 2000х1000 м на висоті 2 м, а при вході на дверях буде розміщена інформація про роботу підприємства.

Зовнішня архітектурна композиція

Дальній рекламний засіб – біг-борд, розташований на відстані 1 км, його інформаційний зміст (місцезнаходження етно-ресторану, режим роботи, інформація про послуги, що пропонує). Розмір біг-борду 3000х6000 м, у вечірній час підсвічуватиметься.

Ближній рекламний засіб – біг-борд, розташований на відстані 500 м, розмірами 3100х1400 м, з зображенням закладу, адресою та контактною інформацією.

Для благоустрою території здійснене огороження з дерева - паркан висотою 2 м. З центрального входу висота огорожі становитиме 0,9 м. Озеленення території з боків будівлі здійснюватиметься листяними декоративно-карликовими деревами: березою, дубом, липою, калиною розміщеними на відстані 5 м від будівлі та декоративними чагарниками [37]. З лівого боку від будівлі на території ділянки буде автостоянка на 10 автомашин. Розмір автостоянки 20 х 12 м², загальна площа 240 м². Майданчик автостоянки буде заасфальтовано й нанесено розмітки білою фарбою.

Центральний вхід та доріжки до будівлі і до майданчика, а також до адміністративного входу вимощені тротуарною декоративною плиткою. Технологічний під'їзд до рампи будівлі виконується з асфальту. По обидва боки від центральної доріжки розташовано по три дерев'яні лави, покриті лаком, зкованими металевими спинкою та підлокітниками. Також вздовж центральної доріжки буде встановлено по урні з кожної сторони.

Центральна територія у вечірній час буде освітлюватися софітами, встановленими вздовж центральної огорожі та вздовж центральної доріжки. Плафони матові, скляні.

Інтер'єр приміщень для відвідувачів етно-ресторану

Дизайн ресторану витриманий у стилі етнічної культури України, столи та стільці виконані з масивного натурального дерева. Стіни прикрашені українською зброєю, килимами, картини, розписами та символами української культури. Центральною фігурою етно-ресторану «Козацька долина», як в інтер'єрному так і в ідейному плані, є піч — справжня, українська, яка символізує домашній затишок та сімейну єдність.

Стіни у вестибюльних та торговельних приміщеннях виконані із білої штукатурки. Торговельні зали матимуть природне освітлення, та штучне освітлення за рахунок каганців, що висітимуть на стінах. Стеля – білого кольору із дерев'яним фігурним оздобленням. Підлога в залах викладена різнокольоровою мозаїчною плиткою в вигляді українських орнаментів.

Інтер'єр виробничих приміщень

У виробничих цехах, допоміжних приміщеннях та гардеробі персоналу застосовується облицювання стін на висоту 1,8м білою керамічною плиткою. В душових стіни облицьовані на всю висоту керамічною плиткою, стеля пофарбована масляною фарбою. В коридорах застосоване масляне фарбування стін та вапнування стелі. В технічних приміщеннях — вапняне фарбування стін та стелі. Всі дерев'яні елементи пофарбовані масляною фарбою. Кольорове

оздоблення стін, перегородок, самонесучих конструкцій, стель, підлог та інших частин будинку передбачається у світлі тони.

2.3. Кошторис будівництва

Попередню вартість будівництва етно-ресторану «Козацька долина» розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт по формулі 2.17 [37].

$$B_{ЗБР} = (60 \cdot 2533 \cdot 1 \cdot 24,6) / 1000 = 3738,7 \text{ тис. грн.}$$

Зведений кошторис по етно-ресторану розраховано у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Зведений кошторис по етно-ресторану «Козацька долина»

№ розділ	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис. грн.
Розділ А. Базисна вартість будівництва			
1	Підготовка території будівництва.	1% від вартості будівництва по гл. 2	66,8
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
2.1	Загальнобудівельні роботи.	56%	3738,7
2.2	Електротехнічні	7%	467,3
2.3	Сантехнічні	5%	333,8
2.4	Зв'язок та сигналізація.	3%	200,3
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	29%	1936,1
	Разом за главою 2.		6676,3
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	3% гл.2	200,3
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,5% гл.2	33,4
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,2% гл.2	13,4
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання.	4% гл. 2	267,1
7	Благоустрій і озеленення території.	3% гл. 2	200,3
	Разом за главами 1-7.		7457,4
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,5% гл.1-7	37,3
9	Інші роботи та витрати.	5% гл.1-7	372,9
	Разом за главами 1-9.		7867,5
10	Утримання дирекції об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	149,1
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,3% гл.1-9	23,6
12	Проектні та вишукувальні роботи.	4% гл.1-7	298,3
	Усього. Базисна вартість будівництва (БВ)		8338,6
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	41% гл.1-9	3225,7
2	Резервний компенсаційний фонд замовника.	3% від БВ	250,2
	Всього по розділу Б		3475,8
	Разом вартість будівництва		11814,4

Загальна вартість будівельних робіт етно-ресторану «Козацька долина» складала одинадцять мільйонів вісімсот чотирнадцять тисяч чотириста гривень.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Передбачається створення етно-ресторану «Козацька долина» на 60 місць. З урахуванням поділу власності та відповідно – майнової відповідальності в межах особистого внеску в статутний капітал, було прийняте рішення про утворення господарського товариства з обмеженою відповідальністю.

Відповідно до зазначеної організаційно-правової форми далі наведено підготовлений пакет документації (табл. 3.1) для створення та реєстрації суб'єкта господарювання, який відповідає вимогам діючого законодавства – Закон України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» від 06.02.2018 [3].

Таблиця 3.1

Пакет документації для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

№ з/п	Назва документів	Змістовне наповнення документів
1.	Протоколи загальних зборів учасників	Закріплення рішень про створення товариства, розміри визначеного статутного капіталу, склад учасників товариства та розміри їх внесків, відкриття рахунків в банку. Введення в дію статуту, установчого договору. Призначення складу комітетів та виконавчої Дирекції, надання права першого та другого підпису керівниками товариства.
2.	Акт оцінювання майнових внесків учасників	Документальне підтвердження грошового еквіваленту розмірів внесків учасників.
3.	Статут	Організаційне регламентування всіх основних процесів в товаристві.
4.	Установчий договір	Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства.
5.	Реєстраційна картка	Фіксування загальних відомостей про суб'єкт підприємницької діяльності.
6.	Квитанції про сплату за державну реєстрацію	Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію.
7.	Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку.
8.	Рахунки про сплату внеску до статутного капіталу	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного капіталу товариства.

Статутний капітал проектного ТОВ «Козацька долина» має складатись із грошових та матеріальних внесків засновників та становить – 16540,2 тис. грн.

При проектуванні етно-ресторану «Козацька долина» обрана лінійна організаційна структура управління. Лінійні зв'язки в підприємстві відбивають рух

управлінських рішень і інформації, що виходять від директора, який відповідає за діяльність етно-ресторану [15]. При лінійній організаційній структурі директор ресторану організовує та забезпечує ефективну діяльність підприємства; здійснює контроль за якістю надання послуг; направляє роботу персоналу і служб підприємства; забезпечує ведення і своєчасне представлення господарсько-фінансової звітності. Для ефективної роботи етно-ресторану «Козацька долина» розроблена лінійна організаційна структур. рис. 3.1.

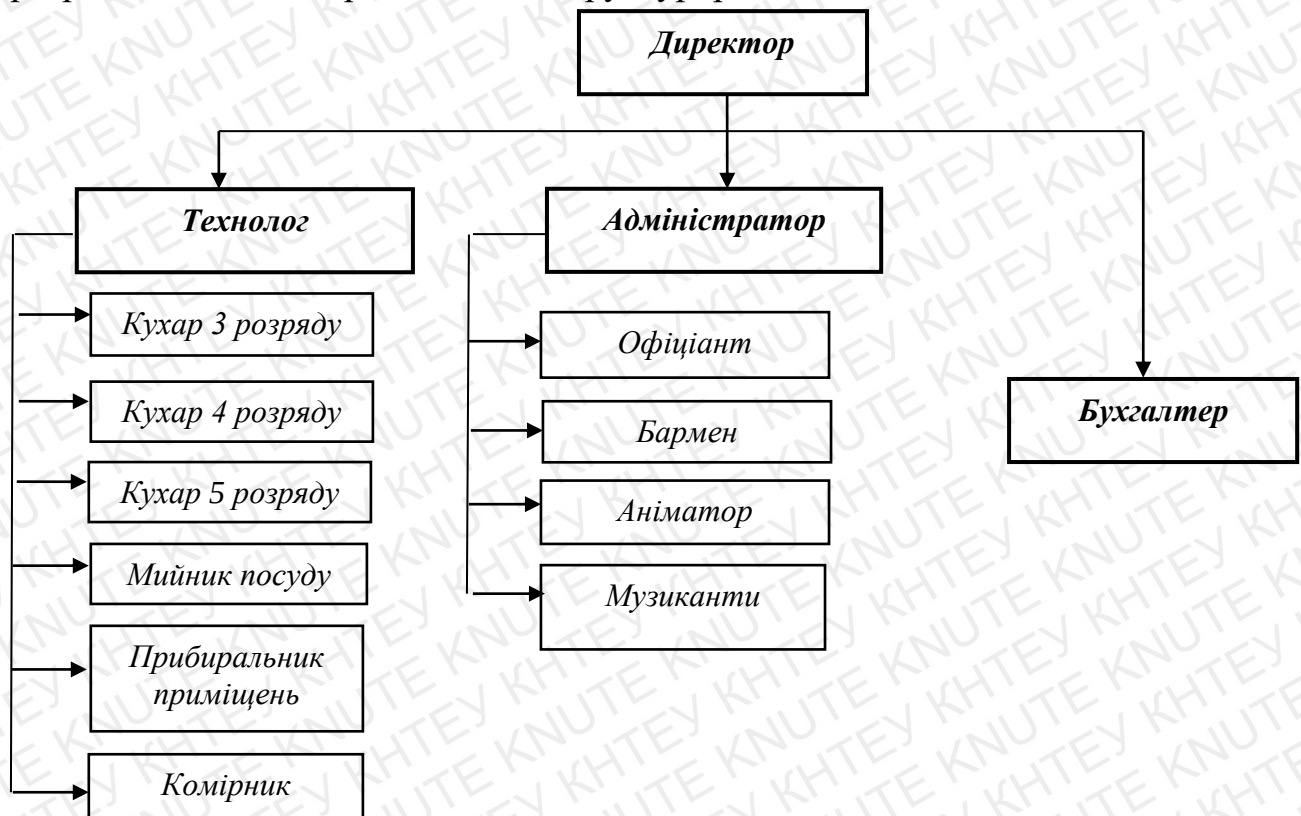


Рис. 3.1. Організаційна структура управління ТОВ «Козацька долина»

Перевага такої організаційної форми управління полягає в оперативності і конкретності. Керівник може особисто контролювати виконання робіт, він знає індивідуально-особистісні особливості та професійні якості кожного члена невеликого колективу і поточний стан справ в етно-ресторані.

3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами ТОВ «Козацька долина» будуть доходи від реалізації продукції та товарів [22]:

- реалізація продукції власного виробництва;

- продаж закупних (купівельних) товарів.

Відповідно до типу, класу, спеціалізації проєктованого етно-ресторану обираємо націнку 160%.

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції здійснюємо, беручи до уваги те, що кількість робочих днів у розрахунку на місяць становить 30 днів, на рік 365 днів. Розроблені розрахунки зводимо в табл. 3.2 [2].

Таблиця 3.2

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва	1110		69710,1	33300	2091303
Фірмові страви	38	110,6	4202,8	1140	126084
Холодні закуски	326	80,3	26177,8	9780	785334
Гарячі закуски	77	91,5	7045,5	2310	211365
Супи	35	29,1	1018,5	1050	30555
Основні страви	230	100,8	23184,0	6900	695520
Соуси	19	14,6	277,4	570	8322
Гарніри	58	28	1624,0	1740	48720
Солодкі страви та кондитерські вироби	77	26,3	2025,1	2310	60753
Гарячі напої:					
- чай	115	15	1725,0	3450	51750
- кава	77	18	1386,0	2310	41580
Холодні напої:					
- власного приготування	58	18	1044,0	1740	31320
2. Закупні товари	268		6579,4	8040	197382
Холодні напої:					
- фруктові води	38	12,0	456,0	1140,0	13680,0
- соки	58	14	812,0	1740,0	24360,0
- мінеральні води	38	12,0	456,0	1140,0	13680,0
Напої алкогольні:					
- пиво	20	18,0	360,0	600,0	10800,0
- вино та шампанське	38	41,6	1580,8	1140,0	47424,0
- горілка та настоянки	38	30,5	1159,0	1140,0	34770,0
- коньяк, віскі та бренді	38	46,2	1755,6	1140,0	52668,0
Разом	1378		76289,5	41340,0	2288685,0

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

Таблиця 3.3

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по етно-ресторану «Козацька долина» на 2020 рік

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	2091,3	25095,6
2.	Купівельні товари	197,4	2368,6
3.	Плановий роздрібний товарообіг	2288,7	27464,2

Обсяг товарообігу річний по етно-ресторану «Козацька долина» на 2020 рік складає 27464,2 тис. грн.

Основні засоби

На баланс підприємства основні засоби зараховуються за первісною вартістю. Вартість придбання основних засобів досліджується на етапі обґрунтування проекту. Джерелом інформації слугують прайс-листи підприємств, що спеціалізуються на продажу обладнання для закладів ресторанного господарства.

Обґрунтування суми амортизації по кожному виду основних засобів та в цілому по закладу ресторанного господарства наведено в табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Розрахунок суми амортизації 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	11814,4	20	590,7
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	3544,3	5	708,9
3. Інші	1181,4	4	295,4
Разом	16540,2		1594,9

Сума амортизаційних відрахувань за основними засобами етно-ресторану «Козацька долина» складає 1594,9 тис. грн. на рік.

Персонал та оплата праці

За результатами проведеного дослідження створено проект штатного розкладу етно-ресторану, в якому визначається:

- посади, що затверджені в закладі, та кількість посадових одиниць;
- система оплати праці по кожній посадовій одиниці та посадові оклади;
- наявність доплат чи надбавок по кожному працівникові.

Крім штатного розкладу розробляється система додаткового стимулювання. Розробку плану з праці в етно-ресторані «Козацька долина» здійснено з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються (додаток Н) [1].

У проекті плану з праці для етно-ресторану «Козацька долина» передбачається преміальна частина фонду оплати праці. Розрахунок преміального фонду оплати праці етно-ресторану представлено (табл. 3.5).

Таблиця 3.5

Планування преміального фонду по ТОВ «Козацька долина»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	84700	15	12705
Виробничий	106700	20	21340
Допоміжний персонал	39500	10	3950
Разом	230900		37995

Розрахунок планового фонду оплати праці передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Розрахунок фонду оплати праці ТОВ «Козацька долина» на 2020 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	230,9
Місячний фонд додаткової заробітної плати	38,0
Разом місячний фонд оплати праці	268,9
Річний фонд основної заробітної плати	2770,8
Річний фонд додаткової заробітної плати	455,9
Разом річний фонд оплати праці	3226,7

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для ТОВ «Козацька долина» зводимо у табл. 3.7 [37].

План з праці ТОВ «Козацька долина» на 2020 рік

Показники	У розрахунку на 2020 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	33
• адміністративно-управлінський персонал, осіб	6
• основний операційний персонал, осіб	20
• допоміжний персонал, осіб	7
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	2770,8
• адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	1016,4
• основний операційний персонал, тис. грн	1280,4
• допоміжний персонал, тис. грн	474,0
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	455,9
• доплати та надбавки, тис. грн	455,9
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	3226,7
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	86
– додаткова заробітна плата, %	14

В етно-ресторані «Козацька долина» працюватиме 33 особи, загальний фонд оплати праці на рік складає 3226,7 тис. грн.

Поточні витрати

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями (стандартами) бухгалтерського обліку (ПСБО) [37]. Калькуляційні статті відображають формування витрат за напрямками діяльності та місцем виникнення. При цьому однорідні елементи витрат можуть бути присутніми у декількох статтях калькуляції.

Проектуючи етно-ресторан «Козацька долина» припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, кредити не залучаються.

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів етно-ресторану «Козацька долина» на 2020 рік розраховуємо у таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

Собівартість реалізованої продукції етно-ресторану на 2020 рік

Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг грн.	Середній процент торговельної націнки, %	Коефіцієнт торговельної націнки	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва	25095,6	160	15443,5	9652,2
Закупні товари	2368,6	160	1457,6	911,0
Разом за рік	27464,2			10563,2

Стаття 2. Витрати на оплату праці представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці та становить 3226,7 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи: у спеціальні фонди (22 % від ФОП + 1,5% військовий збір) становлять $(3226,7 \cdot 22\% + 3226,7 \cdot 1,5\%) / 100 = 758,3$ тис. грн. [4].

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних фондів становлять 1594,9 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги (табл. 3.9) [5]. Крім цього у цій статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які плануються у обсязі 1 % від роздрібного товарообігу.

Таблиця 3.9

Планування поточних витрат на експлуатацію етно-ресторану на 2020 рік за періодами розвитку

Витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії	22667	5,5	124,7
2. Витрати на опалення	85	1841,6	156,5
3. Витрати води			
3.1 Холодна	964	15,79	15,2
3.2 Гаряча	88	97,54	8,6
Всього			305,0

Всього витрати по статті складуть 579,7 тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. За цією статтею розраховуємо знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю (табл. 3.10).

Таблиця 3.10

Розрахунок суми зносу спеціального одягу для етно-ресторану на 2020 рік

Група працівників	Кількість працівників, осіб	Норма видачі одиниці одягу на 1 людину на рік	Вартість комплекту одягу, грн.	Сума зносу, грн.
Адміністрація	6	1	1350	8,1
Виробничий персонал	20	2	980	39,2
Разом				47,3

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношувальних предметів, вартість яких у повному обсязі включається до поточних витрат визначається у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

Розрахунок суми зносу інвентарю, що відноситься до малоцінних та швидкозношуваних предметів на рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	60	3	180	47,5	8,6
Столові набори	60	2	120	39,8	4,8
Скатертини та серветки	60	3	180	51,4	9,3
Скляний посуд	60	1	60	33,0	2,0
Разом					24,6

Всього витрати по статті складуть 71,9 тис. грн.

Стаття 7. Витрати по даній статті не передбачаються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі включають: 3600 грн – фіскальний апарат; 2000 грн – оформлення ліцензії; плату за торговельний патент – 429 грн на місяць (5148 грн на рік); податок на рекламу – 2865 грн (0,5% від вартості послуг з розміщення реклами).

Разом витрати за статтею 8 становлять 13,61 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції. Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообігу 13,7 тис. грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції не плануємо.

Стаття 11. Витрати на охорону етно-ресторану визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції 3,2 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: на рекламу та маркетингові дослідження – 40,8 тис. грн.; витрати на страхування майна – 105,0 тис. грн.; витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізованої продукції. Крім того до складу цієї статті включаються витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від роздрібного товарообігу. Разом витрати за статтею становлять 1159,9 тис. грн.

Склад та порядок планування поточних витрат етно-ресторану «Козацька долина» на 2020 рік представлений у додатку П.

Прибутки

Наступним етапом обґрунтування проекту створення закладу закладів ресторанного господарства є проведення закладного аналізу доходів, витрат прибутку, який у міжнародній практиці визначається як CVP-аналіз (Cost-Volume-Profit) [22]. Цей метод одним з найбільш ефективних засобів планування діяльності підприємств. Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальним товарооборотом підприємства (без урахування ПДВ) та сумою змінних витрат. Розрахунки показників аналізу наведені у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності етно-ресторану на 2020 рік

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ, грн		21971,4
2	Середній процент торговельної націнки, %		160
3	Змінні витрати, у тому числі		10576,9
3.1	Собівартість продукції, грн		10563,2
3.2	Інші непрямі змінні витрати, грн		13,7
4	Маржинальний дохід, грн	ст.1 - ст.3	11394,5
5	Постійні витрати, грн.		7408,1
6	Прибуток, грн.	ст.4 - ст.5	3986,4
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ ст.1)*100	48,1
8	Поріг рентабельності, точка безбитковості	ст.5 *100 / (ст.2-ст.7)	6622,6
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 / ст.8	231,8
10	Рентабельність товарообігу, %	ст.6 *100 / ст.1	14,5

Згідно із отриманими даними, можна стверджувати, що проєктований етно-ресторану «Козацька долина» досягне точки безбитковості, тобто маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності проєктованого етно-ресторану «Козацька долина» на 2020 рік визначений у таблиці 3.13

Планування основних результатів діяльності на 2020 рік

№ пор.	Показники	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ	21971,4
2	Собівартість реалізованої продукції	10563,2
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	7421,9
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	3986,4
5	Фінансові витрати	-
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	3986,4
7	Податок на прибуток	717,5
8	Чистий прибуток – можливий	3268,8
9	Рентабельність операційної діяльності, %	14,9
10	Чистий прибуток – цільовий	3076,0
11	Чистий прибуток – плановий	3268,8

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

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

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на першій рік створення етно-ресторану «Козацька долина» [37]. Алгоритм розрахунків показників рентабельності наведений в таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Алгоритм розрахунку основних показників діяльності

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Розрахунки
Рентабельність реалізованої продукції ($P_{РП}$, %)	$P_{РП} = \frac{П_p}{ЧД} * 100$	$П_p$ – прибуток від реалізації продукції, тис. грн.; $ЧД$ – чистий дохід від реалізації продукції, тис. грн.	14,8
Рентабельність поточних витрат ($P_{ПВ}$, %)	$P_{ПВ} = \frac{П_p}{ПВ} * 100$	ПВ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	18,2
Рентабельність операційних витрат ($P_{ОВ}$, %)	$P_{ОВ} = \frac{П_o}{ОВ} * 100$	$П_o$ – прибуток від операційної діяльності, тис. грн.; ОВ – операційні витрати, тис. грн.	19,8

3.3. Ефективність інвестиційного проекту.

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші чотири роки поспіль. 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 (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, скорегована на 0,95 [37]. Середньорічні темпи росту протягом 5 роки приймаємо на рівні 6%, Рівень рентабельності складає 13%.

Планові показники діяльності етно-ресторану «Козацька долина» на перші п'ять років подано у таблиці 3.15.

Таблиця 3.15

Планування основних результатів діяльності на перші п'ять років

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи росту.	тис. грн	Рівень рентабельності, %.	
1-й рік	27464,2	6	3268,8	13	1594,9
2-й рік	29112,1	6	3784,6	13	1515,2
3-й рік	30858,8	6	4011,6	13	1439,4
4-й рік	32710,3	6	4252,3	13	1367,5
5-й рік	34672,9	6	4507,5	13	1299,1
Разом за п'ять років	154818,4		19824,9		7216,1

Оцінку ефективності розроблюваного проекту здійснюємо за наступними показниками:

- чистий приведений дохід;
- індекс доходності;
- індекс рентабельності;
- період окупності.

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту представлено в таблиці 3.16.

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, тис.грн.	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, тис.грн.	Кумулятивний грошовий потік за проектом, тис.грн.	Дисконтований грошовий потік за проектом, тис.грн.	Чистий приведений дохід, тис.грн.
1-й рік	16540,2	4863,8	4863,8	4676,7	
2-й рік		5299,8	10163,5	9772,6	
3-й рік		5451,1	15614,6	15014,0	
4-й рік		5619,8	21234,4	20417,7	
5-й рік		5806,6	27041,0	26001,0	
Разом за п'ять років	16540,2	27041,0		26001,0	9460,8

Індекс (коефіцієнт) доходності дозволяє співставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок здійснюємо за формулою 3.9 [37]:

$$ID = 26001,0 / 16540,2 = 1,57$$

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

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) визначаємо за формулою 3.10 [37].

$$ЧП = 19824,9 / 5 = 3965,0$$

$$IP = 3965,0 / 16540,2 * 100 = 23,9\%$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 23,9 %.

Період окупності визначається статистичним методом за формулою 3.11[37]:

$$ПО = 16540,2 / (26001,0 / 5) = 3,2 \text{ роки}$$

Період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 3,2 роки.

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ (ВИСНОВКИ)

У рамках написання випускного кваліфікаційного проекту розроблено проект етно-ресторану на 60 місць у Печерському районі м. Києва. За результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1. Обґрунтовано місце проектування етно-ресторану по вулиці Дружби народів 15, що характеризується зручним географічним розташуванням, розвинутою інфраструктурою, великою кількістю історико-культурних пам'яток, чудовою транспортною розв'язкою та великою кількістю бізнес та офісних приміщень.

2. Досліджено регіональний ринок закладів ресторанного господарства в Печерському районі м. Києві, виявлено, що в ареалі діяльності майбутнього етно-ресторану функціонують 15 ресторанів з різним кулінарним спрямуванням.

3. Здійснено ідентифікацію цільових груп споживачів, основним споживачем послуг етно-ресторану будуть туристи, офісні працівники, жителі району та міста.

4. Розроблено неймінг етно-ресторану української кухні, який звучить наступним чином - «Козацька долина». Ця назва відображає настрій закладу та береже історичну пам'ятку про наших предків. Окреслено фірмовий слоган етно-ресторану - «Найкращі страви, для найкращих людей».

5. Окреслено загальну концепцію етно-ресторану «Козацька долина», засіб розміщення пропонуватиме додаткові послуги, а саме: бронювання столика на сайті етно-ресторану, гастрономічна лавка, продукція «take away» у фірмовій упаковці, жива музика, виставки художників, скульпторів, гастро вечори, аніматор на вихідні дні для дітей.

6. Основним гастрономічним спрямування за тематикою етно-ресторану «Козацька долина» є поєднання традиційних страв з незвичайними продуктами під сучасні манери.

7. Розроблено технологію вареників з селерово-м'ятною начинкою та соусом на основі міксу українських трав, завдяки чому в страві збільшилась кількість білків, заліза, калію, кальцію, фосфору та магнію.

8. Структуровано торговельно-виробничий процес закладу ресторанного господарства, розраховано виробничу програму та необхідну кількість сировини на день. Визначено площі приміщень для відвідувачів, виробничих цехів, складських та адміністративно-побутових приміщень етно-ресторану. Загальна площа закладу склала 497 м².

9. Розроблено пропозиції щодо дизайну етно-ресторану, який плануємо виконати в етнічному українському стилі. Розраховано кошторис будівництва етно-ресторану «Козацька долина», який склав 11814,4 тис. грн.

10. Обґрунтовано організаційно-правовий проектованого етно-ресторану, який вирішено створити у формі товариства з обмеженою відповідальністю. Організаційна форма управління закладом ресторанного господарства – лінійна.

11. Розраховано плановий обсяг реалізації продукції на 2020 рік, який складає 27464,2 тис. грн. Визначено, що для роботи закладу ресторанного господарства необхідно штат працівників із 33 осіб. Загальний фонд оплати праці на 2020 рік при цьому склав 3226,7 тис. грн.

12. Проведено планування основних результатів діяльності етно-ресторану «Козацька долина», на основі якого визначено, що плановий прибуток на перший рік створення закладу ресторанного господарства становить 3268,8 тис. грн., рентабельність операційної діяльності при цьому 14,9%.

13. Розраховано індекс дохідності розробленого проекту, який склав 1,57. Показник періоду окупності етно-ресторану «Козацька долина» на 60 місць становить 3,2 роки.

14. Для приваблення більшої кількості гостей плануємо в етно-ресторані «Козацька долина» проводити гастро вечори, де будуть презентувати більш незвичайні поєднання та страви з інших регіонів України. Таким чином проходитиме обмін досвідом і влаштовуватимуться гастролі українських топових шеф-кухарів до закладу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
2. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-ХІІ.
3. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 від № 2275-VIII
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про житлово-комунальні послуги: Закон України від 07.06.2018 №2189-VIII
6. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
7. ДБН 360-92**. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
8. ДБН В.2.2. – 9-99. Громадські будівлі та споруди.
9. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.
10. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
11. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
12. Постанова Кабінету Міністрів України від 18.11.1999 № 272 "Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії".
13. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч. посіб.-2016.
14. Економіка підприємства: навч. посіб. / С. М. Рогач [та ін.]. – К.: КОМПРИНТ, 2015. – 391 с.
15. Загірняк М. В. Економіка підприємства: магістерський курс: підручник / М. В. Загірняк, П. Г. Перерва. – Кременчук: [б. в.], 2015. – Ч. 1.– 736 с. – Ч. 2. – 756 с.
16. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування: Навч. Посібник. – К.:Вища шк., 1992.

17. 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

18. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 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. Малюк Л.П., Ленерт С.О., Дубініна А.А. та ін. Особливості хімічного складу білих коренеплодів різних господарсько-ботанічних сортів.– Харків, 2013.– 125 с.

21. 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.

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

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

24. 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.

25. 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.

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. Радченко Л.О. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування Підручник. - Ростов н/Д: Фенікс, 2006. - 352 с.

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

30. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: Арий, 2013. – 660 с.

31. Скурихин И. М. Хімічний склад харчових продуктів, – Довідкове видання, «Делі принт»: Москва, 2002 . – 236 с.

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

33. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: Монографія / А. А. Мазаракі, М. Ф. Кравченко, П. О. Кравченко та ін.; – 2 –ге вид., переробл. і доп. – К.: Київнац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 379 -381с.

34. Українське національне харчування: минуле і майбутнє. Уроки здоров'я. – Дніпропетровськ: Герда, 2010. – 240 с

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

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

37. 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.

38. Архітектурні пам'ятки Печерська [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://visitkyiv.com.ua/tours/architectural_monuments_of_the_pechersk

39. Заклади ресторанного господарства в Печерському районі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cf.ua/catalog/district-pecherskyi>

40. 5 ресторанів, що популяризують українську кухню в США. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://gazeta.ua/articles/diaspora/_5-restoraniv-scho-populyarizuyut-ukrayinsku-kuhnyu-v-ssa/879346

41. Офіційний інтернет-портал Печерської районної в місті Києві державної

адміністрації [Електронний ресурс]. – Режим доступу:

<https://pechersk.kievcity.gov.ua/content/menyu-2.html>

42.Печерський район [Електронний ресурс]. – Режим доступу:

<https://uk.wikipedia.org>

43.Професійне обладнання [Електронний ресурс]. – Режим доступу:

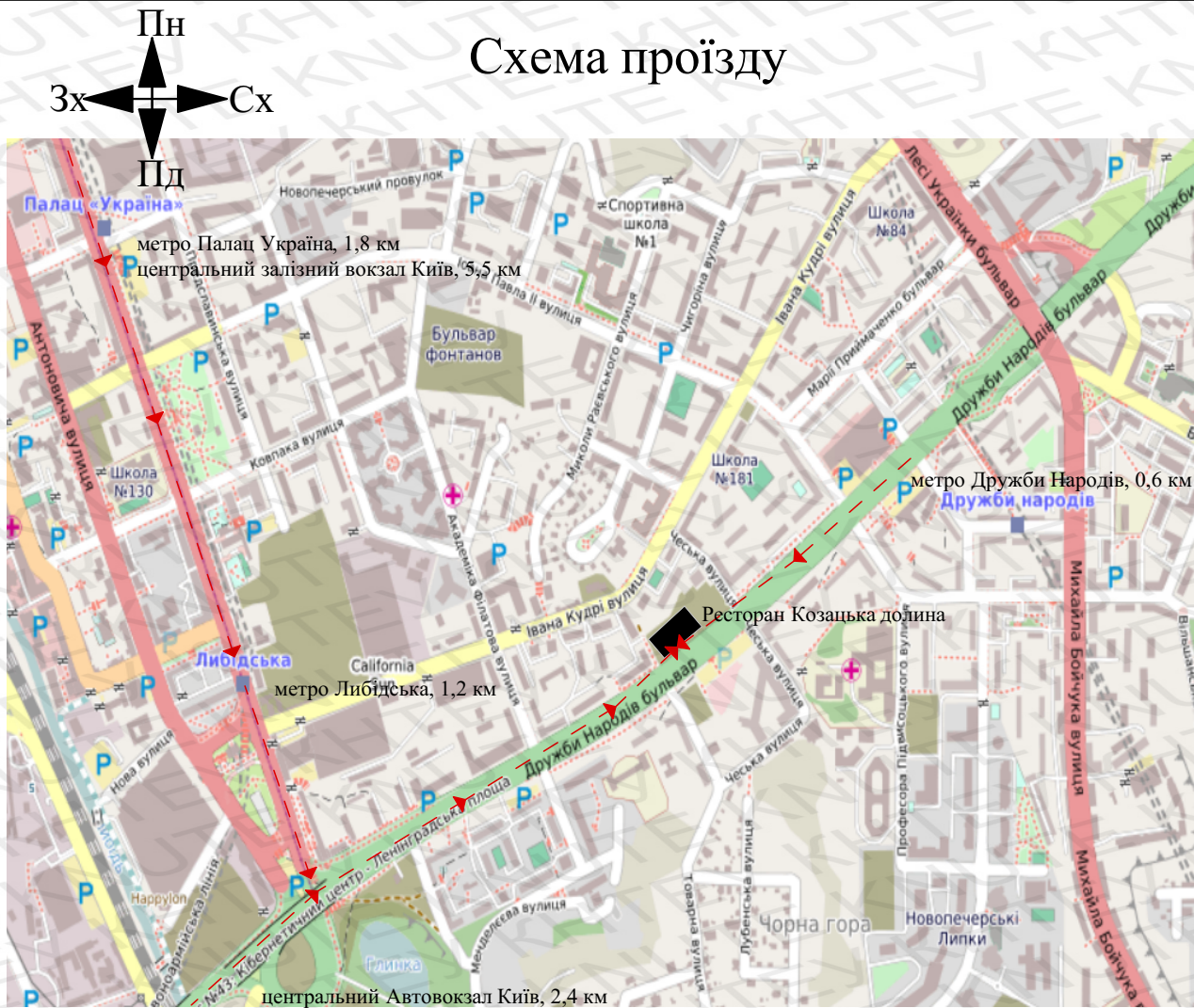
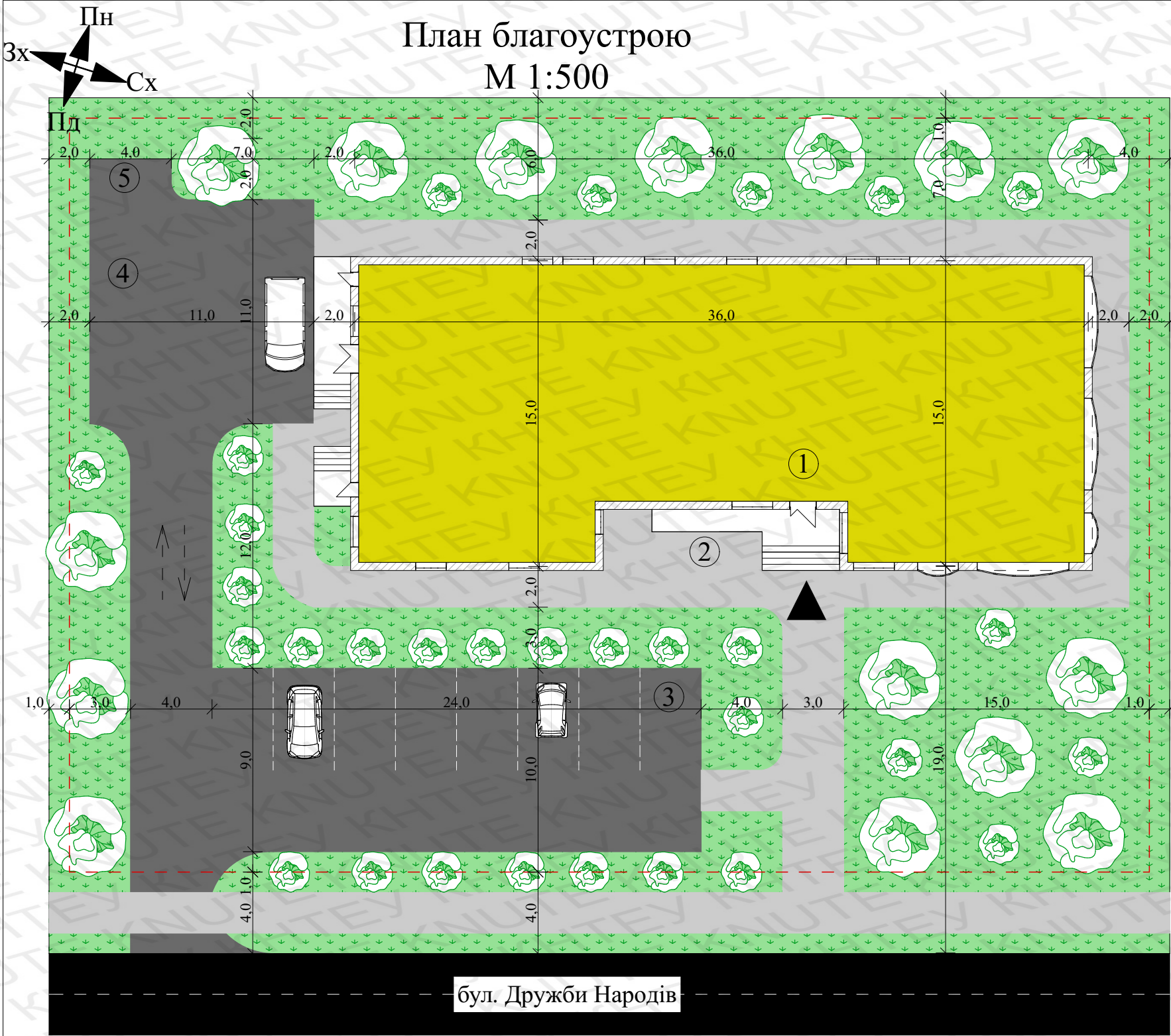
<https://torgoborud.com.ua/>

44.Что такое кухня фьюжн. [Електронний ресурс]. – Режим доступу:

<https://smak.ua/events/gourmet/69376-что-такое-kuhnja-f-juzhn>

45.Фуд – сервіс – Харчове обладнання [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.food-service.com.ua/ua>

46.Як популяризують українські страви у Лондоні? [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.radiosvoboda.org/a/27728921.html>



Експлікація на плані благоустрою

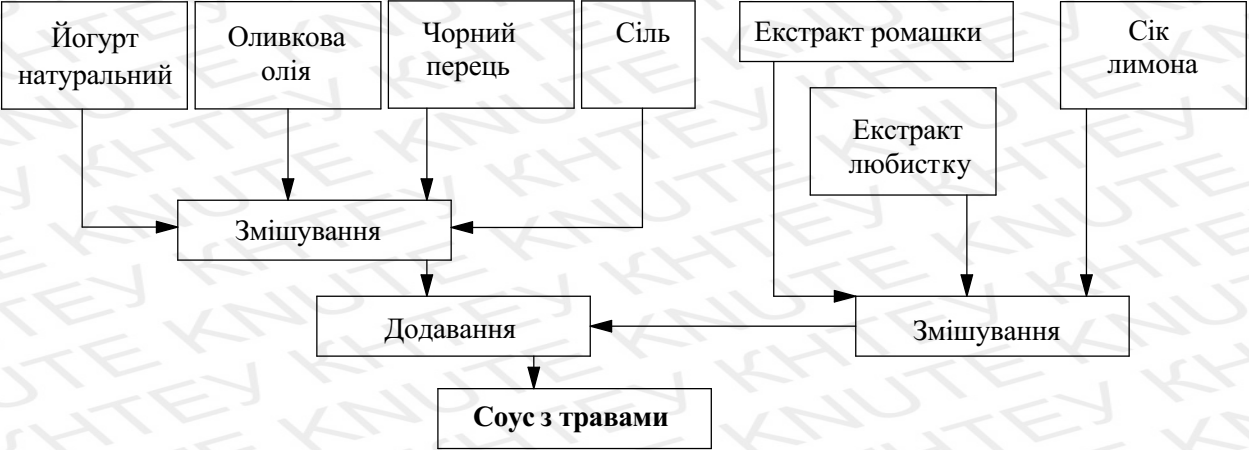
№ пор.	Назва об'єкта	Площа, м ²
1	Ділянка під забудову закладу	497
2	Упоряджений майданчик	35
3	Автостоянка для автомобілів - 8 машиномісць	210
4	Розворотний майданчик	121
5	Майданчик для сміттєзбірників	8

Умовні позначення на плані благоустрою

- Об'єкт забудови
- Межі забудови
- Територія забудови (озеленення)
- Підїздні шляхи
- Напрям руху
- Мощення
- Автодорога
- Автомобіль
- Дерева
- Вхід для відвідувачів

КНТЕУ 181.19 08-17 з.ф.н ВКП ГЧ					
Проект етно-ресторану української кухні на 60 місць у Печерському районі м. Києва					
Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата
Етно-ресторан "Козацька долина" на 60 місць					
Зав.кафедри Кравченко М.Ф.					
Керівник Федорова Д.В.					
Консультант Григоренко О.М.					
Розробив Хищенко С.В.					
План благоустрою М 1:500 та схема проїзду					
Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства					
Стадія		Аркуш		Аркушів	
Н		1		4	

Технологічна схема приготування соусу на основі міксу українських трав

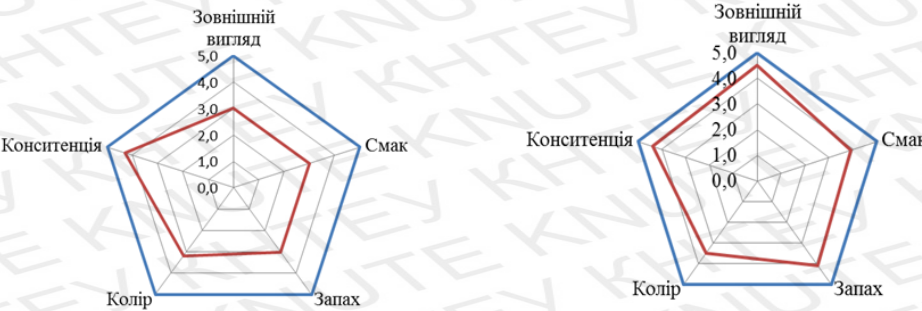


Поживна цінність вареників «Фьюжн» з використанням пряної рослинної сировини і лікарських трав

Показники	Контроль*	Дослід	Різниця, %
Білки	2	2,25	12,5
Жири	0,4	2,18	444,5
ПНЖК	0	1,3	100
Вуглеводи	16,3	6,03	-63
Мінеральні речовини			
Na	5	69,3	1286
K	568	692,5	21,9
Ca	10	61,56	515,6
Mg	23	35,6	54,8
P	58	82,56	42,3
Вітаміни			
B2	0,07	0,06	-10
PP	1,3	0	-100
C	20	37,8	89
Енергетична цінність, ккал	77	19,38	-74,8

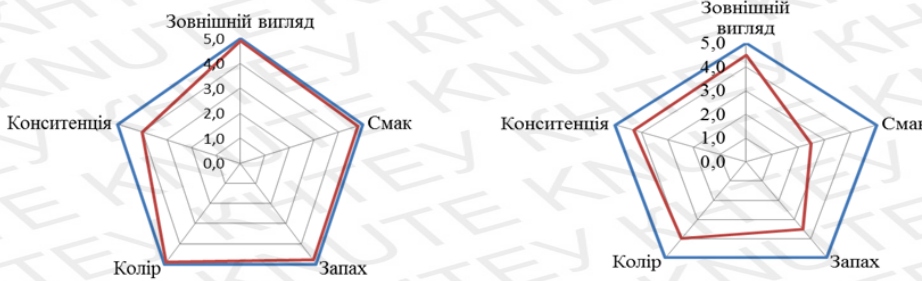
* контроль - вареники з картоплею № 1040

Органолептичні профілі соусу на основі міксу українських трав



Дослід 1

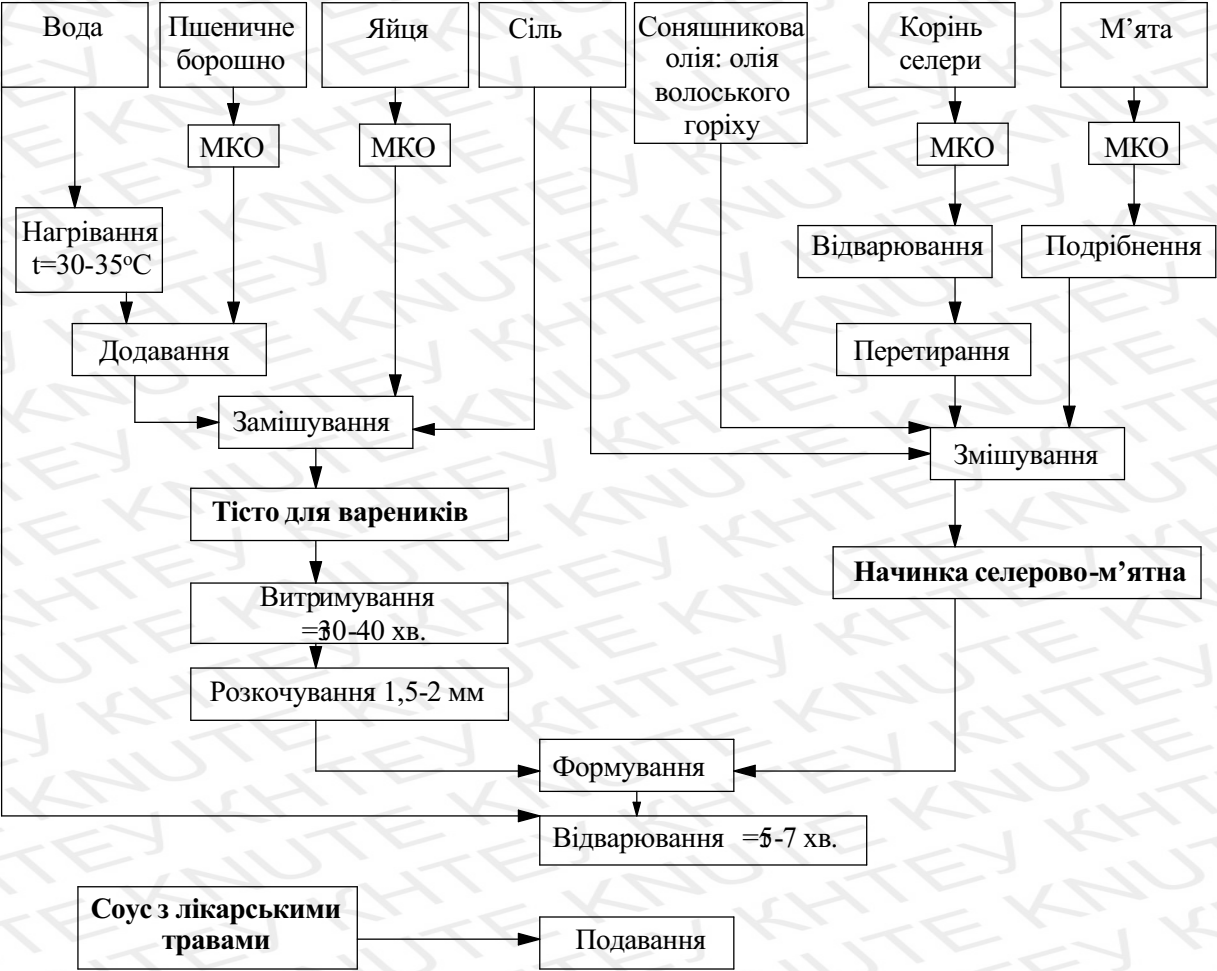
Дослід 2



Дослід 3

Дослід 4

Технологічна схема приготування вареників «фьюжн»



КНТЕУ 181.19 08-17 з.ф.н ВКП ГЧ

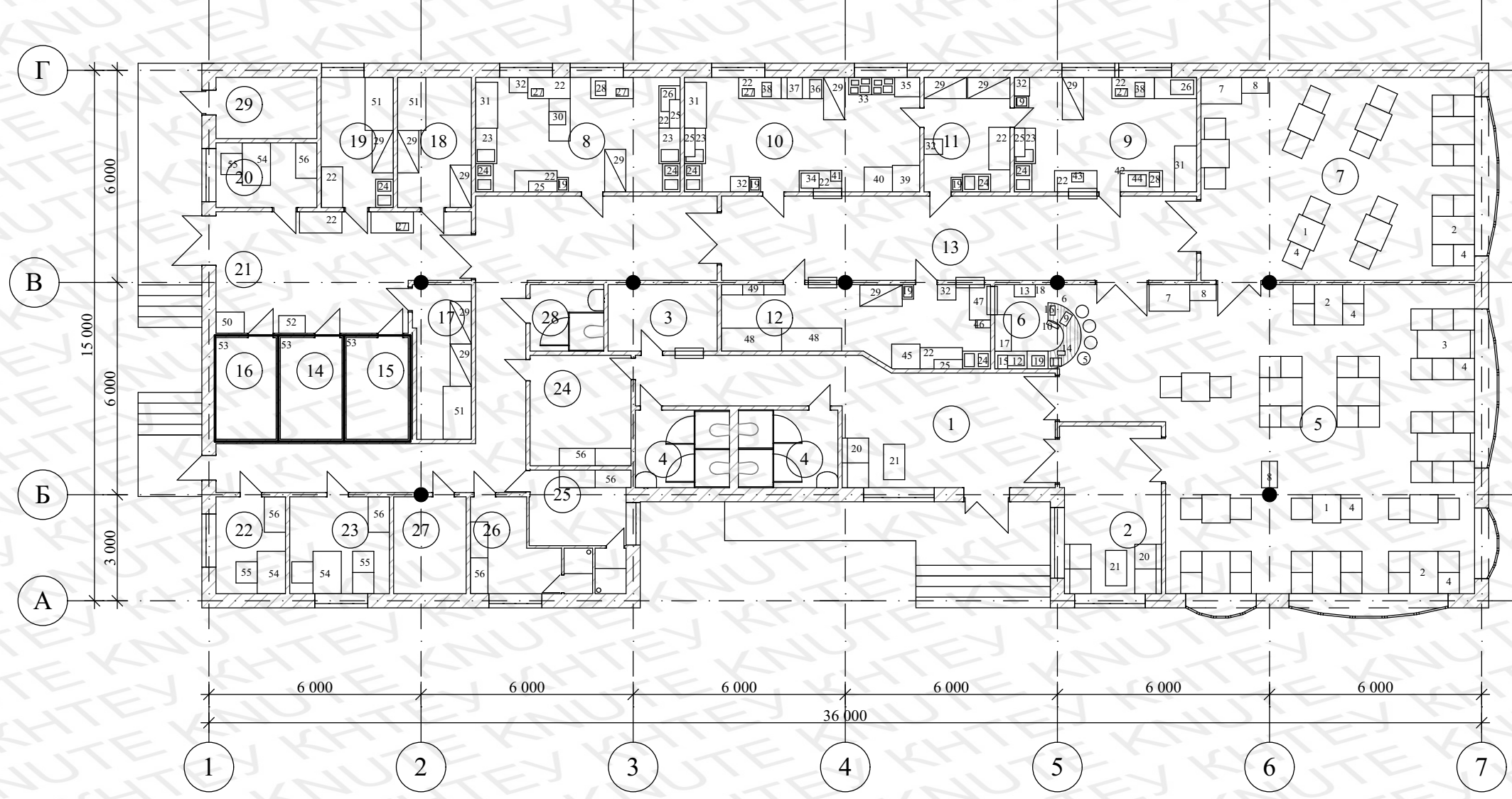
Проект етно-ресторану української кухні на 60 місць у Печерському районі м. Києва

Етно-ресторан "Козацька долина" на 60 місць

Графічні матеріали за результатами наукових досліджень

Стадія	Аркуш	Аркушів
Н	2	4

План на відмітці 0.000
М 1:150



Специфікація устаткування

№	Назва устаткування	Модель, марка	Габаритні розміри, мм		Кіл-сть, шт.
			довжина	ширина	
1	Стіл двомісний	MERX	800	800	8
2	Стіл чотиримісний	MERX	1200	800	8
3	Стіл шестимісний	MERX	1500	800	2
4	Стільці	MERX	600	600	60
5	Барні табурети	MERX	Ø400		4
6	Барна стійка	pro100mebli	3000	400	1
7	Сервант для офіціантів	MERX	1150	750	2
8	Стіл для офіціантів	MERX	450	750	3
9	Кавоварка	Sab Moderna Pulsante 2	580	520	1
10	Льодогенератор	Brema CB 184 INOX	355	400	1
11	Сокоохолоджувач	Ugolini Compact 12/2	360	460	1
12	Барна станція з мийкою	Україна СБ-М	1250	500	1
13	Холодильна шафа	Полос Carboma R560Cв	825	625	1
14	Кавомолка	Simran MCF 1,5	230	360	1
15	Барний комбайн	Ceado G110	330	480	1
16	Автоматизоване робоче місце офіціанта	xPOS Front	400	400	1
17	Винна шафа	Frosty EA320-BK	590	640	1
18	Холодильна вітрина	Полос A87 SV 1,0-1	1000	870	1
19	Раковина для миття рук	Олегія	410	320	6
20	Диван	MERX	1400	750	2
21	Журнальний столик	MERX	1000	600	1
22	Стіл виробничий	КІЙ-В СІП-1	1200	600	16
23	Стіл виробничий з мийкою	КІЙ-В СІПМ-4-300	1000	600	4
24	Мийна ванна 2-х секційна	КІЙ-В ВМС-5-2С	800	500	7
25	Поліці навісні	КІЙ-В ПН-3П-3	800	300	5
26	Овочерізка	Fimar TV 4000 L'ortolana	280	630	2
27	Ваги електронні порційні	CAS AD-25	340	215	5
28	Вакумна пакувальна машина	Besser Vacuum TRENDY	490	295	2
29	Стелаж на 4 полиці	КІЙ-В СЖ-4 4П	1200	600	10
30	М'ясорубка	Fimar TR32 / RS 3ph	460	340	1
31	Холодильна шафа	Полос ПІХ-0,8	1300	625	2
32	Бачок для відходів	КІЙ-В БО-55	525	435	5
33	Плита електрична	КІЙ-В ПЕД-6	650	490	2
34	Мікрохвильова піч	Fimar MF911	510	425	1
35	Хоспер	KOPA 300 SOC	712	548	1
36	Фритюрниця	SARO PROFRI 10	335	515	1
37	Апарат для варіння борошняних виробів	KOGAST EKTТ40	400	600	1
38	Блендер	Remida FR-C1 Inox	470	200	2
39	Пароконвектомат	Unox XEVC0711GPR	750	773	1
40	Гриль електричний	Bertos PLG80M	800	700	1
41	Кип'ятильник	Airhot WB-20	310	310	1
42	Стіл охолоджувальний	КІЙ-В СХ	1200	600	1
43	Соковитискач	Frosty JC-900	220	400	1
44	Слайсер	Celme FA 250	440	530	1
45	Посудомийна машина	Apach AC800 DD	706	800	1
46	Утилізатор відходів	WKC 8025	219	424	1
47	Стіл для збирання залишків їжі	Resto Prof	1000	600	1
48	Шафа для посуду	АРТЕ-Н ПРОФІ	700	1800	2
49	Стелаж для посуду	КІЙ-В СС 2Т2С	290	600	3
50	Ваги товарні	ЗЕВС ВПЕ-300	600	800	1
51	Підтоварник	Ефес ПТ	1500	800	3
52	Візок вантажний	Інтертехносклад	750	500	1
53	Середньо-температурна збірна камера	Полаір КХН-2,94	1360	1360	3
54	Стіл офісний	MERX	1200	800	3
55	Стільці	MERX	600	600	5
56	Шафа офісний	MERX	1000	600	3
57	Шафа для одягу	MERX	2000	500	3

Експлікація приміщень

№	Назва приміщення	Площа, м²	№	Назва приміщення	Площа, м²
Приміщення для споживачів			15	- камера молочно-живих продуктів та гастрономії	5
1	Вестибюль	18	16	- камера фруктів, овочів та зелені	5
2	Аванзала	12	17	Комора сухих продуктів	8
3	Гардероб	6	18	Комора вино-горілчанних напоїв	8
4	Санвузли	16	19	Комора інвентрю та мийна тари	8
5	Торговельна зала "Українська" на 40 місць з урахуванням естради	92	20	Приміщення комірника	6
6	Барна зона	8	21	Завантажувальна	13
7	Торговельна зала "Корчма" на 20 місць	40	Адміністративні та побутові приміщення		
Виробничі приміщення			22	Кабінет директора	6
8	Доготівельний цех	21	23	Контора	8
9	Холодний цех	16	24	Гардероб для офіціантів та адміністратора	10
10	Гарячий цех	22	25	Гардероб для персоналу з душевидами (жіночий)	8
11	Мийна кухонного посуду	8	27	Близняина	6
12	Мийна столового посуду та сервіза	16	28	Санвузли для персоналу	4
13	Роздаткова	10	Технічні приміщення		
Складські приміщення			29	Теплопункт	6
Охолоджувальні камери для зберігання:			Загальна площа приміщень ЗРГ		399
14	- камера м'яса та риби	5			

						КНТЕУ 181.19 17-08м з.ф.н ВКП ГЧ				
						Проект етно-ресторану української кухні на 60 місць у Печерському районі м. Києва				
Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата	Етно-ресторан "Козацька долина" на 60 місць		Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав.кафедри	Кравченко М.Ф.							Н	3	4
Керівник	Федорова Д.В.					План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання М 1:150		Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства		
Консультант	Григоренко М.О.									
Розробив	Хищенко С.В.									

