

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ

на тему:

«Проект ресторану єврейської кухні на 80 місць у м. Умань Черкаської області із впровадженням інноваційних технологій борошняних кулінарних виробів»

**Студентки 2 курсу 6 групи,
спеціальності 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Інноваційні технології в
ресторанному бізнесі»**

Л.О. Кухновець

**Науковий керівник проекту
канд. техн. наук, доцент**

М.П. Перепелиця

**Науковий консультант
канд. екон. наук, доцент**

В.Г. Міска

**Гарант освітньої програми
д-р техн. наук, професор**

М.Ф. Кравченко

Київ 2020

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ М.Ф. Кравченко
« _____ » _____ 2020 р.

ЗАВДАННЯ на випускний кваліфікаційний проєкт студентці

КУХНОВЕЦЬ ЛЮБОВІ ОЛЕКСАНДРІВНІ

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проєкту:

Проект ресторану єврейської кухні на 80 місць у м. Умань Черкаської області
із впровадженням інноваційних технологій борошняних кулінарних виробів

Затверджена наказом ректора від «08» листопада 2019 р. № 3829

2. Строк здачі студентом закінченого проєкту: 20. 11. 2020 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до проєкту:

Мета випускного кваліфікаційного проєкту: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проєкт ресторану єврейської кухні з впровадженням інноваційних технологій борошняних кулінарних виробів

Об'єкт дослідження: проєкт ресторану єврейської кухні, інноваційні технології борошняних кулінарних виробів

Предмет дослідження: ресторан єврейської кухні на 80 місць, борошняні кулінарні вироби(піта), лляне борошно, оливкова олія, сік шпинату, теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видано	Завдання виконано
1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.	Перепелиця М.П.		
2. Архітектура. Дизайн.	Перепелиця М.П.		
3. Управління. Економіка.	Міска В.Г.		

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

Вступ

- Актуальність теми
- Мета і завдання
- Наукова новизна
- Практичне значення отриманих результатів

1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.

- 1.1. Концепція
- 1.2. Інноваційні технології харчової продукції
- 1.3. Виробничий процес
- 1.4. Сервіс

2. Архітектура. Дизайн.

- 2.1. Об'ємно-планувальне рішення
- 2.2. Архітектурні рішення

3. Управління. Економіка.

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

Резюме проекту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

Перелік графічного матеріалу:

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

6. Календарний план виконання проєкту:

№ з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проєкту	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Концепція. Інноваційні технології. Організація.	31.01. – 26.06.2020	
2	Проведення наукових досліджень згідно ВКП	31.01. – 03.04.2020	
3	Підготовка статті за результатами наукових досліджень	04.04. – 30.04.2020	
4	Архітектура. Дизайн.	01.09. – 15.10.2020	
5	Управління. Економіка.	16.10. – 30.10.2020	
6	Оформлення випускного кваліфікаційного проєкту	02.11. – 13.11.2020	
7	Презентація випускного кваліфікаційного проєкту	16.11. – 17.11.2020	
8	Подання випускного кваліфікаційного проєкту на кафедру	20.11.2020	
9	Захист випускного кваліфікаційного проєкту у ЕК	Грудень 2020 р.	

7. Дата видачі завдання: «31» січня 2020 року

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проєкту

М.П. Перепелиця

9. Гарант освітньої програми

М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняв до виконання студент

Л.О. Кухновець

Київський національний торговельно-економічний університет
ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ
ПРОЄКТ

Студентки: Кухновець Любові Олександрівни

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Спеціалізація «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі»

Тема проєкту: «Проєкт ресторану єврейської кухні на 80 місць у м. Умань
Черкаської області із впровадженням інноваційних технологій
борошняних кулінарних виробів»

Керівник проєкту: канд. техн. наук, доцент Перепелиця Мирослава Павлівна

Термін захисту: « ___ » _____ 2020 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми виконано випускний кваліфікаційний проєкт ресторану єврейської кухні на 80 місць у м. Умань Черкаської області із впровадженням інноваційних технологій борошняних кулінарних виробів, що містить три розділи: «Концепція. Інноваційні технології. Організація», «Архітектура. Дизайн», «Управління. Економіка».

У розділі «Концепція. Інноваційні технології. Організація» описано концепцію ресторану єврейської кухні, яка полягає у створенні закладу ресторанного господарства з використанням інноваційних технологій борошняних кулінарних виробів. Проведено аналіз соціально-економічної ситуації міста Умань Черкаської області, обґрунтовано проєктування ресторану на 80 місць. Розроблено виробничу програму ресторану єврейської кухні. Обґрунтовано та розроблено технологію борошняної кулінарної страви «Шпинатна піта з лляним борошном». Обґрунтовано і розроблено організаційну структуру виробничого процесу ресторану єврейської кухні та процесу обслуговування споживачів. Проведено розрахунки площі приміщень ресторану єврейської кухні на 80 місць.

У розділі «Архітектура. Дизайн» описано об'ємно-планувальне та інженерно-будівельне рішення об'єкта. Охарактеризовано конструктивну схему будівлі. Проведено розрахунок загальної площі ресторану єврейської кухні «МазонТаім», яка становить 543 м². Розраховано кошторис будівництва, який за результатами розрахунків складає 20261,89 тис. грн.

Розділ «Управління. Економіка» містить обґрунтування організаційно-правової форми господарювання з розробленням організаційної структури та економічного обґрунтування проєкту ресторану єврейської кухні. Період окупності становить 3,1 роки.

Випускний кваліфікаційний проєкт викладено на ___ сторінках пояснювальної записки та містить ___ таблиць, ___ рисунків, ___ додатків. Графічний матеріал - ___ аркушів.

Summary

In accordance with the theme, the final qualification project of the restaurant of Jewish cuisine for 80 seats in Uman, Cherkasy region with the introduction of innovative technologies of flour culinary products, which contains three sections: "Concept. Innovative technologies. Organization", "Architecture. Design", "Management. Economy".

In the section "Concept. Innovative technologies. Organization" describes the concept of a restaurant of Jewish cuisine, which consists in the creation of a restaurant with the use of innovative technologies of flour culinary products. The analysis of a social and economic situation of the city of Uman of the Cherkassk area is carried out, design of restaurant for 80 places is proved. The production program of the Jewish restaurant has been developed. The technology of flour culinary dish "Spinach pie with flax flour" is substantiated and developed. The organizational structure of the production process of the Jewish cuisine restaurant and the customer service process are substantiated and developed. The area of the restaurant of Jewish cuisine for 80 seats was calculated.

In the section "Architecture. Design". The spatial planning and engineering and construction solution of the object is described. The constructive scheme of the building is described. The total area of the restaurant of Jewish cuisine "MazonTaim", which is 543 m², was calculated. The construction estimate is calculated, which according to the results of calculations is 20261.89 thousand UAH.

Section "Management. Economics" contains a justification of the organizational and legal form of management with the development of organizational structure and economic justification of the project of a restaurant of Jewish cuisine. The payback period is 3.1 years.

The final qualification project is presented on ___ pages of the explanatory note and contains ___ tables, ___ figures, ___ appendices. Graphic material - ___ sheets.

ЗМІСТ

1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.....

1.1. Концепція.....

1.2. Інноваційні технології харчової продукції.....

1.3. Виробничий процес.....

1.4. Сервіс.....

2. Архітектура. Дизайн.....

2.1. Об'ємно-планувальне рішення.....

2.2. Архітектурні рішення.....

3. Управління. Економіка.....

3.1. Організаційний дизайн.....

3.2. Доходи. Витрати.....

3.3. Ефективність інвестиційного проекту.....

Резюме проєкту (висновки).....

Список використаних джерел.....

Додатки.....

ВСТУП

Актуальність теми. Ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності та одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу. Всі заклади та підприємства ресторанного господарства повинні мати високий рівень конкурентоспроможності.

Всі заклади ресторанного господарства, що утворилися впродовж останніх років, умовно можна поділити на декілька груп: національні (у повному обсязі представлена кухня народів світу; інтер'єр включає елементи національного декору, етнічні елементи вжитку); з предметною спеціалізацією, швидкого обслуговування; тематичні (або концептуальні, тому що створювалися «під ідею», за певною концепцією); без чіткого спрямування.

Основною особливістю сучасних закладів ресторанного господарства повинна бути їх локальність за характером діяльності, спрямованість на регіональний ринок, на задоволення індивідуальних потреб споживачів, наявність достатньої кількості їх різних типів на ринку. При розробці кожного проєкту слід індивідуально підходити до об'єктів проєктування та обов'язково проводити маркетингові дослідження для визначення специфіки конкретного ринку. Адже, високий рівень сервісного обслуговування, смачна їжа, неординарний колорит інтер'єру, цікава шоу-програма створюють гарний настрій та незабутні враження, бажання знову відвідати заклад, поспілкуватись з новими друзями.

Метою випускного кваліфікаційного проєкту є проєктування ресторану єврейської кухні на 80 місць у м.Умань Черкаської області з провадженням інноваційних технологій борошняних кулінарних виробів.

Завданнями даного дослідження є:

- обґрунтування концепції закладу ресторанного господарства;
- проєктування виробничого процесу закладу ресторанного господарства;
- розробка організації діяльності закладу ресторанного господарства;

- розробка архітектурних рішень та дизайну закладу ресторанного господарства;
- проектування управління та оцінка ефективності закладу ресторанного господарства.

Об’єктом дослідження є процес обґрунтування концепції, організації сервісу, архітектури, дизайну, управління та економічних показників діяльності проєктованого ресторану.

Предметом дослідження є сукупність теоретичних, практичних та методичних засад проектування ресторану єврейської кухні на 80 місць в м.Умань Черкаської області з провадженням інноваційних технологій борошняних кулінарних виробів.

Інформаційну базу склали наукові публікації та монографічні видання вітчизняних і зарубіжних вчених, нормативно-правові акти України, матеріали наукових конференцій, Інтернет-ресурси, інформація Всесвітньої туристичної організації, статистичні збірники.

Публікації. За результатами проведеного наукового дослідження було опубліковано наукову статтю у збірнику наукових статей студентів КНТЕУ спеціальності «Харчові технології» (додаток А).

Структура проєкту та обсяг проєкту. Проєкт складається зі вступу, трьох розділів, висновків і додатків, графічних матеріалів.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1. Концепція

Умань (заст. укр. Гумань) – місто в Україні, адміністративний центр Уманського району Черкаської області. Розташоване на Придніпровській височині над річкою Уманкою (басейн Південного Бугу). Через місто пролягає автошлях Черкаси – Умань – Гайсин – Брацлав (317 км), побудований у 1961 році під керівництвом інженера Степана Кожум'яки. Поруч із містом проходять автошляхи М05 (Київ – Одеса), який в Україні збігається з міжнародним автошляхом Е95 (Санкт-Петербург – Одеса), та Е50 (Ужгород – Довжанський) [25].

Туристичним якорем Умані є так званий великий туристичний квадрат — парк Софіївка, комплекс Старої Умані, Єврейський квартал та Осташівський став з музичними фонтанами. Великий туристичний квадрат приваблює туристів в Умань, відкриваючи їм шлях до пізнання інших цікавих об'єктів в Умані: музеїв, які пропонують сучасні інтерактивні продукти, нових установ, створених на базі колись закинутих будов, та місцевих середовищ, у т.ч. хасидської громади. В Умані розвиваються формати власних фестивалів, місцеві середовища організують культурні події, для різних цільових аудиторій та культурних потреб. Культурні оператори Умані знайшли кілька успішних форматів заходів, що живляться спільною культурною спадщиною міста. Умань починає розвивати подієвий туризм, приваблюючи симпозіуми, конференції, корпоративні заходи, тим самим видовжуючи туристичний сезон [25].

Місто Умань є місцем паломництва євреїв. Для брацлавських хасидів приїзд до могили цадика Нахмана ототожнюється з обов'язковим дійством життя. Хоча б один раз за життя кожен хасид повинен відвідати могилу, і найкраще це робити при святкуванні Нового року РошГашана. Велике значення паломництво має і для меншого покоління. Їх беруть з собою на прощу для того, щоб виховати у них святе ставлення до релігії.

Встановлено, що в ареалі діяльності проектного ресторану в радіусі 4 км знаходиться 6 закладів ресторанного господарства: «Аль Хабокуер» ресторан єв-

рейської кухні на 40 місць, «Фабрикант» ресторан вищого класу європейської кухні на 50 місць (банкетний зал на 30 місць), «ChocolatePrivateClub» кав'ярня на 10 місць, «Весна» кафе на 30 місць, «Корчма» ресторан української кухні на 60 місць (2 банкетні зали), «Юність» кафе на 80 місць (організація бенкетів).

Враховуючи високу туристичну привабливість м.Умань, перспективним є проектування в даному місті ресторану єврейської кухні на 80 місць.

Провівши аналіз території м.Умань, вважаємо за доцільне проектування новий ресторан на ділянці, яка вільна від забудови за адресою: Черкаська обл., м.Умань. вул. Михайліська 3-а. Розміщення проектного закладу ресторанного господарства представлено на карті Додаток Б

Конкурентними перевагами проектного ресторану можуть бути:

- ексклюзивне концептуальне меню, розроблене з врахування рекомендацій, щодо здорового харчування;
- використання нетрадиційних (ексклюзивних) способів подання страв;
- якість, свіжість а натуральність страв, які приготовані з локальної сировини, значна частка органічної сировини з фермерських господарств;
- демократичні ціни;
- широкий асортимент додаткових послуг: оформлення замовлення онлайн з доставкою, дитяча кімната, в якій працює аніматор, банкетне обслуговування, бізнес-ланчі.

Для відображення специфіки єврейського національного колориту запропоновано назву ресторану «МазонТаім» – що означає «смачна їжа».

Фірмовий слоган ресторану «МазонТаім»: «Смачна їжа, для найдорожчих гостей. Нам важливо, щоб наші гості мали можливість харчуватись смачно та корисно. В нашому ресторані атмосфера домашнього затишку та комфорту для кожного гостя. Для дітей є ігрова кімната, де з ними чудово проведе час дитячий аніматор».



Рис. 1.1. Фірмовий логотип ресторану «МазонТаїм»

Легенда ресторану – демократичний міський ресторан єврейської кухні, більшість рецептів якої взяті із сімейної книги засновника ресторану, у якого вся сім'я до 4 коліна євреї. Основа єврейських страв, в які додано сучасні вподобання клієнтів у здоровому харчуванні, зроблять даний ресторан унікальним.

Основним гастрономічним спрямуванням за тематикою ресторану єврейської кухні є кошерні страви оздоровчого спрямування.

Меню розроблено з урахуванням різних вподобань споживачів.

Розроблено фірмову страву «Шпинатна піта» (Додаток В).

Пріоритетним у продовольчому забезпеченні закладу є закупівля локальної сировини у місцевих виробників та фермерів, зокрема, органічної. Для оптимізації виробничого процесу на проектованому підприємстві будуть створюватись заздалегідь такі заготовки: тістові напівфабрикати у вакуумному пакуванні охолоджені. Принциповою особливістю ресторану є відмова від використання замороженої сировини – тільки свіжа, натуральна та охолоджена сировина (риба, птиця, м'ясо).

Передумовою успішної реалізації продукції ресторану «МазонТаїм» є фірмовий дизайн та ексклюзивне оформлення запропонованих страв. Саме тому дуже

важливо обирати для роботи професійних кухарів високого рівня майстерності, які б мали творчі здібності і знання сучасних ресторанных технологій, вносили у виробництво інноваційні ідеї та вміли б міксувати різні етнічні кулінарні спрямування і сучасні кулінарні техніки.

У ресторані буде запропонована барна карта з асортиментом алкогольних та безалкогольних напоїв.

Концептуальне меню ресторану «МазонТаім» представлено в Додатку Г.

У проєктованому закладі гості зможуть скоштувати фірмову страву «Шпинатна піта з лляним борошном», а також інші корисні та смачні страви єврейської кухні.

Внутрішнє оздоблення ресторану буде виконано в стилі модерн. Одним з відмінних рішень для дизайну інтер'єру ресторану є відомий всім стиль модерн. Навіть якщо в дизайні інтер'єру витримані основні канони цього стилю, такі як стриманий символізм, самодостатня художня системність - ці риси стилю модерн надають йому особливу оригінальність і незвичайність, поряд з грою сучасних форм і відсутністю зв'язку з минулим.



Рис.1.2. Внутрішнє оздоблення ресторану «МазонТаім»

Великим плюсом цього стилю є його гнучкість по відношенню до змішаних стильовим рішенням – це хороший вибір для тих, хто хоче бачити своє приміщення не тільки класичним і зрозумілим всім, але і витриманим, з аристократичними і

витонченими елементами. М'які природні кольори, плавні вигнуті лінії, приглушене освітлення, натуральність матеріалів, вітражі, квіткові візерунки та інші химерні елементи декору – все це робить дизайн інтер'єру ресторану в стилі модерн незвичайним і цікавим через атмосфери інтимності простору, навіть незважаючи на той факт, що ресторан – громадське місце. У приміщеннях, дизайн інтер'єру яких, виконаний в стилі модерн, особливу увагу слід приділяти освітленню. Як уже згадувалося вище, світло повинне бути приглушеним - тут головне не забути, що в ресторані люди обідають, а персонал пересувається і погане освітлення може зашкодити якості роботи і зручності ресторану для клієнтів, тому рекомендується використовувати безліч світильників, але за різними Місцезнаходження, в ідеалі - на різних рівнях. У будь-якому випадку, важливо відсутність яскравого світла [34].

У закладі можна буде придбати продукцію не лише за умови споживання у залі закладу, а й взяти із собою «на виніс» а також оформити замовлення онлайн з доставкою. Серед інших послуг пропонуватимуть також послуги бенкетного обслуговування.

Для постійних гостей будуть впроваджені бонусні програми лояльності, які дають привілеї для постійних відвідувачів, а також дисконтні знижки, такі як: знижка на чек 20% у День Народження гостя, 10% знижка на обслуговування банкету більш ніж на 50 осіб, 10% знижки на сніданки (до 12:00) для постійних клієнтів, 10% для корпоративних обідів (з 13:00-15:00).

Важливим чинником, здатним вплинути на рішення про відвідування закладу споживачем, є зручна паркова. Це визначає необхідність облаштування тимчасових паркомісць для споживачів на автомобілях.

Режим роботи проектного закладу планується з 11:00 до 23:00 без вихідних.

Таким чином, проєктований ресторан єврейської кухні на 80 місць з борошняним виробами власного виробництва, буде більш конкурентним, ніж ті, що вже є на ринку м. Умань, оскільки буде орієнтуватись не лише на смачну, а й на корисну їжу. Атмосфера закладу буде більш затишна, завдяки обраного стилю модерн, буде дитяча кімната, яка дасть можливість комфортного та цікавого відпочинку не лише

дорослим, а також дітям. Концепція ресторану «Мазон Таім» представлена в додатку Д

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

У сучасних умовах за розвинутого виробництва високорафінованих харчових продуктів організм людини не отримує належної кількості багатьох необхідних та корисних речовин. До таких, передусім, належать харчові волокна, вітаміни групи В, макро- та мікроелементи, незамінні амінокислоти, антиоксиданти та ін. З цього погляду важливе значення має харчова цінність хліба та хлібобулочних виробів, які займають особливе місце у харчуванні людини, оскільки вживаються в їжу щоденно.

Піта – це прісний хліб у формі круглого коржа, всередині якого порожнина, що утворюється через скупчення водяної пари. Використовується як ємність для основної страви – начинку поміщають в «кишеню», яку формують шляхом надрізу коржу ножем [35, с.67].

Для підвищення харчової цінності класичної піти було вирішено до пшеничного борошна додати лляне борошно. Борошно з насіння льону містить клітковину, яка поліпшує перистальтику кишечника і знижує ризик появи геморою. Додавання харчових волокон в раціон харчування знижує ризик розвитку хвороб серця і онкологічних захворювань травної системи. Клітковина – це тип вуглеводів, які наш організм не здатний переварити, але вони життєво необхідні для належної роботи шлунково-кишкового тракту. Клітковина має властивість збільшуватися в масі. Набухаючи в шлунку, вона дає відчуття ситості при невеликій кількості спожитої їжі, допомагаючи тим самим не переїдати і позбавлятися від зайвих кілограмів. Отже, лляне борошно – корисний дієтичний продукт, який насичує організм незамінними речовинами. Тому при відсутності протипоказань борошно потрібно плавно вводити в раціон. Це не тільки зміцнить імунітет і поліпшить зовнішній вигляд, але і допоможе нормалізувати гормональний фон і позбутися від зайвих кілограмів [28].

Ляне борошно багате фітохімічними речовинами – так званими лігнанами (фітоестрогенами, що містяться в рослинах). Вони володіють антиоксидантними властивостями, захищають наші клітини від негативного впливу навколишнього середовища і знижують ризик виникнення раку. Подібно клітковині, лігнани містяться в твердих частинках насіння, тому для їх отримання потрібно вживати борошно, а не масло. У насінні льону міститься найбільша кількість лігнанів, в порівнянні з іншими рослинами [16].

Для підвищення вітамінного складу піти, запропоновано введення в рецептуру соку шпинату. Шпинат - корисний, смачний і низькокалорійний листовий овоч. Шпинат доступний круглий рік (свіжий або заморожений), він просто незамінний в кулінарії і містить значну кількість мікроелементів, вітамінів В₁, В₂, D, С, Р, РР, К, корисних кислот та білків. Завдяки великій кількості необхідних організму людини кислот, зелень шпинату помітно уповільнює процеси старіння. Крім того, вона дуже корисна для вагітних і молодих мам, так як знижує ризик викидня і сприяє правильному розвитку плода. Кальцій, якого в шпинаті багато, робить благотворний вплив на опорно-руховий апарат і на кісткові тканини. Корисні властивості шпинату проявляються також в утриманні сапонінів, а вони благотворно впливають на роботу шлунково-кишкового тракту, мають властивість виводити з організму шлаки, токсини і навіть радіонукліди, перешкоджають розвитку онкологічних захворювань. У шпинаті міститься йод, і тому він благотворно впливає на роботу щитовидної залози. Перетравлюється він добре і засвоюється швидко [27].

З метою оптимізації рецептури борошняних кулінарних виробів та їх нутрієнтного складу, розроблена технологія «Шпинатної піти з лляним борошном».

За проведеними дослідженнями було зроблено висновки, що при додаванні до рецептури борошняного кулінарного виробу – шпинатна піта з лляним борошном, покращується вміст білку 2,1 разів; харчових волокон в 5,9 разів; мінеральних речовин: калію-4,2 рази; кальцію - в 8,3 рази; магнію – 15,5 разів; фосфору- 164,33%; заліза в 3,4 рази, цинку-189,42%; вміст вітамінів: Е-3,3 рази; В1-127,48%; В2-5 разів; В6 – 189,15%; РР-6,86% та у новій кулінарній страві додаються такі вітаміни: А-0,05 мг, що задовольняє добову потребу на 0,01%; вітамін С-3,74 мг, що задово-

льняє добову потребу на 4,16%, B5-0,02 мг; B9-0,01 мг, що задовольняє добову потребу на 2,72%.

Для приготування холодних бутербродів піту розрізають навпіл або зрізають край, або надрізають по периметру, розсовують стінки і заповнюють порожнину начинкою, виконаної з будь-яких компонентів або їх сумішей, що знаходяться в стані готовності, при цьому начинка може бути м'ясною або овочевою, або сирною, або може бути виконана з варення або джему, при цьому можуть бути використані рідкі компоненти, як, наприклад, майонез, або соус. Для приготування гарячих бутербродів корж, заповнений начинкою, підігрівають на сковорідці або в мікрохвильовій печі, або в ростері [35, с.39].

За результатами проведених досліджень, зроблено висновки, що використання лляного борошна та соку шпинату в технології борошняної кулінарної страви – шпинатної піти з лляним борошном є необхідним для здорового харчування. Відмінною ознакою даного виробу є значно підвищений вміст вітамінів, макро та мікроелементів. Новий продукт сприятиме розширенню асортименту борошняних кулінарних виробів підвищеної харчової цінності.

Технологічна картка «Шпинатної піти з лляним борошном» представлено в Додатку Б.

Результати наукових досліджень опубліковано у збірнику наукових статей студентів спеціальності «Харчові технології». Розроблену технологію Шпинатної піти з лляним борошном у кафе «Едем» м. Прилуки, що підтверджується актом впровадження (Додаток Е).

1.3.Виробничий процес

Структурно-технологічну схему виробництва в проєктованому ресторані «МазонТаім» представлено в додатку Ж.

Прогнозована кількість споживачів визначається на підставі динаміки завантаженості торгівельної зали ресторанного господарства за розрахунковий день (табл.1.1.).

Таблиця 1.1

**Прогнозована динаміка завантаженості зали ресторану вищого класу на
80 місць**

Години роботи	Тривалість відвідування	Оборотність одного місця за годину, разів	Коефіцієнт завантаження зали, частка від одиниці	Кількість споживачів, осіб
11:00-12:00	40	1,50	0,15	18
12:00-13:00	60	1,00	0,25	20
13:00-14:00	80	0,75	0,5	30
14:00-15:00	90	0,67	0,4	21
15:00-16:00	70	0,86	0,3	21
16:00-17:00	90	0,67	0,3	16
17:00-18:00	100	0,60	0,4	19
18:00-19:00	120	0,50	0,8	32
19:00-20:00	150	0,40	0,9	29
20:00-21:00	150	0,40	0,7	22
21:00-22:00	120	0,50	0,5	20
22:00-23:00	60	1,00	0,2	16
Усього споживачів за день				264
Оборотність місяця протягом дня				3,3

Отже, прогнозована кількість відвідувачів в день проектного ресторану складає 264 особи. В табл.1.2. представлено прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах.

Таблиця 1.2

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Холодні закуски	1,9	501
Супи	0,18	47
Основні гарячі страви та закуски	1,2	316
Солодкі страви (десерти)	0,4	105
Гарячі напої	0,3	79
Разом	-	1049

Розрахункове меню складається з урахуванням асортименту продукції та типу закладу ресторану, що проектується (додаток К).

Розрахунково-продуктова відомість (додаток Л). Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами (додаток М).

В табл.1.3. представлено характеристику постачання проектного закладу.

Характеристика постачання закладу

Сировина	Постачальники	Умови постачання		
		Види поставок	Методи заводу	Форма оплати
Молоко, кисломолочні продукти	ТМ Молочар	щодня	кільцевий	безготівковий
Яйця, кури, курчата	ТОВ «Агро-ферма»	щодня	прямі	безготівковий
М'ясо	Оптово-роздрібна база	щодня	прямі	безготівковий
Фрукти, овочі	Приватні підприємці	щодня	прямі	безготівковий
Риба та рибні н/ф	ТОВ «Фрефіш»	щодня	прямі	безготівковий
М'ясна та рибна гастрономія	ТОВ «Фрешфіш»	щодня	прямі	безготівковий
Бакалійні товари	«Чумак», «Верес»	щодня	прямі	безготівковий
Алкогольні напої	Оптово-роздріб. база	щодня	кільцевий	безготівковий
Безалкогольні напої, кондитерські вироби, предмети матеріально-технічного забезпечення	Оптово-роздрібна база	За потребою	Власним транспортом	безготівковий

Схема організації процесу приймання та зберігання сировинних запасів наведена на рис.1.3.



Рис. 1.3. Структурно-технологічна схема зберігання сировинних запасів у проєктованому ресторані

В додатку Н представлено проектування процесу складування та зберігання продуктів.

Технологічний процес механічної обробки сировини в цеху доробки напівфабрикатів (рис.1.4).



Рис.1.4. Структурно-технологічна схема виробничого процесу цеху доробки напівфабрикатів

Сировина для приготування напівфабрикатів одержується завідувачем виробництва чи начальником цеху. Вони відповідають за своєчасне та якісне виконання замовлень, складають звіт про рух сировини й напівфабрикатів, розміри незавершеного виробництва, витрати сировини.

Проведемо розрахунок необхідної чисельності працівників для проєктованого ресторану.

Розрахунок явочної кількості працівників, необхідних для виконання виробничої програми гарячого цеху [40]

Розрахунок чисельності працівників закладу представлено в (Додаток О).

Загальна кількість виробничих працівників ресторану при проведених розрахунках складає 10 осіб.

З них: Цех доробки напівфабрикатів – $10 \cdot 15\% = 2$ особи

Холодний цех – $30\% \cdot 10 = 3$ особи

Гарячий цех – $55\% \cdot 10 = 5$ осіб

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних і святкових днів, лікарняних та відпусток, складає: цех доробки напівфабрикатів – $2 \cdot 1,59 = 3$ особи, холодний цех – $3 \cdot 1,59 = 5$ осіб, гарячий цех – $5 \cdot 1,59 = 8$ осіб

В табл.1.4. представлено перелік обладнання і розрахунок корисної площі цеху доробки напівфабрикатів.

Таблиця 1.4

Перелік обладнання і розрахунок корисної площі цеху доробки напівфабрикатів

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²
Ванна мийна двосекційна з бортами	ВМ-2-09	2	900×700×800	1,26
Виробничий стіл з мийною ванною	СВ-БП	1	1000×700×850	0,7
Овочерізка	МПО-350М	1	600×340×650	-
Стіл виробничий	СП1П	3	1100×700×850	1,54
Витяжна шафа	ZELMER	1	1100×1800	-
Картоплеочисна машина	МОК-150М	1	650×450×930	0,29
Стелаж	СВС-1	1	1200×600	1,23
Підтоварник	ТММ ПТ-0	1	600×500×300	0,3
Ваги товарні настільні	ЖН-1000	2	140×140	-
Рукомийник	AISI 304	1	400×330	0,13
Утилізатор	УТ-8025	2	300×300×550	0,18
Шафа холодильна	ПР-98	2	600×600×1800	0,72
Разом				6,35

$S_0 = 6,35 / 0,35 = 18,14 \text{ м}^2$, отже, площа цеху складає 19 м².

На рис.1.5. представлено структурно-технологічна схема виробничого процесу холодного цеху.



Рис. 1.5. Структурно-технологічна схема виробничого процесу холодного цеху

На рис.1.6. представлено структурно-технологічна схема виробництва страв гарячого цеху проектного ресторану.



Рис. 1.6. Структурно-технологічна схема виробництва страв гарячого цеху
 Підбір обладнання гарячого цеху наведений в табл. 1.5

Таблиця 1.5

Підбір обладнання та розрахунок корисної площі гарячого цеху

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²
Рукомийник	С-63	1	500*700*850	0,35
Плита електрична 4-ьох комфорочна	АК-67	1	700*700*850	0,49
Рухомий стелаж	УТ-78	1	500*500*1800	0,25
Вентиляційний зонт	WE-56	3	600*700	1,26
Пароконвектомат з підставкою	UW.U.09-8	1	600*700*1102	0,42
Стіл з охолоджувальною шафою	GE-678	1	950*800*700	0,76
Виробничі столи	DF-56	3	900*800*700	2,16
Стіл з мийною ванною	Е-56	1	800*800*700	0,64

Продовження табл.1.5.

Найменування обладнання	Марка	Кількість одиниць, шт	Габаритні розміри, мм	Площа обладнання, м ²
Прилавок марміт для супів	M-2M	1	900*800*700	0,72
Ваги	A-03	2	320*270*310	0
Роздавальні стійки	РП -17	1	500*800*950	0,4
Холодильна шафа	XIII-67	1	600*800*1800	0,48
Бак для відходів	OP-78	1	500*400*500	0,2
Кулінарний центр	V.1.-U	1	960*800*400	-
Стіл виробничий під механічне обладнання	WQ-2-y	1	1000*900*850	0,9
Всього				9,03

$$S_{\text{заг.}} = 9,03/0,3 = 30 \text{ м}^2$$

В табл.1.6. представлено підбір обладнання та розрахунок корисної площі холодного цеху.

Таблиця 1.6

Підбір обладнання та розрахунок корисної площі холодного цеху

Обладнання	Марка	Кількість	Габаритні розміри	Площа
Стіл з охолоджувальною шафою	W-34	1	1100*800*700	0,88
Холодильна шафа	XIII-78	2	1000*700*1840	1,6
Виробничі столи	DF-56	3	900*800*700	2,16
Бак для відходів	OP-78	1	500*600*500	0,3
Слайсер	C-6	1	850*500*900	-
Стелаж	ПР-76	1	900*700*1000	0,63
Мийна ванна	E-55	1	1200*800*870	0,96
Овочерізка	B-67	1	300*600*650	-
Соковижималка	P-7	1	200*300*350	-
Ваги настільні	A-03	2	240*330	-
Блендер(з міксером)	У-73	1	300*50	-
Раковина для миття рук	C-63	1	500*500*300	0,25
Разом				6,58

$$S_{\text{заг.}} = 6,58/0,3 = 22 \text{ м}^2$$

Отже, загальна площа холодного цеху складає 22 м².

Мийна столового посуду матиме зручне сполучення із залом, роздавальною, гарячим і холодним цехами. Це полегшуватиме збирання використаного посуду,

доставляння його до мийної, дозволяє безперервно забезпечувати виробництво, роздавальників, офіціантів чистим посудом (табл.1.7).

Таблиця 1.7

Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізна

Назва устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм	Площа, м ²
Посудомийна машина	Fagor FI-120	1	675*675	0,5
Ванна мийна двосекційна	LLG1V11	1	1000*600	0,6
Виробничий стіл із утилізатором	СП-3	1	1200*700	0,84
Водонагрівач	ЭВПЗ-15	1	320*260	-
Підвісна штанга	ШП-4	2	1000*200	-
Настінні полиці	ПСС-10/3	1	1000*300	-
Стелаж	СВС-1	2	800*600	0,96
Шафа	СШ-02	1	900*600	0,54
Зонт витяжний пристінний	ЗВ – 10/8Н	1	100*800	-
Стіл для збирання залишків їжі	СП2П	1	1200*600	0,72
Рукомийник	-	1	500*500	0,25
Бачок для відходів	Б – 1	2	500*400	0,4
ВСЬОГО				4,81

Згідно формули площа мийної столового посуду склала:

$$S_{м.с.п.} = 14 \text{ м}^2.$$

Приміщення мийної кухонного посуду матиме зручний зв'язок із виробничими цехами (холодним, гарячим). У приміщенні мийної встановлять підтоварники для використаного посуду, стелажі для чистого посуду і інвентарю, мийні ванни з трьома відділеннями - для замочування, миття і дезінфекції використаного посуду і його ополіскування проточною водою не нижче 65 °С. Для мийної кухонного посуду, здійснюється підбір устаткування та розрахунок її площі (табл.1.8).

Таблиця 1.8

Підбір устаткування мийної кухонного посуду

Назва устаткування	Марка	Кількість,шт.	Габаритні розміри, мм	Площа, м ²
Ванна мийна	1ВМП	2	600*600	0,72
Трьохсекційна ванна	ВМП-3С	1	1300*600	0,78
Машина для миття кухонного посуду	FV	1	740*770	0,56
Стелаж виробничий	СТ	2	1200*600	1,44
Стіл виробничий	СВА 1200	1	1200*600	0,72
Бачок для відходів	БО-300	1	300*300	0,09
Рукомийник		1	500*400	0,20
Разом				4,51

Площа мийної кухонного посуду за формулою склала: $S_{м.к.п.} = 10 \text{ м}^2$.

1.4. Сервіс

Модель процесу обслуговування в проектованому ресторані буде обрано з повним обслуговуванням офіціантами. Тобто всі операції (одержання продукції, доставка її в зал, подавання страв і напоїв в обнос, збирання посуду, розрахунок) здійснюють офіціанти. Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в проектованому ресторані представлена в додатку П.

Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у проектованому ресторані наведено на рис. 1.7.

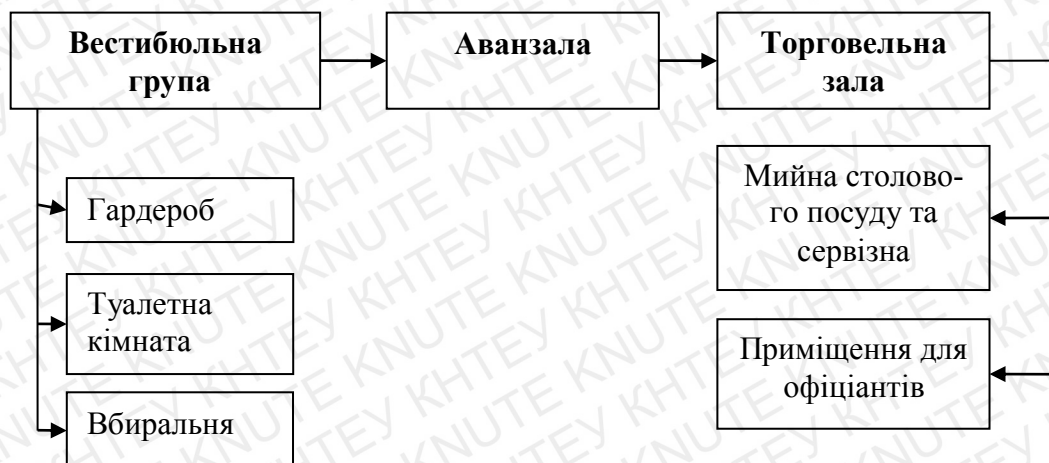


Рис.1.7. Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у проектованому ресторані «МазонТаім»

Вестибюль буде обладнано спеціальними меблями (дивани, журнальні столики, дзеркала, інформаційні стенди) та прикрашено малими архітектурними формами у відповідності до прийнятого дизайнерського рішення, яке не суперечить загальній концепції закладу.

Об'єднання внутрішнього простору вестибюлю з навколишнім середовищем досягається за допомогою великих скляних зовнішніх поверхонь і озеленення, яке сприятиме створенню комфортних умов і підвищенню художнього рівня внутрішнього простору.

Вестибюль матиме чітку організацію потоків руху споживачів. Передбачено вільні проходи між меблями та відступи від стійок гардеробу і дзеркал.

Площу вестибюлю з урахуванням гардеробу та туалетних кімнат розраховують згідно з нормативом 0,45 м на одне місце в залі. Отже, площа вестибюлю проєктованого ресторану буде $0,45 \cdot 80 = 36 \text{ м}^2$

Гардероб – місце для зберігання верхнього одягу та особистих речей відвідувачів. Гардероб має дерев'яне огороження. У гардеробі встановлюють металеві двобічні вішалки з розсувними кронштейнами.

Аванзалу обладнують м'якими кріслами, журнальним столиком. Площу аванзали розраховують згідно з нормативом $0,15 \text{ м}^2$ на одне місце, тому вона становитиме $0,15 \cdot 80 = 12 \text{ м}^2$. Основна зала $80 \cdot 2,2 = 176 \text{ м}^2$

В табл.1.9. представлено характеристику підсобних столів і сервантів розміщених в торговельному залі ресторану.

Таблиця 1.9

Склад та площа приміщень для відвідувачів ресторану «МазонТаім»

Назва приміщення	Площа, м ²
Вестибюль в тому числі:	36
- туалетна і вбиральні	12
- гардероб	12
Аванзала	12
Торговельна зала ресторану	176
Разом	224

Розрахунок кількості меблів для споживачів таблиця 1.10.

Таблиця 1.10

Характеристика меблів торговельного залу ресторану

Тип меблів	Розмір мм	Кількість шт..
Стіл двомісний квадратний	800*800*700	14
Стіл чотиримісний	1200*800*700	10
Стіл шестимісний прямокутний	1800*1000*700	2
Стілець	400*500*500	24
Диван двомісний	3500*3500*600	5
Крісло	1800*1300*600	46

В табл.1.11 представлено обладнання вбиралень ресторану на 80 місць для жінок.

Таблиця 1.11

Обладнання вбиралень ресторану на 80 місць для жінок

Обладнання	Кількість шт..
Унітази (напівфарфор чи фаянс) сучасних форм та кольорів,	2
Тримач для паперових одноразових сидінь для унітазу	2
Тримач туалетного паперу (один на один унітаз)	2
Набір для санітарного оброблення унітазу	1
Бачок з кришкою для використаного паперу (один на один прилад)	1
Диспансери рідкого мила (один на один умивальник)	2
Засоби для сушіння рук та обличчя (один на два умивальники)	1
Дзеркало лицеве (фронт - 600 мм, одне на один умивальник)	2

В табл.1.12 представлено обладнання вбиралень ресторану на 80 місць для чоловіків.

Таблиця 1.12

Обладнання вбиралень ресторану на 80 місць для чоловіків

Обладнання	Кількість шт..
Унітази (напівфарфор чи фаянс) сучасних форм та кольорів,	1
Тримач для паперових одноразових сидінь для унітазу (один на один унітаз)	1
Тримач туалетного паперу (один на один унітаз)	1
Набір для санітарного оброблення унітазу, пісуару (один на один прилад)	2
Бачок з кришкою для використаного паперу (один на один прилад)	1
Пісуар (навісний, підлоговий) сучасних форм та кольорів	2
Умивальники (один на два прилади – пісуар або унітаз)	1
Диспансери рідкого мила (один на один умивальник)	1
Засоби для сушіння рук та обличчя (один на два умивальники)	1
Дзеркало лицеве (фронт - 600 мм, одне на один умивальник)	2

В табл.1.13 представлено характеристику підсобних столів і сервантів розміщених в торгівельному залі ресторану.

Таблиця 1.13

Характеристика підсобних столів і сервантів розміщених в торгівельному залі ресторану

Тип меблів/вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість
Сервант	1200*800	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	3
Стіл підсобний	440*350	Допоміжний стіл для сервірування та індивідуального обслуговування	5
Візок офіціантський	530*700	Обслуговування великої кількості відвідувачів в годину пік, комплексні обіди	2

Кількість обслуговуючого персоналу представлено в табл.1.14.

Кількість офіціантів відповідно [40]: $80/15=5$ осіб

Враховуючи коефіцієнт неявки: $5*1,59=8$ осіб

Таблиця 1.14

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу ресторану

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор залу		2
Офіціант	4-5	8
Гардеробник		2
Мийник столового посуду		2
Мийник кухонного посуду		2
Прибиральник		2
Разом		18

Адміністративні (офісні) приміщення проектують виходячи з нормативу 6 м^2 на 1 працівника для робочого місця обладнаного комп'ютером та 4 м^2 – для робочого місця без нього.

Таблиця 1.15

Службово-побутові приміщення

Приміщення	Площа, м^2
Офісні приміщення	10
Гардероб персоналу	14
Душові	6
Вбиральні персоналу	8
Білизняна	8
Приміщення персоналу	8
Разом	54

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Склад і площі приміщень ресторану «МазонТаім» на 80 місць оформлено у вигляді таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень ресторану «МазонТаім» на 80 місць

Назва приміщення	Площа, м ²
Вестибюль в тому числі:	36
- туалетна і вбиральні	12
- гардероб	12
Аванзала	12
Торгівельна зала ресторану	176
Приміщення для офіціантів	12
<i>Виробничі приміщення</i>	
Цех доробки напівфабрикатів	19
Гарячий цех	30
Холодний цех	22
Мийна кухонного посуду	10
Мийна столового посуду та сервізна	14
Роздаткова	10
Кабінет завідуючого виробництвом	8
<i>Складські приміщення</i>	
Завантажувальна	6
Приміщення комірника	6
Комора для зберігання при звичайних умов	6
Охолоджувальна камера для м'яса та риби	4
Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів	4
Охолоджувальна камера сезонних овочів	4
Комора бакалійних товарів та напоїв	6
<i>Адміністративно-побутові приміщення</i>	
Офісні приміщення	10
Гардероб з душовими жіночий	12
Гардероб з душовими чоловічий	12
Вбиральні персоналу	8
Білизняна	8
Приміщення персоналу	8
<i>Технічні приміщення</i>	
Теплопункт	6
Разом	449

Корисна площа закладу визначається як сума площ всіх приміщень для забезпечення сервісно-виробничого процесу за виключенням технічних.

Для врахування площ коридорів і технічних приміщень визначається робоча площа підприємства, $S_{роб}, м^2$ [40]: $S_{роб} = 449 * 1,15 = 517 м^2$.

Для врахування площі яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, вентиляційні шахти, ліфти, тощо) розраховується загальна площа закладу, $S_{заг}, м^2$ [40]: $S_{заг} = 517 * 1,05 = 543 м^2$.

Розробка об'ємно-планувального рішення здійснюється з урахуванням:

- послідовності та поточності технологічного процесу;
- відсутності зустрічних потоків сировини, напівфабрикатів, використаного та чистого посуду, руху відвідувачів та персоналу;
- безпеки життєдіяльності закладу.

При проектуванні складських приміщень забезпечується зберігання товарів та сировини з дотриманням температурного режиму та товарного сусідства. Складські приміщення проектуємо ближче до виробничих, розвантажувальну площадку – з боку господарського подвір'я і обладнуємо її навісом.

Виробничу групу приміщень розміщуємо в одній функціональній зоні. Для уникнення поширення специфічних запахів виробничі цехи розташовуємо з торців будівлі. Цехи плануємо непрохідними та з природнім освітленням, уникаємо розміщення в них каналізаційних стояків, труб, виступів, карнизів та інших складних елементів внутрішнього оздоблення для уникнення затемнення приміщень і накопичення пилу. Усі виробничі цехи проектуємо взаємопов'язаними, оскільки вони повинні мати зручний зв'язок з необхідними групами приміщень.

Доготівельні цехи проектуємо із забезпеченням зручного зв'язку між ними, а також із заготівельними цехами, мийними відділеннями і роздавальною. Мийні столового і кухонного посуду плануємо роздільні. При проектуванні мийних передбачаємо їх раціональний взаємозв'язок з виробничими приміщеннями і залами.

Групу приміщень для споживачів проектуємо в безпосередній близькості від головного входу в будівлю та ізолюємо від виробництва.

Туалетні кімнати для відвідувачів проектуємо у вестибюльній групі приміщень із виходом у вестибюль.

Розміщення адміністративно-побутових приміщень і офісу спроектовано ближче до службового входу. Побутові приміщення проектуємо одним блоком ближче до службового входу аби мінімально знизити активність переміщення персоналу у верхньому одязі.

При групуванні приміщень різного технологічного призначення враховано, що між деякими з них існує зв'язок, який потребує безпосереднього сполучання приміщень або сполучання між ними здійснюється через коридор.

2.2. Архітектурні рішення

Єврейський ресторан «МазонТаім» на 80 місць планується побудувати в окремо розташованій будівлі на земельній ділянці.

Фасад будівлі планується виконати в класичному стилі.

Дизайн фасаду ресторану буде вписуватися в навколишню архітектуру та природне середовище. Фасад будівлі планується виконати за сучасними технологіями будівництва. Естетика фасаду полягатиме у поєднанні каменю м'яких відтінків та рам метало-пластикових вікон коричневого кольору, які будуть вписуватись до загального архітектурного рішення.

Головний вхід в ресторан буде стриманий, без зайвої реклами. Для людей з обмеженими можливостями встановлені пандуси.

Зовнішній фасад у темні часи доби буде підсвічуватися неоновим лампами. Рекламні засоби на території закладу: на фасаді будівлі - вивіска, табличка біля входу з назвою та режимом роботи закладу.

Будівлю проектованого закладу заплановано обладнати усіма необхідними інженерними комунікаціями і мережами, встановити необхідне обладнання.

За будівлею розміщено господарський дворик, що забезпечує зручний під'їзд і маневрування вантажних машин, які під'їжджають до рампи. На відстані 30 м від будівлі у спеціально підготовленому місці розміщені сміттєві контейнери, які бу-

дуть вивозитися кожен день. Перед закладом буде розміщено автостоянку для автотранспорту на 5 автомобілів.

Площу ділянки під будівництво визначаємо за формулою [40]:
 $S_d = 23 * 80 = 1840 \text{ м}^2$

На площі ділянки під будівництво виділена зона під забудову площею [40]:

$$S_{\text{пов}} = 7,6 * 80 = 608 \text{ м}^2$$

Площа озеленення [40]: $S_{\text{оз}} = 1840 * 0,4 = 736 \text{ м}^2$

Будівельний об'єм [40]: $608 * 0,5 + 608 * 1 = 912 \text{ м}^3$

Об'єкт має зручні під'їзні шляхи. Рух пішоходів в межах району організовується тротуарами та пішохідними доріжками.

Аналізуючи вищеописаний матеріал, можна зробити висновок, що проектуємий заклад ресторанного господарства матиме повну забезпеченість в сфері санітарно-гігієнічних, архітектурних та протипожежних вимог.

На території, яка вільна від забудови вжито такі заходи благоустрою:

- наявна зелена захисна смуга шириною 2 м;
- огороження території – декоративне та комбіноване з цегли, зелених насаджень стрижених кущів туї висотою 1,5 м, упоряджені майданчики перед входами загальною площею 20 м^2 ;
- підходи, доріжки буде вимощено фігурною бруківкою; під'їзди, тротуари – бітумом. Основний підхід до закладу спроектовано шириною 2 м, а пішохідні доріжки – шириною 0,75 м,
- проїзди шириною 4 м на територію організовано за кільцевою схемою, по всій довжині забезпечений під'їзд пожежних машин з двох сторін;
- територію та сам заклад планується освітлювати у вечірній та нічний час. Штучне освітлення території забезпечуватимуть наземні ліхтарі зі сферичними плафонами;
- передбачена автостоянка відкритого типу на 5 місць площею $S_{ac} = 120 \text{ м}^2$ (24 м^2 на одне машино-місце),
- враховано потреби маломобільних груп населення (людей похилого віку та людей з обмеженими можливостями) щодо можливості їх безперешкодного

пересування в інвалідних візочках по проїздах і тротуарах, та доступу до вхідних дверей, що облаштовані пандусами.

Витрати на виконання загальнобудівельних робіт для створення ресторану розраховуються за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних норм [40]: $V_{ЗБР}=80*2533*0,94*28,36=5402058,176$ грн або 5402,06 тис.грн.

Вартість загальнобудівельних робіт зведено до табл.2.2.

Таблиця 2.2

Зведений кошторис

№ глав	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості, %	Розмір витрат, тис.грн.
1.	Підготовка території будівництва	2 від вартості будівництва за главою 2	192,93
2.	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.:		
2.1.	Загальнобудівельні роботи	56	5402,06
2.2.	Електротехнічні роботи	7	675,26
2.3.	Сантехнічні роботи	5	482,33
2.4.	Зв'язок та сигналізація	2	192,93
2.5.	Устаткування, меблі та інвентар	30	2893,96
<i>Разом за главою 2</i>		100	9646,54
3.	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	до 5 від глави 2 (приймаємо 4%)	385,86
4.	Об'єкти енергетичного господарства	до 1 від глави 2 (приймаємо 0,7%)	67,53
5.	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,2-0,5 від глави 2 (приймаємо 0,4%)	38,59
6.	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, теплопостачання та газопостачання	2-12 від глави 2 (приймаємо 7%)	675,26
7.	Благоустрій і озеленення території	1-5 від глави 2 (приймаємо 3%)	289,40
<i>Разом за главами 1-7</i>			11296,09
8.	Тимчасові будівлі та споруди	0,5-1,5 від глав 1-7 (приймаємо 1%)	112,96
9.	Інші роботи та витрати	3,7-9 від глав 1-7 (приймаємо 5%)	564,80
<i>Разом за главами 1-9</i>			11973,86
10.	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% від глав 1-7	225,92
11.	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,2-0,7 від глав 1-9 (приймаємо 0,5%)	59,87

№ глав	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості, %	Розмір витрат, тис.грн.
12.	Проектні та вишукувальні роботи	2,5-8 від глав 1-7 (приймаємо 8%)	957,91
<i>ВСЬОГО за розділом А</i>			13217,56
Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва			
1.	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38-60 від глав 1-9 (приймаємо 50%)	5986,93
2.	Резервний компенсаційний фонд замовника	2-8 від суми базисної вартості (розділ А) (приймаємо 8%)	1057,40
<i>ВСЬОГО за розділом Б</i>			7044,33
ЗАГАЛОМ СУМА ВИТРАТ НА БУДІВНИЦТВО (КАПІТАЛЬНІ ВКЛАДЕННЯ), (А+Б)			20261,89

Отже, зведений кошторис склав: 20261,89 тис. грн. (двадцять мільйонів двісті шістдесят одна тисяча вісімсот дев'яносто гривень).

В табл.2.3. представлено паспорт проекту.

Таблиця 2.3

Паспорт проекту

№ з.п.	Найменування показника	Одиниця виміру	Значення показника
1	Площа ділянки під будівництво, S_d	м ²	1840
2	Площа під забудову, $S_{нов}$	м ²	608
3	Коефіцієнт забудови, κ_3		0,33
4	Площа озеленення $S_{оз}$	м ²	736
5	Коефіцієнт озеленення		0,4
6	Загальна площа закладу, $S_{заг}$	м ²	543
7	Будівельний об'єм закладу, V_b	м ³	912
8	Вартість будівництва (капітальні витрати), $B_{А+Б}$	тис. грн.	20261,89
Питомі показники вартості будівництва			
9	Вартість 1 місця	тис. грн.	253,27
10	Вартість 1 м ² загальної площі	тис. грн.	37,31
11	Вартість 1 м ³ об'єму будівлі	тис. грн.	0,28

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА.

3.1. Організаційний дизайн

Проектований ресторану «МазонТаім» - організаційно правова форма - товариства з обмеженою відповідальністю (надалі - ТОВ).

Для конкретизації форми власності ресторану «МазонТаім» характеризуємо форму власності засобу розміщення у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Характеристики форми власності ресторану «МазонТаім»

Організаційно-правова форма підприємства	Товариство з обмеженою відповідальністю (ТОВ)
Установчі документи	Установчий договір, статут
Виконавчі органи	Колегіальний (дирекція), або одноосібний (директор)
Назва капіталу	Статутний капітал
Порядок формування капіталу	Сума часток учасників, яка повинна становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам

Визначаємо склад пакетної документації необхідний для створення суб'єкта господарювання, який відповідатиме чинному законодавству України, дані заносимо у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Пакет документів для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

Назва документа	Зміст документа
Наказ про призначення директора ТОВ	Наказ про створення юридичної особи
Статут	Назва та місцезнаходження товариства; юридичний статус товариства; мета, предмет діяльності товариства; статутний капітал; майно товариства; права і обов'язки учасника; права і господарська діяльність товариства; управління і контроль діяльності товариства; контроль за діяльністю директора; трудоий колектив і оплата праці; зовнішньоекономічна діяльність; розподіл прибутків товариства і відшкодування збитків; реорганізація і припинення діяльності товариства; інші умови
Реєстраційна картка встановленого зразка	Форма 1
Документ, що свідчить про сплату внеску в статутний капітал ТОВ	Квитанція або платіжне доручення

Розмір статутного капіталу визначається за домовленістю між засновниками, фіксується в установчих документах як сукупність внесків засновників підприємства та реєструється у відповідних органах.

У товаристві з обмеженою відповідальністю створюється статутний фонд, розмір якого повинен становити не менше суми, еквівалентної 100 мінімальним заробітним платам виходячи з мінімальної заробітної плати, що діє на момент створення товариства з обмеженою відповідальністю, з них до реєстрації слід внести 50%. Статутний капітал такого товариства може бути збільшений за рахунок додаткових внесків учасників, дивідендів, які належать учасникам, а також нерозподіленого прибутку.

В додатку Р наведемо посадові вимоги до основних працівників проектового ресторану.

3.2. Доходи. Витрати

В додатку С представлено калькуляційні картки на страви проектового ресторану. В додатку Т представлено розрахунок планової роздрібної (продажної) ціни страви (напоїв) за калькуляційними картами

В табл.3.3. представлено планування обсягу доходів від реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів (товарообороту) по ЗРГ за місяць.

Таблиця 3.3

Планування обсягу доходів від реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів (товарообороту) по ЗРГ «МазонТаім» за місяць

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, тис.грн.	Кількість страв	Сума, тис.грн.
1.Продукція власного виробництва	х	х	х	х	3863,6
1.1. Холодні закуски	501	115,68	57,95	15030	1738,60
1.2.Перші страви	47	58,91	2,77	1410	83,07
1.3. Другі страви	316	105,82	33,44	9480	1003,22
1.4. Гарячі напої	79	22,54	1,78	2370	53,43
1.5. Холодні напої	146	27,46	4,01	4380	120,27

Продовження табл.3.3

Найменування продукції та товарів	Кількість порцій	Товарообіг за день		Товарообіг за місяць	
		Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, тис.грн.	Кількість страв	Сума, тис.грн.
1.6.Борошняні та кулінарні вироби	141	23,01	3,24	4230	97,34
1.7.Солодкі страви	105	48,48	5,09	3150	152,70
2. Закупні товари	х	х	х	х	1660,02
вино-горілчані вироби, пиво(л)	87	520	45,24	2610	1357,20
холодні напої (л)	103	98	10,09	3090	302,82
3. Разом	х	х	х	х	5523,62

В табл.3.4. представлено планування річного обсягу доходів від реалізації (товарообороту) по закладу ресторанного господарства на 2021 рік.

Таблиця 3.4

Планування річного обсягу доходів від реалізації (товарообороту) по закладу ресторанного господарства «МазонТайм» на 2021 рік

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць	Обсяг товарообігу річний
		Тис.грн.	
1	2	3 = колонка 6.табл.3.3	4 =3*12 місяців
1.	Продукція власного виробництва	3863,6	46363,2
2.	Закупні товари	1660,02	19920,24
3.	У тому числі алкогольні напої , пиво	1357,20	16286,4
4.	Плановий роздрібний товарообіг (n.1+n.2)	5523,62	66283,44

Отже, обсяг товарообігу річний проектного ресторану на 2021 рік складе 66283,44 тис.грн.

В табл.3.5. представлено обґрунтування складу та вартості основних засобів по проектованому ресторану на 2021 рік.

Отже, первісна вартість основних засобів проектного ресторану складе 78349 тис.грн.

Таблиця 3.5

Обґрунтування складу та вартості основних засобів по проектуваному ресторану «МазонТаім» на 2021 рік

Вид основних засобів та інших необоротних матеріальних активів	Первісна вартість, тис.грн.
1. Будівлі	65000
2.Робочі машини та устаткування , у тому числі:	
2.1. Холодильне обладнання	1879
2.2. Механічне обладнання	560
2.3. Теплове обладнання	340
2.5. Вимірювальні прилади, інструменти, прилади, інвентар	340
3. Комп'ютери, електронно-обчислювальні прилади та телефони	340
4. Вартість інших основних фондів	890
5. Меблі, інше офісне обладнання	9000
Разом	78349

В табл.3.6. представлено розрахунок суми амортизації за видами основних засобів проектуваного ресторану на 2021 рік.

Таблиця 3.6

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів проектуваного ресторану «МазонТаім» на 2021 рік

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів тис.грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис.грн.
1. Будівлі	65000	20	3250,00
2.Робочі машини та устаткування , у тому числі:	0		
2.1. Холодильне обладнання	1879	5	375,80
2.2. Механічне обладнання	560	5	112,00
2.3. Теплове обладнання	340	5	68,00
2.5. Вимірювальні прилади, інструменти, прилади, інвентар	340	5	68,00
3. Комп'ютери, електронно-обчислювальні прилади та телефони	340	5	68,00
4. Вартість інших основних фондів	890	4	222,50
5. Меблі, інше офісне обладнання	9000	5	1800,00
Разом	78349	x	5964,30

Сума амортизаційних відрахувань проєктованого ресторану на 2021 рік склала 5964,30 тис.грн.

В табл.3.7. представлено структуру персоналу проєктованого ресторану.

Таблиця 3.7.

Структура персоналу проєктованого ресторану «МазонТаім»

№ пор.	Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць
1	Адміністративно-управлінський персонал	
	Директор	1
	Головний бухгалтер	1
	Касир	1
	Адміністратор залу	2
	Інспектор з персоналу та техніки безпеки	1
	Товарознавець	1
	<i>Апарат управління</i>	7
	Водій автотранспортних засобів	1
	Прибиральник службових приміщень	2
	<i>Разом адміністративно-управлінський персонал</i>	8
2	Виробничий персонал	
	Завідувач виробництва	1
	Заступник завідувача виробництвом	1
	Мийник столового посуду	2
	Мийник кухонного посуду	2
	Офіціант	8
	Кухарі	18
	Метродотель	2
	<i>Разом виробничий персонал</i>	34
3	Допоміжний персонал	
	Гардеробник	2
	Прибиральник	2
	Охоронець	4
	Комірник	2
	Вантажник	1
	<i>Разом допоміжний персонал</i>	11
	УСЬОГО ПЕРСОНАЛ	53

Облікова кількість працівників проєктованого ресторану склала 53 особи.

В табл.3.8. представлено штатний розпис та фонд заробітної плати проєктованого ресторану на 2021 рік.

Таблиця 3.8.

**Штатний розпис та фонд заробітної плати проєктованого ресторану
«МазонТаім» на 2021 рік**

Посада, тарифний розряд	Категорія	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад грн.	Заробітна плата, грн.	Фонд заробітної плати, місячний, грн.
Адміністративно-управлінський персонал					
Директор	Вища	1	17000	17000	17000
Головний бухгалтер	Вища	1	15600	15600	15600
Касир	Вища	1	7200	7200	7200
Адміністратор залу	Вища	2	7800	7800	15600
Інспектор з персоналу та техніки безпеки	Вища	1	6700	6700	6700
Товарознавець	Вища	1	6300	6300	6300
Апарат управління		7			
Водій автотранспортних засобів	3 розряд	1	6800	6800	6800
Прибиральник службових приміщень		2	6000	6000	12000
Разом адміністративно-управлінський персонал		8	x	x	87200
Виробничий персонал					
Завідувач виробництва	Вища	1	9000	9000	9000
Заступник завідувача виробництвом		1	8300	8300	8300
Мийник столового посуду		2	6700	6700	13400
Мийник кухонного посуду		2	6700	6700	13400
Офіціант	4-5 розряд	8	7600	7600	60800
Кухарі	1-6 розряд	18	12000	12000	216000
Метродотель		2	8700	8700	17400
Разом виробничий персонал		34	x	x	338300
Допоміжний персонал					
Гардеробник		2	6000	6000	12000
Прибиральник		2	6000	6000	12000
Охоронець		4	7800	7800	31200
Комірник		2	6300	6300	12600
Вантажник		1	6200	6200	6200
Разом допоміжний персонал		11	x	x	74000
УСЬОГО		53	x	x	499500

В табл.3.9 представлено планування преміального фонду проектового ресторану на 2021 рік.

Таблиця 3.9

Планування преміального фонду проектового ресторану «МазонТаім» на 2021 рік

Група працівників	Плановий розмір фонду основної заробітної плати, тис. грн	Плановий річний розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини фонду оплати праці	
		%	тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	87,2	30	26,16
Виробничий (операційний) персонал	338,3	40	135,32
Допоміжний персонал	74	20	14,8
Разом	499,5	x	176,28

Отже, преміальний фонд проектового ресторану на 2021 склав 176,28 тис.грн.

В табл.3.10. представлено розрахунок фонду оплати праці у проектованому ресторані на 2021 рік.

Таблиця 3.10.

Розрахунок фонду оплати праці у проектованому ресторані «МазонТаім» на 2021 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис.грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	499,5
Місячний фонд додаткової заробітної плати	176,28
Разом місячний фонд оплати праці	675,78
Річний фонд основної заробітної плати	5994
Річний фонд додаткової заробітної плати	2115,36
Разом річний фонд оплати праці	8109,36
Участь працівників у прибутках	1111,39

В табл.3.11. представлено план з праці проектового ресторану на 2021 рік.

Таблиця 3.11

План з праці проектового ресторану «МазонТаім» на 2021 рік

Показники	У розрахунку на плановий рік
Планова чисельність працівників, усього	53
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	8
Виробничий (операційний) персонал	34
Допоміжний персонал	11
Фонд основної заробітної плати, всього	5994
У т.ч. адміністративно-управлінський персонал	1046,4
Виробничий (операційний) персонал	4059,6
Допоміжний персонал	888
Фонд додаткової заробітної плати, всього	2115,36
Участь працівників у прибутках, тис.грн.	1111,39
Загальний фонд оплати праці, усього тис.грн.	8109,36
Структура фонду оплат праці:	
основна заробітна плата,%	73,91
додаткова заробітна плата,%	26,09

Отже, загальний фонд оплати праці проектового ресторану на 2021 складе 8028, 24 тис.грн.

Проведемо розрахунок поточних витрат проектового ресторану на 2021 рік.

В табл.3.12 представлено планування собівартості реалізованої продукції власного виробництва та закупних товарів проектового ресторану на 2021 рік.

Таблиця 3.12

Планування собівартості реалізованої продукції власного виробництва та закупних товарів проектового ресторану «МазонТаім» на 2021 рік

Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот) тис.грн.	Середній процент націнки ЗРГ, %	Сума націнки ЗРГ, тис.грн	Собівартість реалізованої продукції і товарів, тис.грн.
1.Продукція власного виробництва	x	x	x	x
1.1. Холодні закуски	25035,77	250	17882,69	2980,45
1.2.Перші страви	1196,18	250	854,42	142,40
1.3. Другі страви	14446,36	250	10318,83	1719,80
1.4. Гарячі напої	641,12	250	457,94	76,32

Продовження табл.3.12

Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот) тис.грн.	Середній процент націнки ЗРГ, %	Сума націнки ЗРГ, тис.грн	Собівартість реалізованої продукції і товарів, тис.грн.
1.5. Холодні напої	1443,24	250	1030,89	171,81
1.6.Борошняні та кулінарні вироби	1401,72	250	1001,23	166,87
1.7.Солодкі страви	2198,83	250	1570,59	261,77
2. Закупні товари			0,00	0,00
вино-горілчані вироби, пиво(л)	16286,40	250	9771,84	3800,16
холодні напої (л)	3633,84	250	2180,30	847,90
Разом за рік	66283,46	х	45068,73	10167,49

Отже, собівартість реалізованої продукції власного виробництва та закупних товарів проектного ресторану на 2021 рік складе 10167,49 тис.грн.

Наступним кроком розрахуємо витрати на утримання основних засобів та інших необоротних активів.

В табл.3.13 представлено планування поточних витрат на експлуатацію проектного ресторану на 2021 рік.

Таблиця 3.13

Планування поточних витрат на експлуатацію проектного ресторану «МазонТаім» на 2021 рік

Види витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1	2	3	4=2*3/1000
1. Витрати електроенергії, кВт/год	9784,8	1,45	14,19
2. Витрати на опалення, Гі-га/ккал	9397,31	7,2	67,66
3. Витрати води, куб. м	1955,23	10,42	20,37
РАЗОМ	х	х	102,22

Відрахування до ремонтного фонду: $58903,68 * 1,2\% = 706,84$ тис.грн

Загальна сума по статті «Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів» складе: $102,22 + 706,84 = 809,06$ тис.грн

Наступним кроком проведемо розрахунки витрат по статті «Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів».

В табл.3.14 представлено розрахунок суми зносу спеціального одягу для проєктованого ресторану на 2021 рік.

Таблиця 3.14

Розрахунок суми зносу спеціального одягу для проєктованого ресторану «МазонТаім» на 2021 рік

Група працівників	Чисельність працівників за штатом	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на особу на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн	Сума зносу тис.грн.
Адміністративно-управлінський персонал	8	1	1800	14,4
Виробничий персонал	34	3	1200	122,4
Допоміжний персонал	11	3	1100	36,3
Разом	53	x		173,1

В табл.3.15 представлено розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінні та швидкозношуваних предметів проєктованого ресторану на 2021 рік.

Таблиця 3.15

Розрахунок суми зносу інвентарю, що належить до малоцінні та швидкозношуваних предметів проєктованого ресторану «МазонТаім» на 2021 рік

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунок на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн..	Сума зносу, грн..
Столові набори	80	3	240	340	81,6
Скляний посуд	80	6	480	300	144
Металевий посуд	80	2	160	560	89,6
Інший посуд	80	4	320	250	80
Разом	x	x	x	x	395,2

Загальна сума по статті «Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів» складе: $173,1+395,2=568,30$ тис.грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування розраховують виходячи з кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік та діючих тарифів на списання бензину для цього транспорту. Діючі в Україні норми списання бензину на малолітражний

вантажопасажирський автотранспорт становлять 12 л на 100 км пробігу. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 280, у розрахунку на квартал – 70.

У середньому за день пробіг одного автомобіля становить 150 км. Вартість 1 л бензину – 22 грн. Кількість робочих днів у розрахунку на рік – 280, у розрахунку на квартал – 70. Витрати на паливо становлять: у розрахунку на рік – $150 \cdot 280 \cdot 0,12 \cdot 22 = 110880$ грн.

Планується 1 машина для розвозки персоналу та 1 машина розвозки продукції. Отже, 2 автомобілів. $2 \cdot 110880 = 221,76$ тис.грн.

В табл.3.16 представлено планування умовно-змінних та умовно-постійних поточних витрат проектного ресторану на 2021 рік.

Таблиця 3.16

Планування умовно-змінних та умовно-постійних поточних витрат проектного ресторану «МазонТаім» на 2021 рік

№ пор	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис.грн.	Поділ витрат на умовно змінні (ЗВ) та умовно постійні (ПВ)
Стаття 1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	10167,49	ЗВ
Стаття 2	Витрати на оплату праці	8109,36	ПВ
Стаття 3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1784,06	ПВ
Стаття 4	Амортизаційні відрахування	5964,30	ПВ
Стаття 5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	765,05	ПВ
Стаття 6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.	568,30	ПВ
Стаття 7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів.	0	ПВ
Стаття 8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі.	26,7	ПВ
Стаття 9	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції.	33,14	ЗВ
Стаття 10	Витрати на транспортування	221,76	ЗВ
Стаття 11	Витрати на охорону ЗРГ	3,05	ПВ
Стаття 12	Інші поточні витрати діяльності	1374,56	ПВ
Стаття 13	Фінансові витрати	0	ПВ
	Разом поточні витрати	29017,77	х
	У тому числі умовно-змінні витрати	10422,39	х
	Умовно-постійні витрати	18595,38	х

Проведемо розрахунок прибутків проектного ресторану на 2021 рік. В табл.3.17 представлено планування маржинального прибутку та порогу рентабельності проектного ресторану на 2021 рік.

Таблиця 3.17

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності проектного ресторану «МазонТаім» на 2021 рік

Показник	Алгоритм розрахунків	Розрахунок
1. Плановий дохід від реалізації (товарообороту) без ПДВ, тис. грн.		55236,20
2. Рівень націнки ЗРГ, %		250
3. Змінні витрати, у тому числі:		10422,39
3.1. Собівартість продукції ЗРГ, тис.грн.		10167,49
3.2. Інші змінні витрати, тис.грн.		254,90
4 Маржинальний прибуток, грн.	ст.1-ст.3	44813,81
5. Постійні витрати та податок на прибуток, тис. грн.		23314,70
6. Чистий прибуток, тис.грн.	ст.4-ст.5	21499,11
7. Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ст.1)*100	18,87
8. Точка беззбитковості, тис.грн.	ст.5*100/(ст.2.-ст.7)	10087,21
9. Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100/ст.8	447,59
10. Рентабельність господарської діяльності (товарообороту), %	ст.6*100/ст.1	38,92

Отже, маржинальний прибуток проектного ресторану складе у 2021 році 44813,81 тис.грн. чистий прибуток складе 21499,11 тис.грн., точка беззбитковості складе 10087,21 тис.грн, тобто нижче даного показника підприємство буде працювати у збиток, рентабельність господарської діяльності складе 38,92 %.

В табл.3.18 представлено планування цільового прибутку проектного ресторану на 2021 рік.

Таблиця 3.18

Планування цільового прибутку проектного ресторану «МазонТаім» на 2021 рік

Показники	Розрахунок на 2021 рік
Доходи від реалізації продукції (товарообороту) тис.грн.	66283,44
Середньогалузевий рівень рентабельності операційної діяльності. %	12
Цільовий (необхідний) прибуток тис.грн.	7954,01

В табл.3.19 представлено планування основних результатів діяльності проєктованого ресторану на 2021 рік.

Таблиця 3.19

**Планування основних результатів діяльності проєктованого ресторану
«МазонТаім» на 2021 рік**

Показники	Разом за рік
Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ	55236,20
Собівартість реалізованої продукції	10167,49
Інші операційні витрати (без урахування собівартості продукції)	18850,28
Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	26218,43
Фінансові витрати	0
Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	26218,43
Податок на прибуток	4719,32
Чистий прибуток - можливий	21499,11
Рентабельність операційної діяльності,%	38,92
Чистий прибуток - цільовий	7954,01
Чистий прибуток - плановий	21499,11

Розроблені економічні, інженерно-технологічні параметри проєкту дозволяють отримати цільові установки. У такому разі можливий прибуток приймаємо як остаточний плановий показник.

3.2. Ефективність інвестиційного проєкту

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проєкту.

В табл.3.20 представлено планування основних результатів діяльності проєктованого ресторану.

Інвестиційна (капітальні) витрати складуть: сума по кошторису 20261,89 тис.грн + складу та вартості основних засобів по проєктованому ресторану на 2021 рік 78349 тис.грн = 98610,89 тис.грн.

Ставка дисконту приймається на рівні інфляції станом на 2020 рік, а це 5%.

Таблиця 3.20

**Планування основних результатів діяльності проектного ресторану
«МазонТаім»**

Рік	Плановий дохід від реалізації (товарообороту)		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис.грн.
	тис.грн.	середньорічні темпи зрос- тання	тис.грн.	рівень рента- бельності, %	
1 рік	55236,20	3	21499,11	12	5964,30
2 рік	56893,29	3	24079,00	12	5666,09
3 рік	58600,08	3	26968,49	12	5382,78
4 рік	60358,09	3	30204,70	12	5113,64
5 рік	62168,83	3	33829,27	12	4857,96
Разом за п'ять років	293256,49	х	136580,57	х	26984,77

В табл.3.21 представлено оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом проектного ресторану.

Таблиця 3.21

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом проектного ресторану «МазонТаім»

Рік	Капітальні витрати за проектом по роках, ІВ	Чистий прибу- ток за проектом по роках та амо- ртизаційні від- рахування, ЧПП	Кумулятивний грошовий по- тік за проек- том	Дисконтований грошовий по- тік за проектом	Чистий при- ведений до- хід, ЧПД
1	98610,89	27463,41	27463,41	27463,41	-71147,48
2	х	29745,09	57208,50	31232,34	-39915,13
3	х	32351,27	89559,77	35667,27	-4247,86
4	х	35318,35	124878,11	40885,40	36637,54
5	х	38687,23	163565,34	47024,57	83662,10
РАЗОМ	х	163565,34	х	182272,99	х

Індекс (коефіцієнт) доходності: $182272,99 / 98610,89 = 1,8$

Оскільки індекс доходності більше одиниці, проект може бути прийнятий для реалізації.

Індекс рентабельності інвестицій: $(163565,34/5) / 98610,89 * 100 = 33,17\%$

Період окупності: $98610,89 / (163565,34/5) = 3,1$ років

Період окупності інвестиційного проекту, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 3,1 років.

У розробленому проекті ресторану єврейської кухні «МазонТаім» закладені зважені як обсяги доходів так і обсяги капітальних та поточних витрат. Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

РЕЗЮМЕ ПРОЄКТУ (ВИСНОВКИ)

У випускному кваліфікаційному проєкті ресторану єврейської кухні на 80 місць у м. Умань Черкаської області із впровадженням інноваційних технологій борошняних кулінарних виробів проведено технологічні, економічні розрахунки та доведено, що будівництво закладу ресторанного господарства є доцільним та рентабельним.

У першому розділі **«Концепція. Інноваційні технології. Організація»** проведено маркетингові дослідження регіонального ринку продукції та послуг в місті Умань, дислокації закладів-конкурентів в досліджуваному регіоні, вивчено та досліджено контингент споживачів і вплив конкурентів та інших зовнішніх факторів. Розроблено концепцію проєктованого закладу ресторанного господарства. Структуровано виробничий і сервісний процеси, розроблено виробничу програму закладу на основі моніторингу ресторанного господарства. Розроблено концептуальне меню єврейського ресторану. Обґрунтовано доцільність використання лляного борошна та соку шпинату в технології борошняної кулінарної страви – шпинатна піта з лляним борошном є необхідним для здорового харчування. Підібрано необхідне технологічне обладнання, розраховано площі основних груп приміщень закладу. Визначено кадрове забезпечення виробничого та сервісного процесів.

У другому розділі **«Архітектура. Дизайн»** розроблено об'ємно-планувальне рішення проєктованого закладу. Загальна площа ресторану становить 543 м². Визначено основні групи приміщень ресторану та встановлено зручні зв'язки між ними.

Розроблено фірмовий дизайн закладу у стилі модерн. Визначено архітектурні та ландшафтні рішення, розроблено план благоустрою території закладу. Проведено розрахунок кошторису будівництва проєктованого закладу, який за результатами розрахунків складає 20261,89 тис. грн. (двадцять мільйонів двісті шістьдесят одна тисяча вісімсот дев'яносто гривень).

У третьому розділі **«Управління. Економіка»** розроблено та обґрунтовано організаційний дизайн ресторану єврейської кухні. Визначено організаційно-правову форму проєктованого закладу у формі товариства з обмеженою відповіда-

льність та розроблено організаційну структуру управління. Визначено операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів. Розроблено план з праці та сплановано поточні витрати проектного закладу. Сплановано основні економічні показники діяльності на перші п'ять років функціонування закладу.

Розраховані основні економічні показники: витрати закладу складають – 29017,77 тис.грн., чистий прибуток – 21499,11 тис.грн, індекс доходності проекту – 1,8; індекс рентабельності – 33,17%; термін окупності проектного закладу – 3,1 роки, що свідчить про ефективність проекту закладу ресторанного господарства в м.Умань.

Таким чином, доведено доцільність ресторану єврейської кухні «МазонТаім». Проведені розрахунки дозволяють стверджувати, що будівництво закладу ресторанного господарства є доцільним та рентабельним. Розроблений проєкт дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Господарський кодекс України від 16.01.03 р. № 435-IV змінами № 2581-VIII від 02.10.2018.
2. Про оподаткування прибутку : Закон України від 22.05.97 р. № 283/97-ВР зі змінами N 2850-VI (2850-17) від 22.12.2010
3. Про податок на додану вартість : Закон України від 18.05.09 р. № 168/97- ВР
4. Про оплату праці : Закон України від 24.08.2015 р. № 108/15-ВР.
5. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
6. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди. Основні положення.
7. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
8. ДБН В.1.1-7-2002. Захист від пожежі. Пожежна безпека об'єктів будівництва.
9. СНиП 2.04.05-91 Отопление, вентиляция и кондиционирование.
10. СНиП 2.04.01-85. Внутренний водопровод и канализация зданий.
11. СанПіН 42-123-577-91. Санітарні правила для підприємств громадського харчування, включаючи кондитерські цехи і підприємства, що виробляють м'яке морозиво (СанПіН).
12. ДСТУ Б А.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва. Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту.
13. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
14. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
15. ДСТ 30523-97. Послуги громадського харчування.
16. ГОСТ 10471-96 – Шрот льняной. Технические условия Режим доступу: https://gost.one/document/GOST_1047196-89613

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

18. Антонюк І.Ю. Організація ресторанного господарства: опор. конспект лекцій / [Антонюк І. Ю.]; Київ нац. торг.-екон. ун-т, Каф. технології і орг. ресторан. госп-ва. - Київ : Київ нац. торг.-екон. ун-т, 2016 . Ч. 1. – 2016. – 178 с.

19. Афанасьєва О.П. Основи маркетингу в підприємствах ресторанного господарства: навч.-метод. посіб. / О. П. Афанасьєва, О. В. Жегус, М. В. Михайлова ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі, – Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2016. – 181 с.

20. Давидова О.Ю. Організація в ресторанному господарстві (виробництво): підручник / О. Ю. Давидова, Н. В. Полстяна ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2017. – 330 с.

21. Дробот, В. І. Дослідження впливу шроту льону на якість хліба / В. І. Дробот, О. П. Іжевська, Ю. В. Бондаренко // Зернові продукти і комбікорми. – 2015. – № 1 (57). – С. 42-45.

22. Іжевська, О. П. Дослідження впливу шроту льону на технологічні властивості тіста / О. П. Іжевська, Ю. В. Бондаренко // Актуальні задачі сучасних технологій: IV міжнародна науково-технічна конференція молодих учених та студентів, 25-26 листопада 2015 р. – Тернопіль : ТНТУ, 2015. – С. 139.

23. Інжиніринг будівель. Практикум : навч. посіб. / С. Л. Шаповал, О. О. Палієнко, Н. М. Плешкань; за ред. А. А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 232 с.

24. Інженерне обладнання будівель: Підручник, [Кравченко В.С., Саблій Л.А., Давидчук В.І., Кравченко Н.В.]; під ред. В.С. Кравченко. – К.: «Видавничий дім «Професіонал»», 2016. – 480 с.

25. Інформаційний сайт міста Умань Режим доступу: <http://uman.info/ua/home>

26. Калугіна І.М. Технологічний контроль у закладах ресторанного госпо-

дарства: навч. посіб. / І. М. Калугіна, Л. М. Тележенко. – Херсон: Грінь Д. С., 2017. – 203 с.

27. Корисні властивості шпинату Режим доступу: <https://ukrhealth.net/korisni-vlastivosti-shpinatu/>

28. Коваль О.А. Насіння льону – найбагатше джерело біологічно активних речовин. Науковий журнал «Молодий вчений» № 11 (51) листопад, 2017 р. – С.35-37

29. Маркетингові дослідження: навч. посіб. / Л. С. Безугла; Дніпров. держ. аграр.-екон. ун-т. – Дніпро: Біла К. О., 2019. – 299 с.

30. Обладнання закладів ресторанного господарства. Оцінка технічного рівня: навч. посіб. / О. В. Кузьмін [та ін.] ; Нац. ун-т харч. технологій, Приват. акціонер. т-во «ВНЗ «Міжрегіон. акад. упр. Персоналом». – Херсон : Олді-плюс, 2018. – 275 с.

31. Ошипок І.М. Інноваційні ресторани технології: підручник / І. М. Ошипок. - Львів : Вид-во Львів. торг.-екон. ун-ту, 2019. – 325 с.

32. Павлюченко О.С., Гавриш А.В., Організація виробництва в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. – К.: НУХТ, 2017. – 227 с.

33. Проектування закладів ресторанного господарства: підручник / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, О.М. Григоренко та ін.; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 184.

34. Стилi дизайну інтер'єру Режим доступу: <https://mauris-design.in.ua/styli-intereru/>

35. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. / О. Іжевська. - Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. – 380 с.

36. Туризм і ресторанный бізнес: сучасні тенденції та перспективи розвитку: міжнар. наук.-практ. конф.: / відп. ред. А. А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 350 с

ПІТА З ПОКРАЩЕНОЮ РЕЦЕПТУРОЮ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

КУХНОВЕЦЬ Л. 1 курс (ОС «магістр») ФРГТБ КНТЕУ, спеціальність харчові технології спеціалізація інноваційні технології в ресторанному бізнесі

В статті розглянуто шляхи покращення харчової цінності борошняних кулінарних виробів Єврейської кухні, а саме піти з використанням лляного борошна, соку шпинату оливкової олії, йодованої солі та води. Досліджено показники якості розробленої кулінарної страви та їх поживну цінність.

The article considers ways to improve the nutritional value of flour culinary products of Jewish cuisine, namely to go with the use of flaxseed flour, spinach juice, olive oils, iodized salt and water. The quality indicators of the developed culinary dish and their nutritional value are studied.

Постановка проблеми. Лехем, піта, пат, рифт – такі назви має хліб на древній і сучасній єврейській мові. Хліб, bread (англ.), найпоширеніший продукт, його випікають майже у всіх країнах світу. Піта має свою давню історію, а саме в Старому Завіті вона згадувалася як «пат хліба». Справжню популярність цей прісний хліб отримав після 1950 року, коли Ізраїль наповнили євреї з Північної Африки і почали виготовляти на продаж фалафель і піту, привчивши до такої їжі і місцевих жителів. У 21 сторіччі все більше людей притримуються здорового харчування, а тому більшість рецептур кулінарних страв покращують з метою збільшення в них поживної цінності.

Правильне харчування – запорука здоров'я, сили і краси. Ще Гіппократ говорив: «Скажи мені, що ти їси, і я скажу, чим ти хворієш». Останніми роками у всьому світі збільшилась кількість людей, які слідкують за тим, що вони їдять, обираючи при цьому їжу, яка містить значну кількість вітамінів та корисних мікроелементів. Формування раціону здорового харчування населення на основі концепції збалансованості хімічного складу продуктів, вирішується шляхом створення продуктів з підвищеною харчовою цінністю.

Мета наукового дослідження – обґрунтування та розроблення новітніх технологій приготування шпинатної піти.

Об'єкт дослідження – технологія приготування піти з лляним борошном, йодованою сіллю, оливковою олією та соком шпинату.

Предмет дослідження – єврейська піта з вмістом вітамінів (А, Е, В₁, В₂, В₆, РР, В₄, С, В₅, В₉).

Методи досліджень – органолептичні, розрахункові, фізико-хімічні та методи математичної обробки.

Результати дослідження. У сучасних умовах за розвинутого виробництва високорафінованих харчових продуктів організм людини не отримує належної кількості багатьох необхідних та корисних речовин. До таких, передусім, належать харчові волокна, вітаміни групи В, макро- та мікроелементи, незамінні амінокислоти, антиоксиданти та ін. З цього погляду важливе значення має харчова цінність хліба та хлібобулочних виробів, які займають особливе місце у харчуванні людини, оскільки вживаються в їжу щоденно [2]. Піта – це прісний хліб у формі круглого коржа, всередині якого порожнина, що утворюється через скупчення водяної пари. Використовується як ємність для основної страви – начинку поміщають в «кишеню», яку формують шляхом надрізу коржу ножем.

Для підвищення харчової цінності класичної піти було вирішено до пшеничного борошна додати лляне борошно. Борошно з насіння льону містить клітковину, яка поліпшує перистальтику кишечника і знижує ризик появи геморою. Додавання харчових волокон в раціон харчування знижує ризик розвитку хвороб серця і онкологічних захворювань травної системи. Клітковина – це тип вуглеводів, які наш організм не здатний переварити, але вони

життєво необхідні для належної роботи шлунково-кишкового тракту. Клітковина має властивість збільшуватися в масі. Набухаючи в шлунку, вона дає відчуття ситості при невеликій кількості спожитої їжі, допомагаючи тим самим не переїдати і позбавлятися від зайвих кілограмів. Отже, лляне борошно – корисний дієтичний продукт, який насичує організм незамінними речовинами. Тому при відсутності протипоказань борошно потрібно плавно вводити в раціон. Це не тільки зміцнить імунітет і поліпшить зовнішній вигляд, але і допоможе нормалізувати гормональний фон і позбутися від зайвих кілограмів.

Лляне борошно багате фітохімічними речовинами – так званими лігнанами (фітоестрогенами, що містяться в рослинах). Вони володіють антиоксидантними властивостями, захищають наші клітини від негативного впливу навколишнього середовища і знижують ризик виникнення раку. Подібно клітковині, лігнани містяться в твердих частинках насіння, тому для їх отримання потрібно вживати борошно, а не масло. У насінні льону міститься найбільша кількість лігнанів, в порівнянні з іншими рослинами [5]

Хімічний склад лляного борошна (ГОСТ 10471-96) [1] у порівнянні з пшеничним борошном наведено у вигляді таблиці 1.

Таблиця 1

Хімічний склад лляного борошна та пшеничного борошна на 100 г

Речовини	Пшеничне борошно	Лляне борошно	Добова потреба	Задоволення добової потреби	
				Пшеничне борошно	Лляне борошно
Білки	10,8	34	70	15,43	48,57
Жири	1,3	10,5	60	2,17	17,50
Вуглеводи	74	9	300	24,67	3,00
Харчові волокна	3,5	37,6	25	14,00	150,40
Калорійність, ккал	327	298	2000	16,35	14,90
Макроелементи, мг					
Калій, К	122	725	2500	4,88	29,00
Кальцій, Са	18	256	1100	1,64	23,27
Магній, Mg	16	461	500	3,20	92,20
Фосфор, Р	86	350	1200	7,17	29,17
Мікроелементи, мг					
Залізо, Fe	1,2	4,2	17	7,06	24,71
Цинк, Zn	0,7	3,23	12	5,83	26,92
Вітаміни, мг					
Вітамін Е (токофероли)	1,5	16,7	15	10,00	111,33
Вітамін В ₁ (тіамін)	0,17	0,58	1,3	13,08	44,62
Вітамін В ₂ (рибофлавін, лактофлавін)	0,04	0,31	1,6	2,50	19,38
Вітамін В ₆ (піридоксин)	0,17	0,79	1,8	9,44	43,89
РР (нікотинамід, ніотинова кислота, ніацин)	3	3,13	20	15,00	15,65

За результатами таблиці 1 робимо висновки, що за хімічним складом лляне борошно значно переважає пшеничне борошно за вмістом білку, харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів, а також слід зазначити, що лляне борошно менш калорійне та містить менше вуглеводів. Споживання 100 г лляного борошна дасть можливість задовольнити

добову потребу організму людини на 48,57% білку, 150,4% харчових волокон, 29% калію, 23,27% кальцію, 92,30% магнію, 29,17% фосфору, 24,71% заліза, 26,92% цинку, 111,33% вітаміну Е, 44,62% вітаміну В₁, 19,38% вітаміну В₂, 43,89% вітаміну В₆, 15,65% вітаміну РР.

Більш збалансований нутрієвий склад лляного борошна є доцільним для використання його в технологіях борошняних кулінарних виробів з частковою заміною пшеничного борошна.

Для підвищення вітамінного складу піти, запропоновано введення в рецептуру сок шпинату. Шпинат - корисний, смачний і низькокалорійний листовий овоч. Шпинат доступний круглий рік (свіжий або заморожений), він просто незамінний в кулінарії і містить значну кількість мікроелементів, вітамінів В₁, В₂, D, С, Р, РР, К, корисних кислот та білків. Завдяки великій кількості необхідних організму людини кислот, зелень шпинату помітно уповільнює процеси старіння. Крім того, він дуже корисний для вагітних і молодих мам, так як знижує ризик викидня і сприяє правильному розвитку плода. Кальцій, якого в шпинаті багато, робить благочинний вплив на опорно-руховий апарат і на кісткові тканини. Корисні властивості шпинату проявляються також в утриманні сапонінів, а вони благочинно впливають на роботу шлунково-кишкового тракту, мають властивість виводити з організму шлаки, токсини і навіть радіонукліди, перешкоджають розвитку онкологічних захворювань. У шпинаті міститься йод, і тому він впливає на роботу щитовидної залози. Перетравлюється добре і засвоюється швидко [4].

Враховуючи всі корисні властивості шпинату, було вирішено додати до оновленої рецептури піти сік шпинату, який дасть зелене забарвлення та підвищить корисні властивості страви. Хімічний склад шпинату наведено в таблиці 2 [3].

Таблиця 2

Хімічний склад шпинату на 100 г

Речовини	Шпинат
Білки	2,9
Жири	0,3
Вуглеводи	2
Харчові волокна	1,3
Калорійність, ккал	23
Макроелементи, мг	
Калій, К	774
Кальцій, Са	106
Магній, Mg	82
Фосфор, Р	83
Мікроелементи, мг	
Залізо, Fe	13,51
Цинк, Zn	0,52
Вітаміни, мг	
Вітамін А (ретинол, аксерофтол)	0,75
Вітамін В ₁ (тіамін)	0,1
Вітамін В ₂ (рибофлавін, лактофлавін)	0,25
Вітамін В ₅ (пантотенова кислота)	0,3
Вітамін В ₆ (піридоксин)	0,1
Вітамін В ₉ (фолієва кислота)	0,08
Вітамін С (аскорбінова кислота)	55
Вітамін Е (токоферолі)	2,5
РР (нікотинамід, ніотинова кислота, ніацин)	1,2

На основі таблиці 2 зроблено висновок, що використання шпинату в технології борошняних кулінарних виробів дасть можливість значно покращити їх харчову цінність. Новий кулінарний продукт буде збагачений калієм, кальцієм, фосфором, вітамінами: С – 55

мг на 100 г сировини, $V_1 - 0,1$ мг, $V_2 - 0,25$ мг, $V_5 - 0,3$ мг, $V_6 - 0,1$ мг, $V_9 - 0,08$ мг, $E - 2,5$ мг, $PP - 1,2$ мг, $A - 0,75$ мг.

В новому борошняному кулінарному виробі – шпинатна піта з лляним борошном, буде замінено частково пшеничне борошно на лляне борошно в кількості 25%, 50% та 75%, а також частково замінено воду на сік шпинату у кількості 10%, 20% та 30%.

В табл.3. представлено рецептуру контрольного зразку піти та дослідних зразків.

Таблиця 3

Рецептура контрольного та дослідних зразків піти

Сировина	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Борошно пшеничне, г	58	14,5	29	43,5
Лляне борошно, г	0	43,5	29	14,5
Оливкова олія, г	7,5	7,5	7,5	7,5
Йодована сіль, г	0,5	0,5	0,5	0,5
Сік шпинату, г	0	3,4	6,8	10,2
Вода, г	34	30,6	27,2	23,8
Разом	100	100	100	100

За результатами органолептичної оцінки якості борошняної кулінарної страви – шпинатної піти з лляним борошном, визначено оптимальну кількість харчових добавок, які не впливають на органолептичні показники борошняної кулінарної страви із різним вмістом харчових добавок (табл.4). Оцінка проводилась за 5-бальною шкалою, де визначали такі показники якості, як зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція.

Таблиця 4

Органолептичні показники борошняної кулінарної страви «Шпинатна піта з лляним борошном»

Зразок	Зовнішній вигляд	Колір	Запах	Смак	Консистенція	Загальна оцінка
Контроль	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0	5,0
Дослід 1	4,5	4,3	5,0	5,0	4,9	4,7
Дослід 2	4,8	5,0	5,0	4,9	4,9	4,9
Дослід 3	4,3	4,5	4,8	4,4	4,5	4,5

За результатами табл.4., було визначено, що найкращі бали отримав дослід №2, в якому додавали 50% лляного борошна та 20% соку шпинату. Із збільшенням кількості лляного борошна страва набуває гіркуватого смаку, змінюючи колір на більш темніший та готовий виріб погано тримає форму.

З метою оптимізації рецептури борошняних кулінарних виробів та їх нутрієнтного складу, розроблена технологія «Шпинатної піти з лляним борошном» (рис.1).

Піта може бути виконана круглої форми діаметром 12,5–13,5 см або квадратної форми зі стороною 12,5–13,5 см, або овальної форми з більшим і меншим діаметрами 12,5-13,5 см і 9,5–10,5 см відповідно. Для тривалого зберігання піти (до 6 місяців) при низьких температурах (до -18 °C) при збереженні смакових властивостей і міцності стінок коржів, доцільно випікати піту з товщиною стінок 0,4-0,7 см.

Для приготування холодних бутербродів піту розрізають навпіл або зрізають край, або надрізають по периметру, розсовують стінки і заповнюють порожнину начинкою, виконаної з будь-яких компонентів або їх сумішей, що знаходяться в стані готовності, при цьому начинка може бути м'ясною, овочевою, сирною, або може бути виконана з варення, джему, при цьому можуть бути використані рідкі компоненти, як, наприклад, майонез, або соус. Для приготування гарячих бутербродів корж, заповнений начинкою, підігрівають на сковорідці або в ростері.

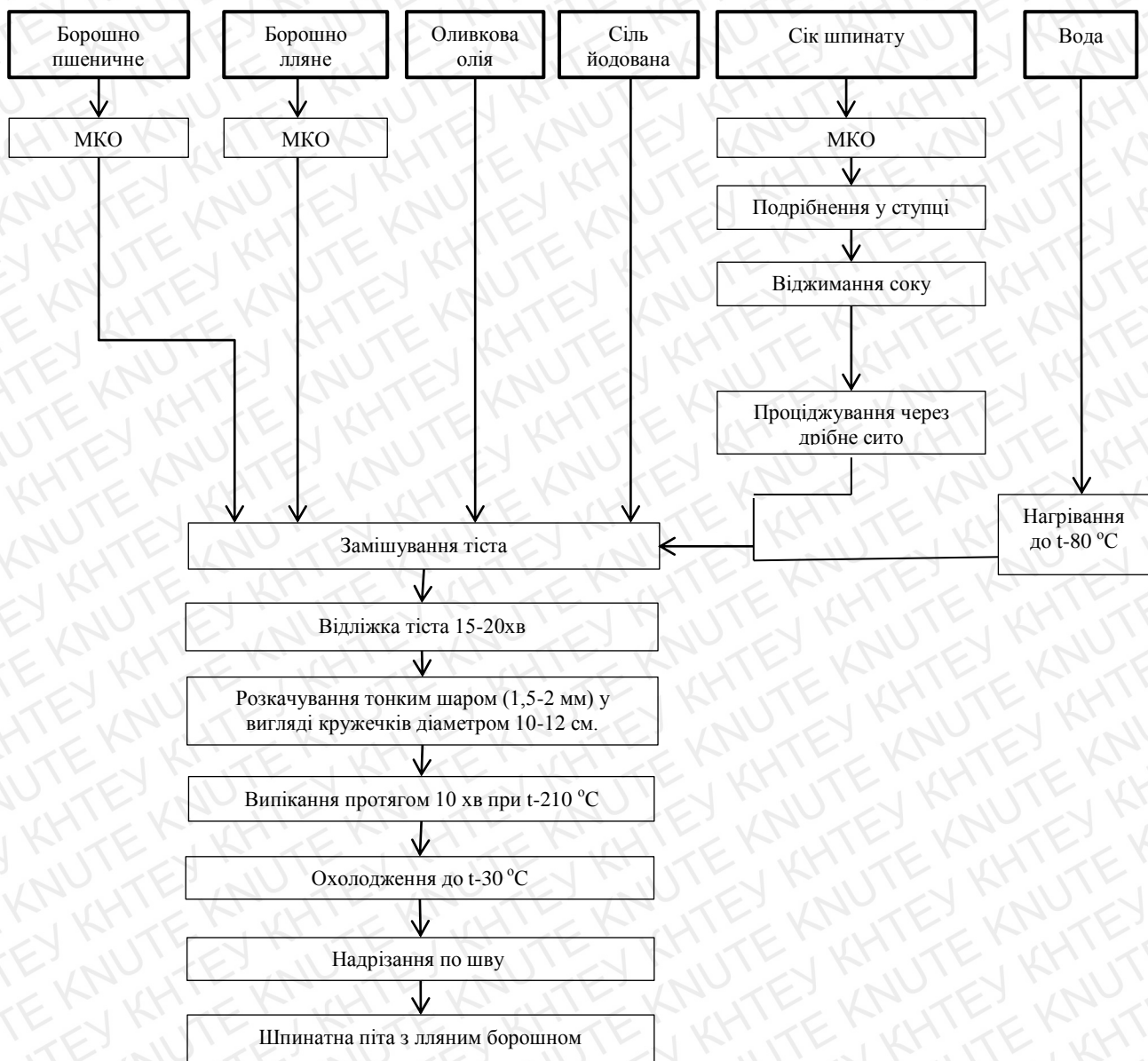


Рис.1. Технологічна схема виробництва борошняної кулінарної страви – шпинатна піта з лляним борошном

В табл.5. визначено хімічний склад контрольного та дослідного зразків борошняної кулінарної страви – шпинатна піта з лляним борошном.

За даними таблиці 5 зроблено висновок, що при додаванні до рецептури борошняного кулінарного виробу – шпинатна піта з лляним борошном, покращується вміст білку 2,1 разів; харчових волокон в 5,9 разів; мінеральних речовин: калію-4,2 рази; кальцію - в 8,3 рази; магнію – 15,5 разів; фосфору- 164,33%; заліза в 3,4 рази, цинку-189,42%; вміст вітамінів: Е- 3,3 рази; В₁-127,48%; В₂-5 разів; В₆ – 189,15%; РР-6,86% та у новій кулінарній страві додаються такі вітаміни: А-0,05 мг, що задовольняє добову потребу на 0,01%; вітамін С-3,74 мг, що задовольняє добову потребу на 4,16%, В₅-0,02 мг; В₉-0,01 мг, що задовольняє добову потребу на 2,72%.

Таблиця 5

Порівняльна характеристика контрольного та дослідних зразків піти на 100 г

Показник	Контроль	Дослід	Різниця, %	Добова потреба	Задоволення добової потреби на 1 порцію, %	
					Контроль	Дослід
Білки	6,26	13,19	2,1 разів	70	8,95	18,84
Жири	8,25	10,94	32,57	60	13,76	18,24
Вуглеводи	42,92	24,21	-43,60	300	14,31	8,07
Харчові волокна	2,03	12,01	5,9 раз	25	8,12	48,03
Калорійність, ккал	257,16	250,31	-2,66	2000	12,86	12,52
Макроелементи, мг						
Калій, К	70,84	298,34	4,2 рази	2500	2,83	11,93
Кальцій, Са	10,51	86,74	8,3 рази	1100	0,96	7,89
Магній, Mg	9,28	143,91	15,5 раз	500	1,86	28,78
Фосфор, Р	50,02	132,23	164,33	1200	4,17	11,02
Мікроелементи, мг						
Залізо, Fe	0,73	2,52	3,4 раз	17	4,31	14,84
Цинк, Zn	0,41	1,18	189,42	12	3,38	9,79
Вітаміни, мг						
Вітамін Е (токоферолі)	2,00	6,57	3,3 раз	15	13,30	43,82
Вітамін В ₁ (тіамін)	0,10	0,22	127,48	1,3	7,58	17,25
Вітамін В ₂ (рибофлавін, лактофлавін)	0,02	0,10	5 разів	1,6	1,45	6,44
Вітамін В ₆ (піридоксин)	0,10	0,29	189,15	1,8	5,48	15,84
РР (нікотинамід, нікотинава кислота, ніацин)	1,74	1,86	6,86	20	8,70	9,30
Вітамін В ₄ (холін)	0,03	0,03	0,00	20	0,15	0,15
Йод	0,69	0,69	0,00	150	0,46	0,46
Вітамін А (ретинол, аксерофтол)	0	0,05	100,00	900	0,00	0,01
Вітамін С (аскорбінова кислота)	0	3,74	100,00	90	0,00	4,16
Вітамін В ₅ (пантотенова кислота)	0	0,02	100,00	5	0,00	0,41
Вітамін В ₉ (фолієва кислота)	0	0,01	100,00	0,2	0,00	2,72

Для репрезентативності проведених досліджень в табл.5 представимо порівняльний аналіз контрольного зразка піти та дослідного – шпинатної піти з лляним борошном (рис.2.). З даної моделі видно, що дослідний зразок піти має значно більше макроелементів, ніж контрольний.

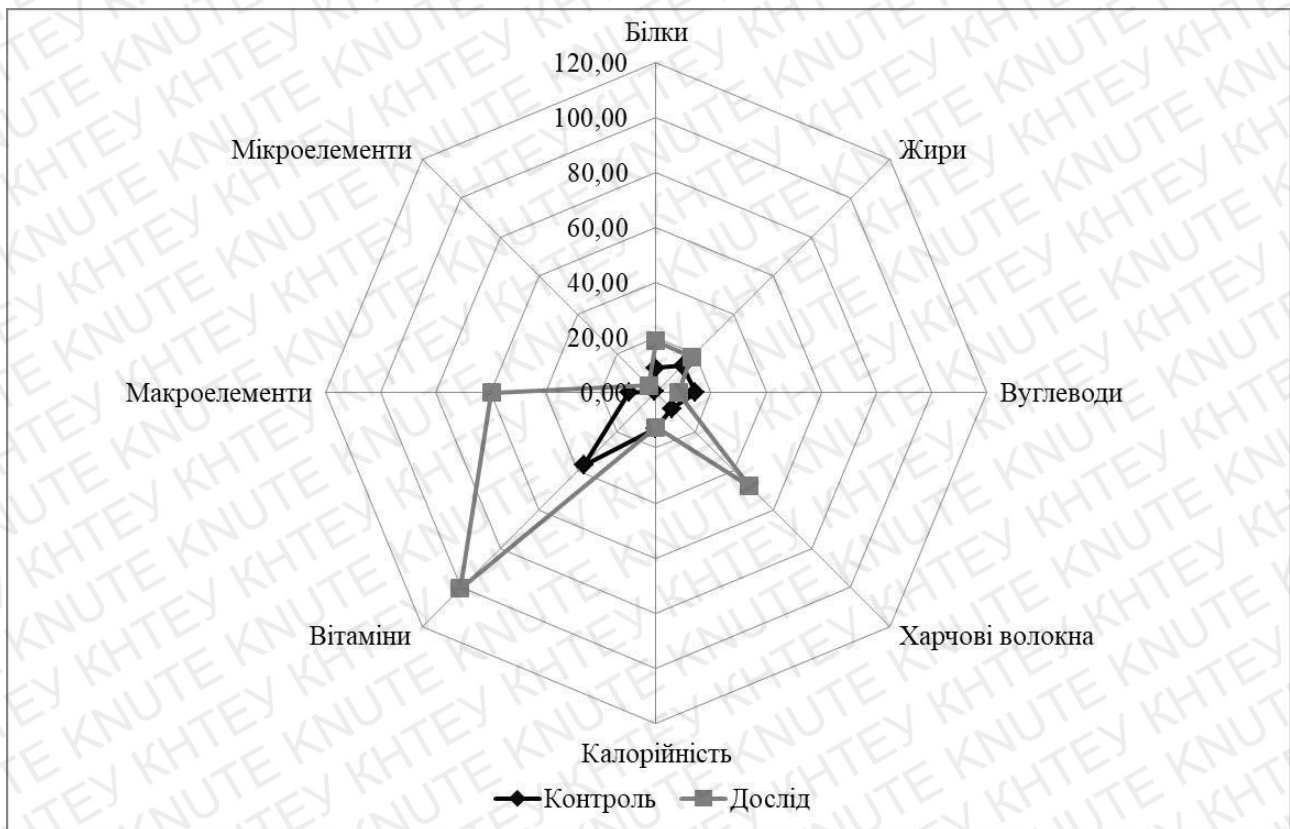


Рис.2. Модель якості піти з оздоровчими властивостями з додаванням лляного борошна та соку шпинату, % задоволення добової потреби

За результатами проведених досліджень, зроблено висновки, що використання лляного борошна та соку шпинату в технології борошняної кулінарної страви – шпинатна піта з лляним борошном є необхідним для здорового харчування. Відмінною ознакою даного виробу є значно підвищений вміст вітамінів, мікро та макроелементів. Новий продукт сприятиме розширенню асортименту борошняних кулінарних виробів підвищеної харчової цінності.

Список використаної літератури

1. ГОСТ 10471-96 – Шрот льняной. Технические условия Режим доступу: https://gost.one/document/GOST_1047196-89613
2. Дробот, В. І. Дослідження впливу шроту льону на якість хліба / В. І. Дробот, О. П. Іжевська, Ю. В. Бондаренко // Зернові продукти і комбікорми. – 2015. – № 1 (57). – С. 42-45.
3. Іжевська, О. П. Дослідження впливу шроту льону на технологічні властивості тіста / О. П. Іжевська, Ю. В. Бондаренко // Актуальні задачі сучасних технологій : IV міжнародна науково-технічна конференція молодих учених та студентів, 25-26 листопада 2015 р. – Тернопіль : ТНТУ, 2015. – С. 139.
4. Корисні властивості шпинату Режим доступу: <https://ukrhealth.net/korisni-vlastivosti-shpinatu/>
5. Коваль О.А. Насіння льону – найбагатше джерело біологічно активних речовин. Науковий журнал «Молодий вчений» № 11 (51) листопад, 2017 р. – С.35-37



Місцезнаходження проєктованого ресторану єврейської кухні

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1
Шпинатна піта з лляним борошном

№	Сировина	Витрати сировини на порцію 100 г, г		Нормативна документація, що регламентує вимоги до якості сировини
		в натуральному виразі	в сухих речовинах	
1.	Борошно пшеничне, г	29	29	ДСТУ 46.004-99
2.	Лляне борошно, г	29	29	ГОСТ 10471-96
3.	Оливкова олія, г	7,5	7,5	ДСТУ 5065:2008
4.	Йодована сіль, г	0,5	0,5	ДСТУ 4307:2004
5.	Сік шпинату, г	20	6,8	ДСТУ 8061:2015
	Вода, г	27,2	27,2	ДСТУ 7525:2014
Разом:		-	100	-
Вихід готового продукту, г		-	100	-

Опис технологічного процесу

Свіжий шпинат подрібнюють у ступці, віджимають сік та проціджують через дрібне сито.

Воду нагрівають до 80°C . До неї додають сік шпинату.

Додають оливкову олію та сіль.

Борошно пшеничне та лляне просіють через сито.

Поступово додають в отриману рідину, ретельно перемішуючи.

Вимішують тісто.

Кладуть у тепле місце тісто (віддіжка тіста 15-20хв).

Розкачування тонким шаром (1,5-2 мм) у вигляді кружечків діаметром 10-12 см.

Випікання протягом 10 хв при $t-210^{\circ}\text{C}$

Потім охолоджують до $t-30^{\circ}\text{C}$

Після охолодження надрізають по шву.

Правила подавання і зберігання

Піта може бути виконана круглої форми діаметром 12,5–13,5 см або квадратної форми зі стороною 12,5–13,5 см, або овальної форми з більшим і меншим діаметрами 12,5-13,5 см і 9,5–10,5 см відповідно. Для тривалого зберігання піти (до 6 місяців) при низьких температурах (до -18°C) при збереженні смакових властивостей і міцності стінок коржа, доцільно випікати піту з товщиною стінок 0,4-0,7 см.

Для приготування холодних бутербродів піту розрізають навпіл або зрізають край, або надрізають по периметру, розсовують стінки і заповнюють порожнину начинкою, виконаної з будь-яких компонентів або їх сумішей, що

Продовження дод.В

знаходяться в стані готовності, при цьому начинка може бути м'ясною або овочевою, або сирною, або може бути виконана з варення або джему, при цьому можуть бути використані рідкі компоненти, як, наприклад, майонез, або соус. Для приготування гарячих бутербродів корж, заповнений начинкою, підігрівають на сковорідці або в мікрохвильовій печі, або в ростері.

Характеристика готової страви

Показник	Характеристика
Зовнішній вигляд	Відкрита
Консистенція	Тверда
Смак	В міру солений
Колір	Світло-коричневий
Запах	Випічка без стороннього запаху

Меню ресторану єврейської кухні

Назва страви, виробу	Вихід, г	Фото
Фірмові страви і напої		
Плов овочевий (рис, яблука, морква, конс. кукурудза, горошок, курага, ізюм, грецькі горіхи, олія)	200	
Форшмак (сир плавлений, масло вершкове, червона ікра, перепелині яйця, морква)	75	
Кіш з куркою (пісочне тісто, начинка: куряче філе, томати, печериці, сметана, кріп)	150	
«Шпинатна піта з лляним борошном» (лляне борошно, йодована сіль, оливкова олія, сік шпинату)	100	
Блінцес (млинці з печерицями, сиром та кропом)	120	
Холодні закуски		
Ікра лососева з маслом та маца	25/5/20	
Рибне асорті (сьомга, масляна)	50/50	
«Тар-тар по-єврейські» (печінка яловичини, яйце відварене, часник, цибуля ріпчаста, яблуко, майоран, сіль)	75	
Салат «Селера з куркою» (селера, огірок, філе куряче відварне, перець солодкий, сік лимона)	150	
Асорті овочево (огірок, помідор, перець болгарський, петру	50/50/50/15	
Овочевий салат (пекінська капуста, огірок, помідор, болгарський перець)	150	
Салат «Айсберг» (листя «Айсбергу», огірок, яйце перепелине, перець болгарський кунжут, натуральний йогурт (заправка))	160	
Салат з копчених баклажанів та паприки	150	
Салат зі шпинатом і помідором черрі (шпинат, помідор «Чері», яйце перепелине, сік лимона, бальзамічний оцет)	150	
Салат з броколі (броколі, яблуко червоне, цибуля, часник, оливкова олія, мед, мигдаль, сік лимона)	150	
Салат з руколи, авокадо, чері, сир «Пармезан», кедрові горішки	150	
Салат «Перепелиний» (огірок солоний, м'ясо перепела, картопля, морква, горошок зелений)	150	
Фаршировані помідори яйцем з сиром	60	
Оливки на шпажках с сиром фета	30/20	
Сирна тарілка (сир «Парменталь», сир «Чеддер», сир «Мааздам»)	25\25\25	
Гарячі закуски		
Креветки у клярі	70	
Цвітна капуста у клярі	65	
Тушкована стручкова квасоля в сметанному соусі	75	
Фалафель (нут, лимон, зелена цибуля, кунжут, коріандр, оливкова олія)	75	
Супи		
Рибний суп з помідорами (лосось, картопля, помідори, кріп, зелена цибуля)	300	
Лубія (квасоля, оливкова олія, куряче філе, цибуля ріпчаста, часник, перець чілі, кумин, куркума. Консервовані помідори, кінза)	300	
Курячий суп з кейндлах (курка, цибуля ріпчаста, морква, селера, петрушка. Для кейндлах: маца, яйця, вершкове масло, сіль, перець, кріп)	300	
Вершковий суп з лососем (лосось, картопля, цибуля порей, морква, вершки, кріп)	300	
Суп-крем грибний	300	

Основні гарячі страви		
Стейк лосося на грилі	150	
Форель запечена	150	
Стейк з тунця з манговим чатні (філе тунця, полуниця, манго, м'ята, рослинне масло, сіль, перець чорний мелений. Соус: манго, мед, винний оцет, листя шніт-цибулі)	150/100/30	
Рибні парові котлети (судак, яйце, борошно, кунжут, цибуля ріпчаста, морква)	150	
Холишкес (яловичина, рис дикий, цибуля ріпчаста, часник, яйце, капуста білокачанна, консервовані помідори, яблучний оцет, сіль, перець)	250	
Хамін (яловичина, цибуля ріпчаста, картопля, яйце, квасоля, нут, часник, паприка, мед)	250	
Курка по-єврейські (курка, лимон, часник, кориця, мускатний оцет, борошно, яйце, оливкова олія, сіль, перець)	220	
Куйлалах (курка, цибуля ріпчаста, білий хліб, яйце, морква, кріп, перець чорний, сіль)	130	
Рублені котлети з індички з соусом схуг	150/40	
Кролик запечений з овочами під сметанним соусом	180	
Креплах (єврейські пельмені) (тісто: борошно, жовток яйця, сіль, вода, начинка: куряче м'ясо, білок яйця, цибуля, сіль, перець)	200	
Картопляний кугель (борошно, картопля, цибуля, яйце, оливкова олія)	180	
Картопля з грибами (картопля, печериці, сметана, сир вершковий, кріп, петрушка, зелена цибуля)	220	
Гриби запечені під сиром (білі гриби, вершкове масло, кріп, сир вершковий, сметана, помідор)	140	
Овочеve рагу з нутом (морква, цибуля ріпчаста., помідор, нут, кабачок, баклажан, цвітна капуста, часник)	200	
Гарніри		
Овочеve пюре (броколі, цвітна капуста, морква, кабачок)	150	
Овочі гриль (баклажан, кабачок, помідор, болгарський перець)		
Картопляне пюре	150	
Сочевиця	150	
Біла гречка	150	
Рис дикий	150	
Кус-кус	150	
Начинка для піти		
Рибний мусс (сьомга слабосолена, червона ікра, сир плавлений, масло вершкове)	50	
Індичка з листями салату та овочами (індичка, листя салату, огірок, помідор, перець болгарський)	60	
Куряче філе з сиром та овочами (куряче філе, сир вершковий, огірок, помідор)	60	
Сир з зеленню (сир кисломолочний, кріп, петрушка)	50	
Гриби с зеленню (печериці, сметана, сир вершковий, петрушка)	50	
Солодкі страви		
Млинці з сиром	120	
Млинці з маком	120	
Цимес (морква, чорнослив, курага, родзинки, мед, кориця, оливкова олія)	150	
Сирники з родзинками та сметаною	120/20	
Шоколадне суфле	180	

Чорнослив фарширований грецьким горіхом з вершками	150	
Суфле ванільне	150	
Морозиво з топінгом	150	
Банани зі взбитими вершками	100/100	
Узвар	250	
Кисіль ягідний	250	
Гарячі напої		
Чай чорний з джемом	400	
Чай чорний з лимоном	400	
Фруктова суміш «Сад кохання» (ягоди смородини, порічки, бузини, пелюстки троянди, гібіскус, ягідне желе)	400	
Фруктова суміш «Білий ангел» (медове дерево, мате, шматочки яблука, папаї, календула, шипшина, листя чорниці)	400	
Трав'яна суміш «М'ятна свіжість» (ройбуш, м'ята, лимонна трава, шматки лимона і апельсина)	400	
Червоний чай	400	
Чай зелений з жасмином	400	
Еспересо	50	
Американо	60	
Кава «Моко» (кава з шаром шоколадного соусу і збитими вершками)	120/30	
Гарячі шоколад «Десертний» (чистий чорний шоколад)	200	
Холодні напої власного виробництва		
Морс журавлина	250	
Морс брусниця	250	
Морс малина	250	
Морс ожина	250	
Морс чорниця	250	
Морс смородина	250	
Морс вишня	250	
Медовий напій (жовток, мед, лимон)	150	
Компот «Арба Мінім» (чорниця, фінік, лимон, цукор)	250	
Єврейський компот «Парве» (сушені яблука, чорнослив, курага, кислі сливи, лимон)	250	
Гоголь-моголь (какао, жовток, масло вершкове, цукор)	200	
Сік фреш апельсиновий	200	
Сік фреш яблучний	200	
Сік фреш морквяний	200	
Сік фреш мультифруктовий (яблуко, банан, полуниця, апельсин, персик)	200	
Борошняні та кулінарні вироби		
Піта класична	100	
Хала	70	
Бейгл (бублик)	70	
Бяла (булочка з зеленою цибулею)	80	
Малауах (лишкові товсті коржі)	90	
Маца (із борошна спельти)	70	

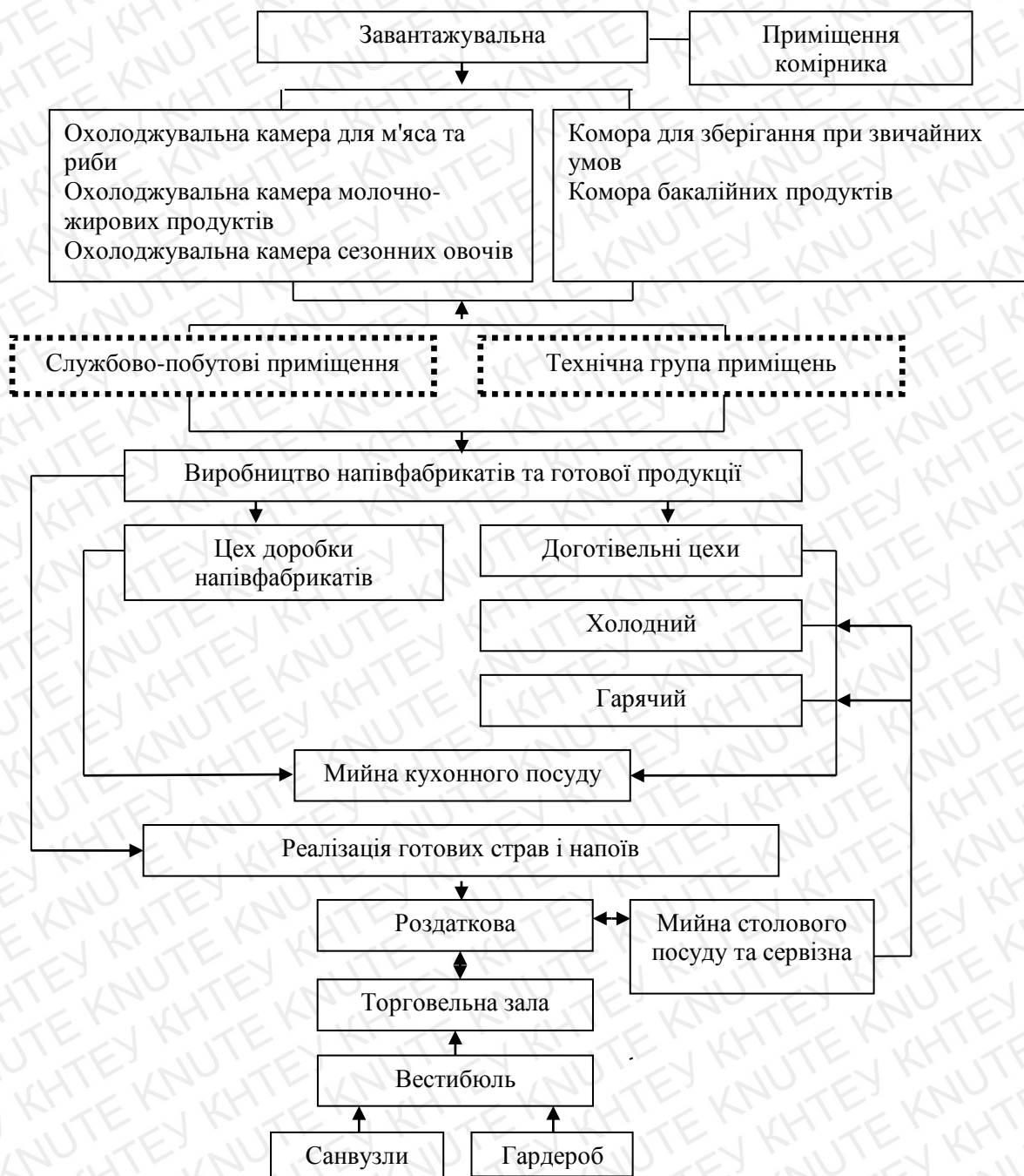
Карта напоїв

Назва напою	Ємність пляшки, порції, л
Горілка	
Немирофф «Медова з перцем» (Україна)	0,05
Немирофф «Преміум» (Україна)	0,05
Немирофф «Делікат» (Україна)	0,05
Немирофф «Лекс» (Україна)	0,05
Grey Goose (Франція)	0,05
Горілка «Riga Black» (Латвія)	0,05
«AVIV 613» (Ізраїль)	0,05
Exclusive Kosher Vodka (Ізраїль)	0,05
Текіла	
«Сауза» срібна (Мексика)	0,05
«Сауза» голд (Мексика)	0,05
Ром	
«Бакарді» світлий (США, Вашингтон)	0,05
«Бакарді» темний (США, Вашингтон)	0,05
«Малібу» (Барбадос)	0,05
Віскі	
«Джемесон» (Ірландія)	0,05
«ЧивасРигал» (Шотландія, Спейсад)	0,05
«Джоні Уокер» редлейбл (Шотландія)	0,05
«Джоні Уокер» блек лейбл (Шотландія)	0,05
«Джоні Уокер» гринлейл (Шотландія)	0,05
«Golani» (Ізраїль)	
Джин	
«Бифітер» (Англія)	0,05
Коньяк	
«Алекс» ХО (Україна)	0,05
«Хеннессі» VS (Франція)	0,05
«Хеннессі» VSOP (Франція)	0,05
«Хеннессі» ХО (Франція)	0,05
«Мартель» VS (Франція)	0,05
«Мартель» VSOP (Франція)	0,05
Лікери	
«Бейліз» (Ірландія)	0,05
«Калуа» (Мексика)	0,05
«Куантро» (Франція)	0,05
«Лимончелло» (Італія, Кампанія)	0,05
«Амеретто» (Італія, Лормбардія)	0,05
Вина Червоні	
«Массандра» Каберне (сухе) Україна	0,1
«Массандра» Мерло (сухе) Україна	0,1
«Массандра» Алустон (напівсолодке) Україна	0,1
«Массандра» Кагор (солодке) Україна	0,1

«Картулі Вазі»Сапераві (сухе) Грузія	0,1
«Картулі Вазі»Мукузані (сухе) Грузія	0,1
«Картулі Вазі»Киндзмараулі (напівсолодке) Грузія	0,1
«Картулі Вазі»Хванчкара (напівсолодке) Грузія	0,1
«Картулі Вазі»Мерані (кріплене) Грузія	0,1
Sion Creek Golan (сухе) Ізраїль	0,1
Sangiovese Gamla (сухе) Ізраїль	0,1
«Zion» Sweet Red (солодке) (Ізраїль)	0,1
Barkan, «Kinog» Sacramental (солодке) Ізраїль	0,1
Білі вина	
«Массандра»Кокур (сухе) Україна	0,1
«Массандра»Алустон (напівсолодке) Україна	0,1
«Массандра»Токай (солодке) Україна	0,1
«Массандра»Сурож (кріплене) Україна	0,1
«Картулі Вазі»Цинандалі (сухе) Грузія	0,1
«Картулі Вазі»Алазанська долина (напівсолодке) Грузія	0,1
«Картулі Вазі»Мерані (кріплене) Грузія	0,1
Mount Hermon Yarden (сухе) Ізраїль	0,1
Golan Heights, «Yarden» Viognier (сухе) Ізраїль	0,1
Golan Heights, «Hermon» Moscato, (солодке) Ізраїль	0,1
Golan Heights, «Yarden» Muscat (солодке) Ізраїль	0,1
Рожеві вина	
«Массандра»Мускат (напівсолодке) Україна	0,1
«Массандра»Портвейн (кріплене) Україна	0,1
«Бадагоні»Сапераві (сухе) Грузія	0,1
Вина ігристі	
«Артемівське»Червоне (напівсолодке) Україна	0,75
"НовыйСвет"Біле (Брют) Україна	0,75
НовыйСвет"Біле (напівсолодке) Україна	0,75
«Багратіоні»Рожеве (напівсолодке) Грузія	0,75
МоетШандон Франція	0,75
Безалкогольні напої	
Мінеральні води: Боржомі (лікувальна середньогазована), Єсентуки 20 (лікувальна, слабогазована)	500
Моршинська (сильногазована, слабогазована, негазована)	500
Соковмісні напої: Sprite (сильногазований), Fanta (сильногазована), Nestea (негазована)	500
Пиво розливне	
«Оболонь преміум» (Україна)	0,5 / 0,33
«Heinken» (Нідерланди)	0,5 / 0,33
«Paulaner» (Німеччина)	0,5 / 0,33
<i>Пиво у пляшках</i>	
Баварія (Німеччина)	0,33
«Warsteiner» (Німеччина)	0,33
«Guinness» (Ірландія)	0,33

Концепція ресторану «Мазон Таїм»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розташування проектного закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	Черкаська область, м.Умань
Місце розташування проектного закладу	Черкаська обл., м.Умань, вул. Михайліська 3-а.
Рівень туристичної активності	Місто не вирізняється великою кількістю пам'яток, але окремі туристичні об'єкти роблять Умань місцем паломництва для туристів з усього світу.
Насиченість регіонального ринку послугами ресторанного господарства	38 закладів ресторанного господарства; 6 закладів ресторанного господарства в ареалі діяльності проектного закладу (4 км)
Неймінг	
Тип закладу	Ресторан
Неймінг	«МазонТаїм»
Логотип	
Концептуальне меню	
Позиціонування ресторану «МазонТаїм» – ресторан з демократичними цінами на широкий асортимент страв єврейської кухні у напрямку здорового харчування, з ексклюзивними борошняними кулінарними виробами	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Модерн. Стриманий символізм, самодостатня художня системність - ці риси стилю модерн надають йому особливу оригінальність і незвичайність, поряд з грою сучасних форм і відсутністю зв'язку з минулим. М'які природні кольори, плавні вигнуті лінії, приглушене освітлення, натуральність матеріалів, вітражі, квіткові візерунки та інші химерні елементи декору.
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	Формат – ресторан єврейської кухні вищого класу з демократичними цінами, із середнім чеком на рівні 300-400 грн.
Види обслуговування	Індивідуальне, банкетне обслуговування
Форми обслуговування	Офіціантами – за меню вільного вибору страв з наступник розрахунком (готівковий, безготівковий).
Додаткові послуги	<ul style="list-style-type: none"> - реалізація виробів із собою у фірмовому пакуванні від ресторану «МазонТаїм»; - реалізація продукції ресторану через інтернет-мережу – на спеціально створеному сайті; - послуги банкетного обслуговування.
Режим роботи	11:00-23:00
Зали для споживання, кількість місць	Основний зал ресторану 80 місць
Середня прогнозна оборотність місця за день	3,3 разів



Структурно-технологічна схема організації виробництва проєктованого ресторану «МазонТайм»

Розрахункове меню (виробнича програма) закладу

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Фірмові страви і напої		
Плов овочевий (рис, яблука, морква, конс. кукурудза, горошок, курага, ізюм, грецькі горіхи, олія)	200	8
Форшмак (сир плавлений, масло вершкове, червона ікра, перепелині яйця, морква)	75	30
Кіш з куркою (пісочне тісто, начинка: куряче філе, томати, печериці, сметана, кріп)	150	10
«Шпинатна піта з лляним борошном» (лляне борошно, йодована сіль, оливкова олія, сік шпинату)	100	24
Блінцес (млинці з печерицями, сиром та кропом)	120	12
Холодні закуски		
Ікра лососева з маслом та маца	25/5/20	35
Рибне асорті (сьомга, масляна)	50/50	20
«Тар-тар по-єврейські» (печінка яловичини, яйце відварене, часник, цибуля ріпчаста, яблуко, майоран, сіль)	75	55
Салат «Селера з куркою» (селера, огірок, філе куряче відварне, перець солодкий, сік лимона)	150	47
Асорті овочево (огірок, помідор, перець болгарський, петрушка)	50/50/50/15	35
Овочевий салат (пекінська капуста, огірок, помідор, болгарський перець)	150	39
Салат «Айсберг» (листя «Айсбергу», огірок, яйце перепелине, перець болгарський кунжут, натуральний йогурт (заправка))	160	50
Салат з копчених баклажанів та паприки	150	45
Салат зі шпинатом і помідором черрі (шпинат, помідор «Чері», яйце перепелине, сік лимона, бальзамічний оцет)	150	38
Салат з броколі (броколі, яблуко червоне, цибуля, часник, оливкова олія, мед, мигдаль, сік лимона)	150	20
Салат з руколи, авокадо, чері, сир «Пармезан», кедрові горішки	150	18
Салат «Перепелиний» (огірок солоний, м'ясо перепела, картопля, морква, горошок зелений)	150	20
Фаршировані помідори яйцем з сиром	60	18
Оливки на шпажках с сиром фета	30/20	16
Сирна тарілка (сир «Парменталь», сир «Чеддер», сир «Мааздам»)	25\25\25	15
Гарячі закуски		
Креветки у клярі	70	6
Цвітна капуста у клярі	65	5
Тушкована стручкова квасоля в сметанному соусі	75	8
Фалафель (нут, лимон, зелена цибуля, кунжут, коріандр, оливкова олія)	75	8

Супи		
Рибний суп з помідорами (лосось, картопля, помідори, кріп, зелена цибуля)	300	10
Лубія (квасоля, оливкова олія, куряче філе, цибуля ріпчаста, часник, перець чілі, кумин, куркума. Консервовані помідори, кінза)	300	9
Курячий суп з кейндлах (курка, цибуля ріпчаста, морква, селера, петрушка. Для кейндлах: маца, яйця, вершкове масло, сіль, перець, кріп)	300	12
Вершковий суп з лососем (лосось, картопля, цибуля порей, морква, вершки, кріп)	300	10
Суп-крем грибний	300	6
Основні гарячі страви		
Стейк лосося на грилі	150	10
Форель запечена	150	10
Стейк з тунця з манговим чатні (філе тунця, полуниця, манго, м'ята, рослинне масло, сіль, перець чорний мелений. Соус: манго, мед, винний оцет, листя шніт-цибулі)	150/100/30	12
Рибні парові котлети (судак, яйце, борошно, кунжут, цибуля ріпчаста, морква)	150	14
Холишкес (яловичина, рис дикий, цибуля ріпчаста, часник, яйце, капуста білокачанна, консервовані помідори, яблучний оцет, сіль, перець)	250	12
Хамін (яловичина, цибуля ріпчаста, картопля, яйце, квасоля, нут, часник, паприка, мед)	250	10
Курка по-єврейські (курка, лимон, часник, кориця, мускатний оцет, борошно, яйце, оливкова олія, сіль, перець)	220	10
Куйлалах (курка, цибуля ріпчаста, білий хліб, яйце, морква, кріп, перець чорний, сіль)	130	12
Рублені котлети з індички з соусом схуг	150/40	10
Кролик запечений з овочами під сметанним соусом	180	14
Креплах (єврейські пельмені) (тісто: борошно, жовток яйця, сіль, вода, начинка: куряче м'ясо, білок яйця, цибуля, сіль, перець)	200	10
Картопляний кугель (борошно, картопля, цибуля, яйце, оливкова олія)	180	12
Картопля з грибами (картопля, печериці, сметана, сир вершковий, кріп, петрушка, зелена цибуля)	220	10
Гриби запечені під сиром (білі гриби, вершкове масло, кріп, сир вершковий, сметана, помідор)	140	10
Овочеve рагу з нутом (морква, цибуля ріпчаста., помідор, нут, кабачок, баклажан, цвітна капуста, часник)	200	12
Гарніри		
Овочеve пюре (броколі, цвітна капуста, морква, кабачок)	150	9
Овочі гриль (баклажан, кабачок, помідор, болгарський перець)	120	10
Картопляне пюре	150	8
Сочевиця	150	6
Біла гречка	150	6
Рис дикий	150	14
Кус-кус	150	10
Начинка для піти		
Рибний мусс (сьомга слабосолена, червона ікра, сир плавлений,	50	9

масло вершкове)		
Індичка з листями салату та овочами (індичка, листя салату, огірок, помідор, перець болгарський)	60	10
Куряче філе з сиром та овочами (куряче філе, сир вершковий, огірок, помідор)	60	11
Сир з зеленню (сир кисломолочний, кріп, петрушка)	50	12
Гриби с зеленню (печериці, сметана, сир вершковий, петрушка)	50	10
Солодкі страви		
Млинці з сиром	120	10
Млинці з маком	120	10
Цимес (морква, чорнослив, курага, родзинки, мед, кориця, оливкова олія)	150	8
Сирники з родзинками та сметаною	120/20	10
Шоколадне суфле	180	6
Чорнослив фарширований грецьким горіхом з вершками	150	6
Суфле ванільне	150	8
Морозиво з топінгом	150	7
Банани зі взбитими вершками	100/100	7
Узвар	250	20
Кисіль ягідний	250	13
Гарячі напої		
Чай чорний з джемом	400	8
Чай чорний з лимоном	400	10
Фруктова суміш «Сад кохання» (ягоди смородини, порічки, бузини, пелюстки троянди, гібіскус, ягідне желе)	400	8
Фруктова суміш «Білий ангел» (медове дерево, мате, шматочки яблука, папаї, календула, шипшина, листя чорниці)	400	6
Трав'яна суміш «М'ятна свіжість» (ройбуш, м'ята, лимонна трава, шматки лимона і апельсина)	400	6
Червоний чай	400	8
Чай зелений з жасмином	400	8
Еспересо	50	10
Американо	60	11
Кава «Моко» (кава з шаром шоколадного соусу і збитими вершками)	120/30	6
Гарячий шоколад «Десертний» (чистий чорний шоколад)	200	4
Холодні напої власного виробництва		
Морс журавлина	250	10
Морс брусниця	250	12
Морс малина	250	8
Морс ожина	250	8
Морс чорниця	250	10
Морс смородина	250	12
Морс вишня	250	14
Медовий напій (жовток, мед, лимон)	150	10
Компот «Арба Мінім» (чорниця, фінік, лимон, цукор)	250	8
Єврейський компот «Парве» (сушені яблука, чорнослив, курага, кислі сливи, лимон)	250	12
Гоголь-моголь (какао, жовток, масло вершкове, цукор)	200	8
Сік фреш апельсиновий	200	6
Сік фреш яблучний	200	10

Сік фреш морквяний	200	8
Сік фреш мультифруктовий (яблуко, банан, полуниця, апельсин, персик)	200	10
Борошняні та кулінарні вироби		
Піта класична	100	28
Хала	70	20
Бейгл (бублик)	70	16
Бяла (булочка з зеленою цибулею)	80	24
Малауах (лишкові товсті коржі)	90	23
Маца (із борошна спельти)	70	30

Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами

Товарна група	Найменування сировини	Гатунок, термічний стан	Добова потреба, кг
М'ясо, птиця, субпродукти	Яловичина	охолоджена	1,8
	Печінка яловичини	охолоджена	2,5
	Філе індички	охолоджене	1,3
	Стегно куряче	охолоджене	1,9
	Філе куряче	охолоджене	5,6
	Перепел	охолоджене	0,4
	М'ясо кролика	охолоджене	1,7
Риба та морепродукти	Креветки	заморожені	0,3
	Масляна	слабосолена	1,0
	Сьомга	охолоджена	3,5
	Форель	охолоджена	1,5
	Судак	охолоджений	1,3
	Тунець	заморожений	1,8
	Сьомга с/с	слабосолена	0,1
	Червона ікра	слабосолена	1,9
Молоко, молочні та жирові продукти	Конс	заморожений	0,4
	Сир «Парменталь»	охолоджений	0,4
	Сир «Чеддер»	охолоджений	0,4
	Сир «Мааздам»	охолоджений	0,4
	Сир "Фета"	охолоджений	0,3
	Сир «Пармезан»	охолоджений	0,5
	Сир напівтвердий	охолоджений	0,6
	Сир Вершковий	охолоджений	0,8
	Сир кисломолочний	охолоджений	2,1
	Сир плавлений	охолоджений	0,6
	Масло вершкове	охолоджене	2,1
	Натуральний йогурт	охолоджений	0,8
	Морозиво натуральне	заморожене	0,8
	Сметана	охолоджена	1,1
	Вершки	охолоджені	0,9
	Взбиті вершки	бутильовані	1,0
	Молоко	охолоджене	1,3
	Перепелині яйця	охолоджені	156 шт
	Яйця	охолоджені	361 шт
	Овочі та зелень	Морква	свіжа
Картопля		свіжа	4,9
Баклажан		свіжий	4,5
Кабачок		свіжий	1,0
Болгарський перець		свіжий	9,4

	Цибуля ріпчаста	свіжа	3,1
	Цибуля порей	свіжа	0,2
	Часник	свіжий	0,7
	Перець чілі	свіжий	0,03
	Капуста білокачанна	свіжа	0,5
	Броколі	свіже	0,8
	Пекінська капуста	свіжа	2,0
	Цвітна капуста	свіжа	1,0
	Стручкова квасоля	заморожена	0,4
	Селера	свіжа	1,7
	Томати	свіжі	4,8
	Томати чері	свіжі	3,1
	Огірок	свіжі	6,9
	Шніт-цибуля	свіжа	0,2
	Листя салату	свіжі	0,1
	Айсберг	свіжий	3,0
	Рукола	свіжа	0,4
	Шпинат	свіжий	1,8
	Зелена цибуля	свіжа	2,4
	Петрушка	свіжа	0,9
	Кріп	свіжий	0,9
	Кінза	свіжа	0,0
	М'ята	свіжа	0,1
	Білі гриби	зморожені	0,9
	Печериці	свіжі	1,6
Фрукти та ягоди	Яблуко	свіже	4,5
	Авокадо	свіже	0,6
	Лимон	свіжий	2,3
	Банан	свіжий	1,1
	Полуниця	заморожена	1,3
	Манго	свіже	0,4
	Апельсин	свіжий	1,9
	Персик	свіжий	0,4
	Сливи	заморожені	0,1
	Чорниця	заморожена	1,1
Фрукти та ягоди	Вишня	заморожена	1,1
	Журавлина	заморожена	0,9
	Брусниця	заморожена	1,0
	Малина	заморожена	0,8
	Ожина	заморожена	0,6
Бакалійні та сипучі товари	Смородина	заморожена	1,0
	Кунжут	пакетований	1,2
	Мигдаль	пакетований	0,2
	Кедрові горіхи	пакетовані	0,4

	Волоський горіх	пакетовані	0,4
	Ізюм	пакетований	0,0
	Фініки	пакетовані	0,1
	Курага	пакетована	0,5
	Родзинки	пакетовані	0,2
	Сушені яблука	пакетовані	0,8
	Сушені груші	пакетовані	0,4
	Чорнослив	пакетований	0,8
	Мак	пакетований	0,8
	Мед	бутильований	0,6
	Джем малиновий	бутильований	0,1
	Йодована сіль	пакетована	0,3
	Чорний перець	пакетований	0,0
	Цукор	пакетований	1,5
	Панірувальні сухарі	пакетовані	0,0
	Паприка	пакетована	0,5
	Коріандр	пакетований	0,04
	Кумин	пакетований	0,01
	Куркума	пакетована	0,05
	Кориця	пакетована	0,1
	Ванільний цукор	пакетований	0,0
	Майоран	пакетований	0,3
	Рис	пакетований	0,6
	Рис дикий	пакетований	2,8
	Нут	пакетований	1,1
	Сочевиця	пакетована	0,9
	Кус-кус	пакетований	1,5
	Біла гречка	пакетована	0,9
	Квасоля	пакетована	0,6
	Оливки	консервовані	0,5
	Огірки солоні	консервовані	0,4
	Консервовані помідори	консервовані	0,5
	Кукурудза	консервована	0,1
Бакалійні та сипучі товари	Горошок	консервований	0,3
	Соус сух	бутильований	0,5
	Олія оливкова	бутильована	1,8
	Мускатний оцет	бутильований	0,03
	Бальзамічний оцет	бутильований	0,1
	Яблучний оцет	бутильований	0,04
	Винний оцет	бутильований	0,04
	Дріжжі сухі	пакетовані	0,2
	Борошно пшеничне	пакетоване	6,4
	Ляне борошно	пакетоване	0,7
	Борошно спельти	пакетоване	1,5

	Крохмаль	пакетований	0,1
	Какао	пакетоване	0,2
	Білий хліб	в коробці	0,4
	Чорний шоколад	в коробці	1,2
	Чай чорний	пакетований	0,1
	Фруктова суміш «Сад кохання»	пакетована	0,1
	Фруктова суміш «Білий ангел»	пакетована	0,1
	Трав'яна суміш «М'ятна свіжість»	пакетована	0,05
	Червоний чай	пакетований	0,1
	Чай зелений з жасмином	пакетований	0,1
	Арабіка	пакетоване	0,4
	Шоколадний соус	бутильований	0,1
Напої безалкогольні та слабоалкогольні	Мінеральні води: Боржомі (лікувальна середньогазована), Єсентуки 20 (лікувальна, слабогазована)	бутильована	30
	Моршинська (сильногазована, слабогазована, негазована)	бутильована	42
	Соковмісні напої: Sprite (сильногазований), Fanta (сильногазована), Nestea (негазована)	бутильована	36
Напої алкогольні	Немирофф «Медова з перцем» (Україна)	бутильоване	2
	Немирофф «Преміум» (Україна)	бутильоване	2
	Немирофф «Делікат» (Україна)	бутильоване	2
	Немирофф «Лекс» (Україна)	бутильоване	2
	Grey Goose (Франція)	бутильоване	2
	Горілка «Riga Black» (Латвія)	бутильоване	2
	«AVIV 613» (Ізраїль)	бутильоване	2
	Exclusive Kosher Vodka (Ізраїль)	бутильоване	2
	«Сауза» срібна (Мексика)	бутильоване	1
	«Сауза» голд (Мексика)	бутильоване	1
	«Бакарді» світлий (США, Вашингтон)	бутильоване	1
	«Бакарді» темний (США, Вашингтон)	бутильоване	1
	«Малібу» (Барбадос)	бутильоване	1
	«Джемесон» (Ірландія)	бутильоване	1
	«ЧивасРигал» (Шотландія, Спейсад)	бутильоване	1
	«Джоні Уокер» редлейбл (Шотландія)	бутильоване	1
	«Джоні Уокер» блек лейбл (Шотландія)	бутильоване	1
	«Джоні Уокер» гринлейл (Шотландія)	бутильоване	1
	«Golani» (Ізраїль)	бутильоване	1
	«Алекс» XO (Україна)	бутильоване	2
	«Хеннессі» VS (Франція)	бутильоване	3
	«Хеннессі» VSOP (Франція)	бутильоване	1
	«Хеннессі» XO (Франція)	бутильоване	1
	«Мартель» VS (Франція)	бутильоване	2
	«Мартель» VSOP (Франція)	бутильоване	2
«Бейліз» (Ірландія)	бутильоване	1	
«Калуа» (Мексика)	бутильоване	1	

	«Куантро» (Франція)	бутильоване	1
	«Лимончелло» (Італія, Кампанія)	бутильоване	1
Напої алкогольні	«Амеретто» (Італія, Лормбардія)	бутильоване	1
	«Массандра»Каберне (сухе) Україна	бутильоване	1
	«Массандра»Мерло (сухе) Україна	бутильоване	2
	«Массандра»Алустон (напівсолодке) Україна	бутильоване	1
	«Массандра»Кагор (солодке) Україна	бутильоване	1
	«Картулі Вазі»Сапераві (сухе) Грузія	бутильоване	3
	«Картулі Вазі»Мукузані (сухе) Грузія	бутильоване	1
	«Картулі Вазі»Киндзмараулі (напівсолодке) Грузія	бутильоване	1
	«Картулі Вазі»Хванчкара (напівсолодке) Грузія	бутильоване	1
	«Картулі Вазі»Мерані (кріплене) Грузія	бутильоване	1
	Sion Creek Golan (сухе) Ізраїль	бутильоване	2
	Sangiovese Gamla (сухе) Ізраїль	бутильоване	3
	«Zion» Sweet Red (солодке) (Ізраїль)	бутильоване	2
	Barkan, «Kinor» Sacramental (солодке) Ізраїль	бутильоване	1
	«Массандра»Кокур (сухе) Україна	бутильоване	1
	«Массандра»Алустон (напівсолодке) Україна	бутильоване	1
	«Массандра»Токай (солодке) Україна	бутильоване	1
	«Массандра»Сурож (кріплене) Україна	бутильоване	1
	«Картулі Вазі»Цинандалі (сухе) Грузія	бутильоване	1
	«Картулі Вазі»Алазанська долина (напівсолодке) Грузія	бутильоване	1
«Картулі Вазі»Мерані (кріплене) Грузія	бутильоване	1	
Напої алкогольні	Mount Hermon Yarden (сухе) Ізраїль	бутильоване	1
	Golan Heights, «Yarden» Viognier (сухе)	бутильоване	1
	Golan Heights, «Hermon» Moscato, (солодке) Ізраїль	бутильоване	1
	Golan Heights, «Yarden» Muscat (солодке) Ізраїль	бутильоване	1
	«Массандра»Мускат (напівсолодке)	бутильоване	1
	«Массандра»Портвейн (кріплене) Україна	бутильоване	2
	«Бадагоні»Сапераві (сухе) Грузія	бутильоване	2
	«Артемівське»Червоне (напівсолодке)	бутильоване	2
	"НовийСвет"Біле (Брют) Україна	бутильоване	2
	НовийСвет"Біле (напівсолодке) Україна	бутильоване	2
	«Багратіоні»Рожеве (напівсолодке) Грузія	бутильоване	2
	МоетШандон Фронція	бутильоване	2
	«Оболонь преміум» (Україна)	бутильоване	1
	«Heinken» (Нідерланди)	бутильоване	1
	«Paulaner» (Німеччина)	бутильоване	1
	Баварія (Німеччина)	бутильоване	23
	«Warsteiner» (Німеччина)	бутильоване	25
	«Guinness» (Ірландія)	бутильоване	28

Додаток Н

Проектування процесу складування та зберігання продуктів

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу					Професійно-кваліфікаційний склад
		Матеріально-технічні			Просторові		
		Марка устаткування	Кількість одиниць	Площа устаткування м	Приміщення	Площа	
Завантажувальна	Постачання, розподіл, складування та зберігання Приймання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення	Возик вантажний ШД-341 (60 кг) (500*1100)	1	0,55	Завантажувальна	6	Вантажник
		Ваги ШДЗ (100 кг) (400*500)	1	0,2			
		Стіл письмовий (RD-234) (1200*800)	1	0,96	Приміщення комірника	6	Комірник
		Стілець (RT-55) (400*400)	2	0,32			
		Шафа (RY-56) (800*400)	1	0,32			
Склад	Зберігання сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення Відпуск сировини, товарів і предметів матеріально-технічного забезпечення Санітарне обробляння та ремонт тари	Стелаж СТ-5 (1200*700)	2	1,68	Комора для зберігання при звичайних умов	6	Комірник Вантажник
		Ваги ШДЗ (100 кг) (400*500)	1	0,2			
		Підтоварник „ПТ-1” (1000*800)	1	0,8			
		Стелаж СТ-5 (1200*700)	2	1,68	Охолоджувальна камера для м'яса та риби	4	
		Підтоварник „ПТ-1” (1000*800)	2	1,6			
		Стелаж СТ-5 (1200*700)	1	0,84	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів	4	
		Підтоварник „ПТ-1” (1000*800)	1	0,8			
		Стелаж СТ-5 (1200*700)	2	1,4	Охолоджувальна камера сезонних овочів	4	
		Підтоварник „ПТ-4” (600*800)	2	0,48			
		Стелаж СТ-5 (1200*700)	2	1,68	Комора бакалійних продуктів	6	
Підтоварник „ПТ-1” (1000*800)	1	0,8					

Додаток О

Чисельність виробничих працівників закладу

Найменування страв	Кількість страв, порц.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, осіб
Плов овочевий (рис, яблука, морква, конс. кукурудза, горошок, курага, ізюм, грецькі горіхи, олія)	8	4,3	0,10
Форшмак (сир плавлений, масло вершкове, червона ікра, перепелині яйця, морква)	30	3,2	0,29
Кіш з куркою (пісочне тісто, начинка: куряче філе, томати, печериці, сметана, кріп)	14	4,2	0,18
«Шпинатна піта з лляним борошном» (лляне борошно, йодована сіль, оливкова олія, сік шпинату)	24	3,5	0,26
Блінцес (млинці з печерицями, сиром та кропом)	12	3,5	0,13
Ікра лососева з маслом та маца	35	0,3	0,03
Рибне асорті (сьомга, масляна)	20	0,4	0,02
«Тар-тар по-єврейські» (печінка яловичини, яйце відварене, часник, цибуля ріпчаста, яблуко, майоран, сіль)	55	1,1	0,18
Салат «Селера з куркою» (селера, огірок, філе куряче відварне, перець солодкий, сік лимона)	47	2,7	0,39
Асорті овочево (огірок, помідор, перець болгарський, петрушка)	35	1,8	0,19
Овочевий салат (пекінська капуста, огірок, помідор, болгарський перець)	39	2,8	0,33
Салат «Айсберг» (листя «Айсбергу», огірок, яйце перепелине, перець болгарський кунжут, натуральний йогурт (заправка))	50	3,1	0,47
Салат з копчених баклажанів та паприки	45	2,5	0,34
Салат зі шпинатом і помідором черрі (шпинат, помідор «Чері», яйце перепелине, сік лимона, бальзамічний оцет)	38	3,1	0,36
Салат з броколі (броколі, яблуко червоне, цибуля, часник, оливкова олія, мед, мигдаль, сік лимона)	20	3,3	0,20

Салат з руколи, авокадо, чері, сир «Пармезан», кедрові горішки	18	3,1	0,17
Салат «Перепелиний» (огірок солоний, м'ясо перепела, картопля, морква, горошок зелений)	20	3,1	0,19
Фаршировані помідори яйцем з сиром	18	0,9	0,05
Оливки на шпажках с сиром фета	16	0,8	0,04
Сирна тарілка (сир «Парменталь», сир «Чеддер», сир «Мааздам»)	15	0,8	0,04
Креветки у клярі	6	2,6	0,05
Цвітна капуста у клярі	5	2,5	0,04
Тушкована стручкова квасоля в сметанному соусі	8	2,8	0,07
Фалафель (нут, лимон, зелена цибуля, кунжут, коріандр, оливкова олія)	8	3,5	0,09
Рибний суп з помідорами (лосось, картопля, помідори, кріп, зелена цибуля)	10	3,2	0,10
Лубія (квасоля, оливкова олія, куряче філе, цибуля ріпчаста, часник, перець чілі, кумин, куркума. Консервовані помідори, кінза)	9	3,8	0,10
Курячий суп з кейндлах (курка, цибуля ріпчаста, морква, селера, петрушка. Для кейндлах: маца, яйця, вершкове масло, сіль, перець, кріп)	12	4,2	0,15
Вершковий суп з лососем (лосось, картопля, цибуля порей, морква, вершки, кріп)	10	3,8	0,12
Суп-крем грибний	6	2,8	0,05
Стейк лосося на грилі	10	1,8	0,05
Форель запечена	10	1,8	0,05
Стейк з тунця з манговим чатні (філе тунця, полуниця, манго, м'ята, рослинне масло, сіль, перець чорний мелений. Соус: манго, мед, винний оцет, листя шніт-цибулі)	12	3,5	0,13
Рибні парові котлети (судак, яйце, борошно, кунжут, цибуля ріпчаста, морква)	14	3,4	0,14
Холишкес (яловичина, рис дикий, цибуля ріпчаста, часник, яйце, капуста білокачанна, консервовані помідори, яблучний оцет, сіль, перець)	12	4,1	0,15

Хамін (яловичина, цибуля ріпчаста, картопля, яйце, квасоля, нут, часник, паприка, мед)	10	4,1	0,12
Курка по-єврейські (курка, лимон, часник, кориця, мускатний оцет, борошно, яйце, оливкова олія, сіль, перець)	10	3,9	0,12
Куйлалах (курка, цибуля ріпчаста, білий хліб, яйце, морква, кріп, перець чорний, сіль)	12	4,1	0,15
Рублені котлети з індички з соусом схуг	10	3,7	0,11
Кролик запечений з овочами під сметанним соусом	14	3,7	0,16
Креплах (єврейські пельмені) (тісто: борошно, жовток яйця, сіль, вода, начинка: куряче м'ясо, білок яйця, цибуля, сіль, перець)	10	4,2	0,13
Картопляний кугель (борошно, картопля, цибуля, яйце, оливкова олія)	12	4,1	0,15
Картопля з грибами (картопля, печериці, сметана, сир вершковий, кріп, петрушка, зелена цибуля)	10	4,2	0,13
Гриби запечені під сиром (білі гриби, вершкове масло, кріп, сир вершковий, сметана, помідор)	10	3,5	0,11
Овочеve рагу з нутом (морква, цибуля ріпчаста, помідор, нут, кабачок, баклажан, цвітна капуста, часник)	12	3,9	0,14
Овочеve пюре (броколі, цвітна капуста, морква, кабачок)	9	3,5	0,10
Овочі гриль (баклажан, кабачок, помідор, болгарський перець)	10	2,8	0,09
Картопляне пюре	8	2,3	0,06
Сочевиця	6	2,2	0,04
Біла гречка	6	2,4	0,04
Рис дикий	14	2,2	0,09
Кус-кус	10	2,1	0,06
Рибний мусс (сьомга слабосолена, червона ікра, сир плавлений, масло вершкове)	9	1,8	0,05
Індичка з листями салату та овочами (індичка, листя салату, огірок, помідор, перець болгарський)	10	2,4	0,07
Куряче філе з сиром та овочами (куряче філе, сир вершковий, огірок, помідор)	11	2,4	0,08

Сир з зеленню (сир кисломолочний, кріп, петрушка)	12	2,5	0,09
Гриби с зеленню (печериці, сметана, сир вершковий, петрушка)	10	2,1	0,06
Млинці з сиром	10	3,1	0,09
Млинці з маком	10	3,2	0,10
Цимес (морква, чорнослив, курага, родзинки, мед, кориця, оливкова олія)	8	2,8	0,07
Сирники з родзинками та сметаною	10	2,2	0,07
Шоколадне суфле	6	2,9	0,05
Чорнослив фарширований грецьким горіхом з вершками	6	2,6	0,05
Суфле ванільне	8	2,6	0,06
Морозиво з топінгом	7	1,9	0,04
Банани зі взбитими вершками	7	1,8	0,04
Узвар	20	2,9	0,18
Кисіль ягідний	13	2,8	0,11
Чай чорний з джемом	8	0,2	0,00
Чай чорний з лимоном	10	0,2	0,01
Фруктова суміш «Сад кохання» (ягоди смородини, порічки, бузини, пелюстки троянди, гібіскус, ягідне желе)	8	0,2	0,00
Фруктова суміш «Білий ангел» (медове дерево, мате, шматочки яблука, папаї, календула, шипшина, листя чорниці)	6	0,2	0,00
Трав'яна суміш «М'ятна свіжість» (ройбуш, м'ята, лимонна трава, шматки лимона і апельсина)	6	0,2	0,00
Червоний чай	8	0,2	0,00
Чай зелений з жасмином	8	0,2	0,00
Еспересо	10	0,4	0,01
Американо	11	0,4	0,01
Кава «Моко» (кава з шаром шоколадного соусу і збитими вершками)	6	0,5	0,01
Гарячий шоколад «Десертний» (чистий чорний шоколад)	4	0,5	0,01
Морс журавлина	10	0,4	0,01
Морс брусниця	12	0,4	0,01
Морс малина	8	0,4	0,01
Морс ожина	8	0,4	0,01
Морс чорниця	10	0,4	0,01
Морс смородина	12	0,4	0,01
Морс вишня	14	0,4	0,02
Медовий напій (жовток, мед, лимон)	10	0,4	0,01

Компот «Арба Мінім» (чорниця, фінік, лимон, цукор)	8	0,5	0,01
Єврейський компот «Парве» (сушені яблука, чорнослив, курага, кислі сливи, лимон)	12	0,5	0,02
Гоголь-моголь (какао, жовток, масло вершкове, цукор)	8	0,6	0,01
Сік фреш апельсиновий	6	0,3	0,01
Сік фреш яблучний	10	0,3	0,01
Сік фреш морквяний	8	0,3	0,01
Сік фреш мультифруктовий (яблуко, банан, полуниця, апельсин, персик)	10	0,3	0,01
Піта класична	28	3,2	0,27
Хала	20	3,3	0,20
Бейгл (бублик)	16	3,5	0,17
Бяла (булочка з зеленою цибулею)	24	3,5	0,26
Малауах (лишкові товсті коржі)	23	3,6	0,25
Маца (із борошна спельти)	30	3,8	0,35
Разом			10,03

Додаток П

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в проєктованому ресторані

Зона	Елементи процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасники
		просторові	матеріально-технічні	
Самообслуговування				
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	<ul style="list-style-type: none"> • вестибюль; • гардероб верхнього одягу; • санітарний вузол; 	<ul style="list-style-type: none"> • стільці; • лави; • вішалки; • сантехнічні прилади; 	Відвідувачі Гардеробник Прибиральниця
Роздаткової	Надання послуг харчування	<ul style="list-style-type: none"> • торговельна зала 	<ul style="list-style-type: none"> • роздаткова лінія (форма, марка, спосіб розміщення) 	Роздавальник Касир Споживач
Споживання	Споживання продукції та послуг	<ul style="list-style-type: none"> • торговельна зала 	<ul style="list-style-type: none"> • торгові меблі, устаткування 	Працівник торговельної зали Споживач
Забезпечення процесу обслуговування	Санітарне оброблення використаного столового посуду, таць, наборів тощо	<ul style="list-style-type: none"> • торговельна зала; • мийна столового посуду 	<ul style="list-style-type: none"> • транспортер для використаного посуду; • столи для використаного посуду, збирання відходів; • посудомийна машина • ванни для миття посуду, скла, наборів, таць; • шафи для зберігання посуду 	Працівник торговельної зали Споживач Мийник посуду Оператор посудомийної машини
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	<ul style="list-style-type: none"> • торговельна зала; • приміщення для організації дозвілля 	<ul style="list-style-type: none"> • гральні автомати; • більярдні столи; • інші 	Адміністратор Споживач
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	<ul style="list-style-type: none"> • автопаркування • аванзала; 	<ul style="list-style-type: none"> • гардеробна стійка; • прилад для чищення взуття; • полиця для зберігання засобів гігієни; • стійка адміністратора; • м'які меблі 	Паркувальник Адміністратор Метрдотель
Обслуговування офіціантами				
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	торговельна зала;	<ul style="list-style-type: none"> • меблі та обладнання торговельного залу; • столовий посуд; • столові набори; • столова білизна; • елементи інтер'єру; 	Менеджер з обслуговування Адміністратор Метрдотель Офіціант Відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	<ul style="list-style-type: none"> • торговельна зала; • роздавальна; • сервізна; • мийна столового посуду; • приміщення офіціантів; 	<ul style="list-style-type: none"> • торговельно-технологічне устаткування 	Спеціаліст відповідного спрямування Споживач

Посадові вимоги до основних працівників ресторану

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
<p>Завідувач виробництвом</p>	<p>Керує діяльністю виробничого підрозділу ресторану та лобі-бару. Спрямує діяльність колективу на ритмічний випуск продукції в необхідному асортименті та високої якості. Проводить роботу з удосконалення організації виробництва, впровадження прогресивної технології, підвищення якості продукції, ефективного використання техніки, підвищення професійної майстерності працівників.</p> <p>Організує своєчасне постачання виробничого підрозділу продовольчими товарами та матеріальними ресурсами. Складає заявки на необхідні продовольчі товари, н/ф та сировину, забезпечує їх своєчасне одержання із складів, контролює їх асортимент, кількість та якість, терміни надходження та реалізації.</p> <p>На основі вивчення попиту споживачів забезпечує різноманітність асортименту страв та кулінарних виробів. Здійснює постійний контроль за додержанням технології приготування страв, нормами використання сировини та н/ф. Організує облік, складання і своєчасне надання звітності виробничої діяльності.</p> <p>Контролює правильну та безпечну експлуатацію технологічного устаткування. Забезпечує належну організацію праці робітників на робочих місцях. Складає графіки виходу на роботу працівників виробничого підрозділу. Контролює виконання правил і норм охорони праці, проходження ними в установленому порядку медичного огляду</p>	<p><i>Повинен знати:</i> чинне законодавство України, що регламентує підприємницьку діяльність; нормативно-правові акти та документи з державного регулювання функціонування ЗРГ; нормативні, методичні матеріали з питань забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя споживачів; технологію приготування їжі; асортимент та вимоги до якості страв та кулінарних виробів; правила користування збірниками рецептур, технологічними картами; порядок складання меню, обліку та видавання споживачам продуктів, страв та кулінарних виробів; норми витрат сировини на виготовлення продукції та порядок їх розрахунку; порядок розрахунку відпускних цін на продукцію та товари; категорії і види стандартів, іншу нормативно-технічну документацію щодо сертифікації продовольчої сировини, н/ф та готової продукції; принципи роботи технологічного устаткування, вимоги до інвентарю та посуду; менеджмент персоналу, форми та методи організації праці; системи нормування та оплати праці; вимоги до організації робочих місць: критерії оцінки ефективності трудової діяльності; психологію та етику відносин в колективі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p>

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
<p>Кухар (3 розряд)</p>	<p>Готує страви та кулінарні вироби, які потребують нескладної кулінарної обробки: варить, смажить, запікає та випікає вироби. Формує та панірує напівфабрикати. Здійснює допоміжні роботи з виготовлення страв та кулінарних виробів. Проводить процеси первинної кулінарної обробки сировини. Виготовляє страви з концентратів. Порціонує (комплектуює), роздає страви масового попиту.</p>	<p><i>Повинен знати:</i> рецептури, технологію виготовлення, вимоги до якості, правила роздачі (комплектації), терміни та умови зберігання страв; види, властивості, кулінарне призначення та особливості оброблення картоплі, овочів, грибів, круп, макаронних та бобових виробів, сиру, яєць, напівфабрикатів з котлетної маси, тіста, консервів, концентратів та інших продуктів, ознаки та органолептичні методи визначення їх доброякісності; прийоми, способи та послідовність виконання теплового оброблення продуктів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи ЗРГ; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p>
<p>Кухар (4 розряд)</p>	<p>Готує страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки. Випускає холодні страви та закуски: салати овочеві, з м'ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці. Варить бульйони (м'ясні, м'ясо-кісткові, рибні, грибні) та супи (заправочні, пюреподібні, холодні, солодкі, молочні). Готує різні види пасеровок та соуси на кістковому бульйоні і на молоці. Готує другі страви з м'яса, риби, овочів, круп у вареному, тушкованому, запеченому, смаженому вигляді (м'ясо відварне, рибу відварну, смажену, парову, овочі фаршировані, запіканки з овочів, круп, молочні страви тощо). Готує гарячі та холодні напої, солодкі страви. Замішує прісне та дріжджове тісто, випікає з нього вироби. Готує птицю для варіння та смаження. Здійснює підготовку риби осетрових порід до теплової обробки. Нарізає на порції рибу частикових порід. Виготовляє та порціонує напівфабрикати з яловичини, свинини, баранини. Видає виготовлені страви.</p>	<p><i>Повинен знати:</i> рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки; вимоги до їх якості, термінів та умов зберігання, їх видавання; кулінарне призначення риби, морепродуктів, м'яса, м'ясо-продуктів, домашньої птиці та кролів, властивість цих продуктів; правила виготовлення порційних напівфабрикатів з яловичини, свинини, баранини; порядок оброблення риб осетрових порід; ознаки та органолептичні методи визначення доброякісності риб осетрових порід; вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів; правила організації раціонального та безпечного харчування; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p>

Виконавець	Посадові обов'язки	Знання та вміння
Адміністратор	<p>Організує процес обслуговування споживачів. Зустрічає і розміщує споживачів у залі. Приймає та оформляє замовлення на обслуговування урочистих подій, організує їх проведення. Керує роботою офіціантів, гардеробників, музикантів, артистів. Складає графіки виходу на роботу вказаних працівників, розподіляє їх по змінах і робочих місцях з урахуванням раціональних форм організації праці та економії часу.</p> <p>Здійснює контроль за своєчасним та кваліфікованим обслуговуванням офіціантами споживачів, проведенням розрахунків з ними. Слідкує за наявністю в залах меню, прейскурантів, цінників. Контролює правильне оформлення та якість страв, кулінарних виробів, напоїв.</p> <p>Знімає показання лічильників електронних контрольно-касових апаратів. Видає офіційні бланки рахунків, реєстрів. Перевіряє правильне заповнення реєстрів, ведення касового журналу, складання та своєчасне подання звітів.</p> <p>Розглядає претензії споживачів, приймає по них рішення. Бере участь у розробленні оформлення інтер'єру залів, реклами, музичних програм, складанні спеціальних меню. Здійснює контроль за правильною експлуатацією торгово-технологічного та холодильного обладнання, меблів, музичної апаратури, електронних контрольно-касових апаратів.</p>	<p><i>Повинен знати:</i> чинне законодавство України, що регламентує підприємницьку діяльність; нормативно-правові акти та документи з державного регулювання функціонування закладів харчування; вимоги щодо забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення; категорії і види стандартів, іншу нормативно-технічну документацію щодо сертифікації якості сировини, національних, фірмових та замовлених страв, страв іноземних кухонь; порядок обслуговування урочистих подій та інших спеціальних заходів, а також окремих контингентів споживачів; порядок оформлення облікової звітної документації, рахунків; форми розрахунку із споживачами, у тому числі за кредитними картками; наукові основи розпорядництва, регулювання і координації діяльності працівників нижчої кваліфікації; основи трудового законодавства; основи організації та нормування праці; системи і методи оцінки праці робітників обслуговування; основи менеджменту, економіки; діловодство; 1 — 2 іноземні мови міжнародного спілкування в межах розмовного мінімуму; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.</p>
Офіціант	<p>Готує зал до обслуговування споживачів. Отримує посуд, прибори, столову білизну. Полірує посуд, прибори. Складає серветки різними способами. Здійснює попередню сервіровку столів. Приймає замовлення від споживачів. Отримує страви в роздавальні та в буфеті. Подає страви і напої. Обслуговує неофіційні банкетні. Оформляє рахунки і розраховується по них із споживачами. Прибирає використані посуд, прибори. Замінює столову білизну.</p>	<p><i>Повинен знати:</i> правила внутрішнього трудового розпорядку; «Меню» підприємства і ціни; інструкції з техніки безпеки, виробничої санітарії та особистої гігієни; види і правила сервіровки столу і обслуговування різних урочистостей; види та призначення столового посуду, столових наборів, столової білизни; порядок отримання, здачі і обліку посуду, столових наборів, столової білизни та інвентарю; правила експлуатації обладнання та інвентарю; порядок оформлення та ведення реєстрів; основи технології приготування їжі, кулінарну характеристику холодних і гарячих закусок, перших і других страв, десертів, холодних і гарячих напоїв, виногорілчанних виробів.</p>

Додаток С

Калькуляційні картки на страви

Другі страви

Плов овочевий (8 порцій)

Назва продукту	Норма витрат нетто кг.	Планова ціна закупівлі без ПДВ	Сума вартість сировини (грн.)
Конс. сардина	0,4	184	73,60
Морква	0,12	15	1,80
Яблуко	0,064	14	0,90
Волоський горіх	0,08	140	11,20
Родзинки	0,04	130	5,20
Курага	0,056	150	8,40
Рис	0,6	26	15,60
Кукурудза	0,08	60	4,80
Горошок	0,08	46	3,68
Олія оливкова	0,08	180	14,40
Разом	x	x	139,58
Загальна вартість набору продуктів	x	x	139,58
Облікова вартість однієї порції	x	x	17,45
Торгівельна націнка-250%	x	x	43,62
Роздрібна ціна страви (без ПДВ)	x	x	61,06
Відпускна ціна з ПДВ	x	x	73,28

Цвітна капуста у клярі (5 порцій)

Назва продукту	Норма витрат нетто кг.	Планова ціна закупівлі без ПДВ	Сума вартість сировини (грн.)
Яйця	5	23	115,00
Цвітна капуста	0,25	65	16,25
Оливкова олія	0,05	180	9,00
Борошно пшеничне	0,08	25	2,00
Разом	x	x	142,25
Загальна вартість набору продуктів	x	x	142,25
Облікова вартість однієї порції	x	x	28,45
Торгівельна націнка-250%	x	x	71,13
Роздрібна ціна страви (без ПДВ)	x	x	99,58
Відпускна ціна з ПДВ			119,49

Хамін (10 порцій)

Назва продукту	Норма витрат нетто кг.	Планова ціна закупівлі без ПДВ	Сума вартість сировини (грн.)
Яловичина	0,8	170	136,00
Яйця	10	23	230,00
Картопля	0,2	15	3,00
Цибуля ріпчаста	0,2	8	1,60
Часник	0,05	80	4,00
Мед	0,05	110	5,50
Паприка	0,05	300	15,00
Нут	0,4	80	32,00
Квасоля	0,3	70	21,00
Разом	x	x	448,10
Загальна вартість набору продуктів	x	x	448,10
Облікова вартість однієї порції	x	x	44,81
Торгівельна націнка-250%	x	x	112,03
Роздрібна ціна страви (без ПДВ)	x	x	156,84
Відпускна ціна з ПДВ	x	x	188,20

Холодні закуски

Фаршировані помідори яйцем з сиром (18 порцій)

Назва продукту	Норма витрат нетто кг.	Планова ціна закупівлі без ПДВ	Сума вартість сировини (грн.)
Сир напівтвердий	0,36	160	57,60
Яйце	18	23	414,00
Томат	0,54	35	18,90
Разом	x	x	490,50
Загальна вартість набору продуктів	x	x	490,50
Облікова вартість однієї порції	x	x	27,25
Торгівельна націнка-250%	x	x	68,13
Роздрібна ціна страви (без ПДВ)	x	x	95,38
Відпускна ціна з ПДВ			114,45

Салат «Айсберг» (50 порцій)

Назва продукту	Норма витрат нетто кг.	Планова ціна закупівлі без ПДВ	Сума вартість сировини (грн.)
Натуральний йогурт	0,75	50	37,50
Перепелині яйця	50	30	1500,00
Болгарський перець	1,5	60	90,00
Огірок	2	30	60,00
Айсберг	3	70	210,00
Кунжут	0,5	90	45,00
Разом	x	x	1942,50

Загальна вартість набору продуктів	x	x	1942,50
Облікова вартість однієї порції	x	x	38,85
Торгівельна націнка-250%	x	x	97,13
Роздрібна ціна страви (без ПДВ)	x	x	135,98
Відпускна ціна з ПДВ	x	x	163,17

Перші страви
Суп-крем грибний (6 порцій)

Назва продукту	Норма витрат нетто кг.	Планова ціна закупівлі без ПДВ	Сума вартість сировини (грн.)
Вершки	0,48	123	59,04
Картопля	0,2	15	3,00
Морква	0,15	15	2,25
Цибуля порей	0,15	160	24,00
Кріп	0,15	180	27,00
Разом	x	x	115,29
Загальна вартість набору продуктів	x	x	115,29
Облікова вартість однієї порції	x	x	19,22
Торгівельна націнка-250%	x	x	48,04
Роздрібна ціна страви (без ПДВ)	x	x	67,25
Відпускна ціна з ПДВ			80,70

Лубія (9 порцій)

Назва продукту	Норма витрат нетто кг.	Планова ціна закупівлі без ПДВ	Сума вартість сировини (грн.)
Філе куряче	0,52	80	41,60
Цибуля ріпчаста	0,2	8	1,60
Часник	0,07	80	5,20
Перець чілі	0,03	190	5,13
Кінза	0,05	580	29,00
Кумин	0,009	250	2,25
Куркума	0,0045	140	0,63
Квасоля	0,27	70	18,90
Консервовані помідори	0,18	98	17,64
Олія оливкова	0,045	180	8,10
Разом	x	x	130,05
Загальна вартість набору продуктів	x	x	130,05
Облікова вартість однієї порції	x	x	14,45
Торгівельна націнка-250%	x	x	36,13
Роздрібна ціна страви (без ПДВ)	x	x	50,58
Відпускна ціна з ПДВ	x	x	60,69

Борошняні та кулінарні вироби
Шпинатна піта з лляним борошномь (24 порції)

Назва продукту	Норма витрат нетто кг.	Планова ціна закупівлі без ПДВ	Сума вартість сировини (грн.)
Борошно пшеничне	0,7	25	17,50
Лляне борошно	0,7	40	28,00
Оливкова олія	0,18	180	32,40
Йодована сіль	0,012	8	0,10
Шпинат	0,24	140	33,60
Разом	x	x	111,60
Загальна вартість набору продуктів	x	x	111,60
Облікова вартість однієї порції	x	x	4,65
Торгівельна націнка-250%	x	x	11,62
Роздрібна ціна страви (без ПДВ)	x	x	16,27
Відпускна ціна з ПДВ	x	x	19,53

Маца (із борошна спельти) (30 порцій)

Назва продукту	Норма витрат нетто кг.	Планова ціна закупівлі без ПДВ	Сума вартість сировини (грн.)
Борошно спельти	1,5	170	255,00
Разом	x	x	255,00
Загальна вартість набору продуктів	x	x	255,00
Облікова вартість однієї порції	x	x	8,50
Торгівельна націнка-250%	x	x	21,25
Роздрібна ціна страви (без ПДВ)	x	x	29,75
Відпускна ціна з ПДВ	x	x	35,7

Солодкі страви
Цимес (8 порцій)

Назва продукту	Норма витрат нетто кг.	Планова ціна закупівлі без ПДВ	Сума вартість сировини (грн.)
Морква	0,32	15	4,80
Курага	0,28	150	42,00
Родзинки	0,22	130	28,60
Чорнослив	0,28	80	22,40
Мед	0,04	110	4,40
Кориця	0,04	270	10,80
Оливкова олія	0,03	180	5,40
Разом	x	x	118,40
Загальна вартість набору продуктів	x	x	118,40

Облікова вартість однієї порції	x	x	14,80
Торгівельна націнка-250%	x	x	37,00
Роздрібна ціна страви (без ПДВ)	x	x	51,80
Відпускна ціна з ПДВ	x	x	62,16

Морозиво з топінгом (7 порцій)

Назва продукту	Норма витрат нетто кг.	Планова ціна закупівлі без ПДВ	Сума вартість сировини (грн.)
Крохмаль	0,035	50	1,75
Цукор	0,07	25	1,75
Полуниця	0,14	80	11,20
Морозиво натуральне	0,84	90	75,60
Разом	x	x	90,30
Загальна вартість набору продуктів	x	x	90,30
Облікова вартість однієї порції	x	x	12,90
Торгівельна націнка-250%	x	x	32,25
Роздрібна ціна страви (без ПДВ)	x	x	45,15
Відпускна ціна з ПДВ	x	x	54,18

Додаток Т

Розрахунок планової роздрібної (продажної) ціни страви (напоїв) за калькуляційними картами на 2021 рік

Найменування продуктів, закупних товарів	Норма витрат, нетто , кг	Планова ціна закупівлі, без ПДВ, грн	Загальна вартість набору, грн.	Кількість порцій	Облікова вартість однієї порції	Сума націнки, грн.	Роздрібна (продажна ціна порції, грн.
Чай чорний з джемом	0,05	540	27	8	3,38	8,44	11,81
Чай чорний з лимоном	0,05	520	26	10	2,60	6,50	9,10
Фруктова суміш «Сад кохання» (ягоди смородини, порічки, бузини, пелюстки троянди, гібіскус, ягідне желе)	0,10	700	70	8	8,75	21,88	30,63
Фруктова суміш «Білий ангел» (медове дерево, мате, шматочки яблука, папаї, календула, шипшина, листя чорниці)	0,10	560	56	6	9,33	23,33	32,67
Трав'яна суміш «М'ятна свіжість» (ройбуш, м'ята, лимонна трава, шматки лимона і апельсина)	0,08	560	44,8	6	7,47	18,67	26,13
Червоний чай	0,06	570	36,48	8	4,56	11,40	15,96
Чай зелений з жасмином	0,10	520	52	8	6,50	16,25	22,75
Еспересо	0,15	340	51	10	5,10	12,75	17,85
Американо	0,17	360	61,2	11	5,56	13,91	19,47
Кава «Моко» (кава з шаром шоколадного соусу і збитими вершками)	0,12	380	45,6	6	7,60	19,00	26,60
Гарячий шоколад «Десертний» (чистий чорний шоколад)	0,8	50	40	4	10,00	25,00	35,00
Гарчі напої середня ціна	х	х	х	х	х	х	22,54
Морс журавлина	0,9	110	99	10	9,90	24,75	34,65
Морс брусниця	0,96	103	98,88	12	8,24	20,60	28,84
Морс малина	0,8	109	87,2	8	10,90	27,25	38,15
Морс ожина	0,64	145	92,8	8	11,60	29,00	40,60
Морс чорниця	0,8	180	144	10	14,40	36,00	50,40
Морс смородина	0,84	69	57,96	12	4,83	12,08	16,91
Морс вишня	1,12	70	78,4	14	5,60	14,00	19,60

План благоустрою території, М 1:500

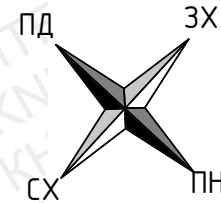
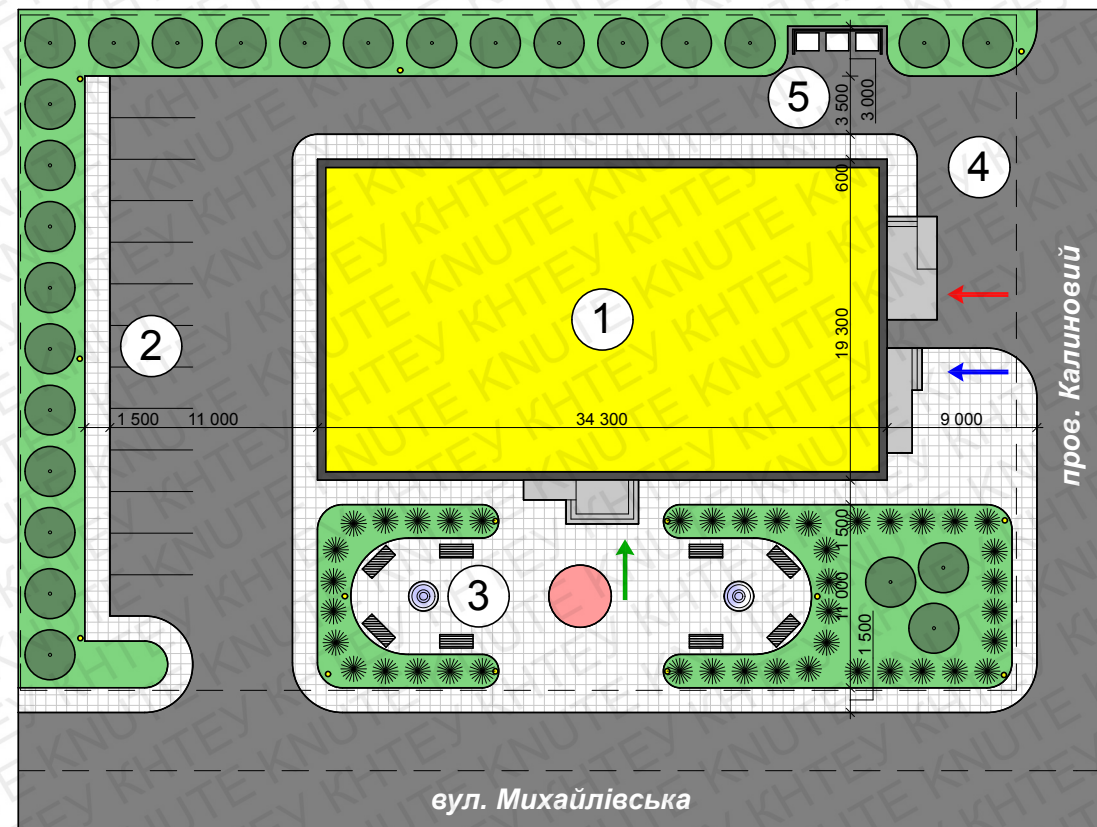


Схема проїзду до ресторану



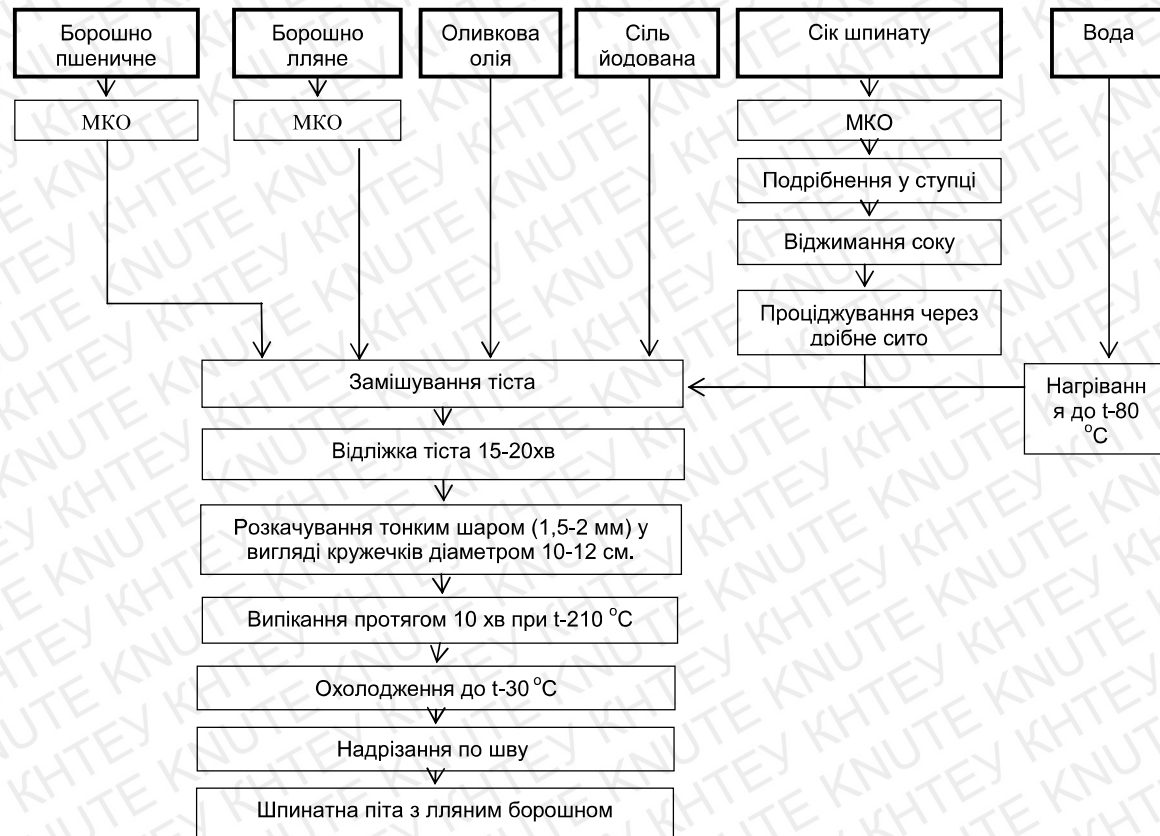
Експлікація будівель та споруд

№	Найменування	Примітка
1	Ресторан	80 місць
2	Майданчик для відвідувачів	150 м ²
3	Стоянка для відвідувачів	358 м ²
4	Розвантажувальний майданчик	110 м ²
5	Майданчик для сміттєзбірників	30 м ²

Умовні позначення

Найменування зображення	Умове графічне зображення
Газон	
Клумба	
Тротуар	
Дерево	
Кущ	
Фонтан	
Лавка	
Ліхтар	
Межа ділянки	
Бак для відходів	
Вхід для відвідувачів	
Вхід для персоналу	
Завантажувальна	

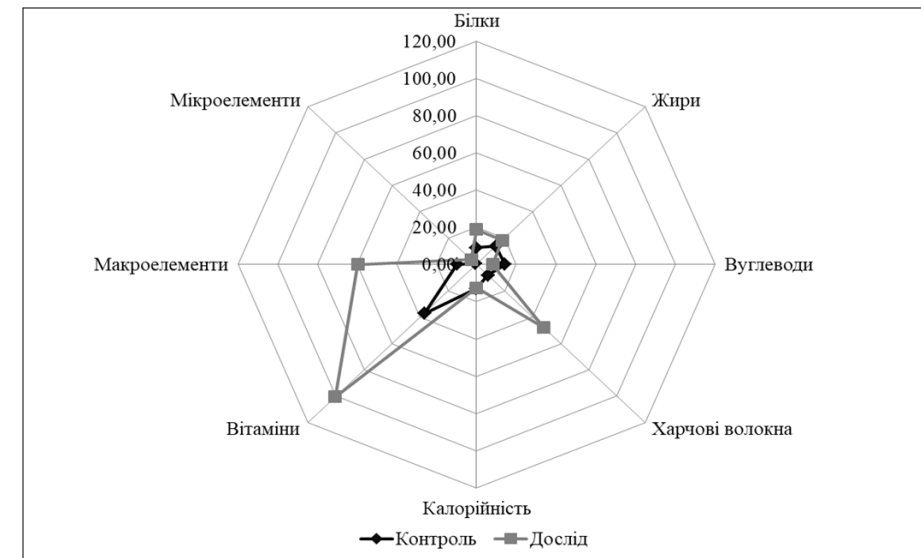
КНТЕУ 181.20 06-06 д.ф.н. ВКП ГЧ					
Проект ресторану єврейської кухні на 80 місць у м. Умань Черкаської області з впровадженням інноваційних технологій борошняних кулінарних виробів					
Зм.	Кільк.	Арк.	№ док.	Підпис	Дата
Зав.каф.		Федорова Д.В.			
Керівник		Перепелиця М.П.			
Розробив		Кухновець Л.О.			
Ресторан на 80 місць					
			Стадія	Аркуш	Аркушів
			Н	1	3
План благоустрою території та схема проїзду до об'єкту проектування, М 1:500					Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 06 група, д.ф.н



Технологічна схема виробництва борошняної кулінарної страви – шпинатна піта з лляним борошном



Назва «Шпинатна піта з лляним борошном»



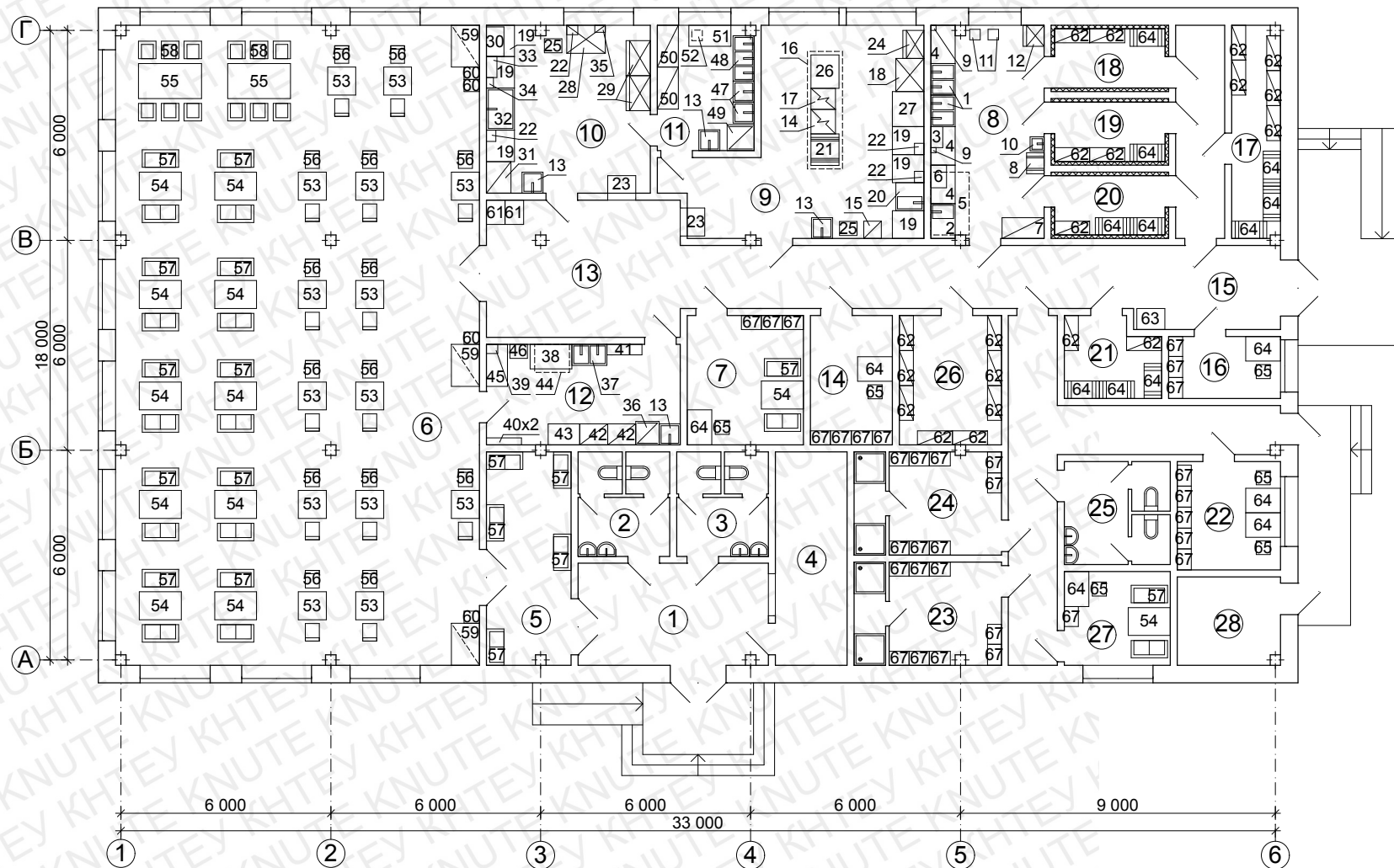
Модель якості піти з оздоровчими властивостями з додаванням лляного борошна та соку шпинату, % задоволення добової потреби

Порівняльна характеристика контрольного та дослідних зразків піти на 100 г

Показник	Контроль	Дослід	Різниця, %	Добова потреба	Задоволення добової потреби на 1 порцію, %	
					Контроль	Дослід
Білки	6,26	13,19	2,1 разів	70	8,95	18,84
Жири	8,25	10,94	32,57	60	13,76	18,24
Вуглеводи	42,92	24,21	-43,60	300	14,31	8,07
Харчові волокна	2,03	12,01	5,9 раз	25	8,12	48,03
Калорійність, ккал	257,16	250,31	-2,66	2000	12,86	12,52
Макроелементи, мг						
Калій, К	70,84	298,34	4,2 рази	2500	2,83	11,93
Кальцій, Са	10,51	86,74	8,3 рази	1100	0,96	7,89
Магній, Mg	9,28	143,91	15,5 раз	500	1,86	28,78
Фосфор, Р	50,02	132,23	164,33	1200	4,17	11,02
Мікроелементи, мг						
Залізо, Fe	0,73	2,52	3,4 раз	17	4,31	14,84
Цинк, Zn	0,41	1,18	189,42	12	3,38	9,79
Вітаміни, мг						
Вітамін Е (токоферол)	2,00	6,57	3,3 раз	15	13,30	43,82
Вітамін В ₁ (тіамін)	0,10	0,22	127,48	1,3	7,58	17,25
Вітамін В ₂ (рибофлавін, лактофлавін)	0,02	0,10	5 разів	1,6	1,45	6,44
Вітамін В ₆ (піридоксин)	0,10	0,29	189,15	1,8	5,48	15,84
РР (нікотинамід, нікотинова кислота, ніацин)	1,74	1,86	6,86	20	8,70	9,30
Вітамін В ₄ (холін)	0,03	0,03	0,00	20	0,15	0,15
Йод	0,69	0,69	0,00	150	0,46	0,46
Вітамін А (ретинол, аксерофтол)	0	0,05	100,00	900	0,00	0,01
Вітамін С (аскорбінова кислота)	0	3,74	100,00	90	0,00	4,16
Вітамін В ₅ (пантотенова кислота)	0	0,02	100,00	5	0,00	0,41
Вітамін В ₉ (фолієва кислота)	0	0,01	100,00	0,2	0,00	2,72

КНТЕУ 181.20 06-06 д.ф.н. ВКП ГЧ					
Проект ресторану єврейської кухні на 80 місць у м. Умань Черкаської області з впровадженням інноваційних технологій борошняних кулінарних виробів					
Зм.	Кільк.	Арк.	№ док.	Підпис	Дата
Зав.каф.		Федорова Д.В.			
Керівник		Перепелиця М.П.			
Розробив		Кухновець Л.О.			
Ресторан на 80 місць				Стадія	Аркуш
				Н	2
				Аркушів	3
Графічні матеріали за результатами наукових досліджень				Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 06 група, д.ф.н	

План закладу ресторанного господарства, М 1:200



Експлікація приміщень

№ поз.	Найменування	Площа, м ²	Ві-сь
<i>Для відвідувачів</i>			
1	Вестибюль	12	АБ
2	Чоловічий санвузол	6	АБ
3	Жіночий санвузол	6	АБ
4	Гардероб	12	АБ
5	Аванзала	12	АБ
6	Торгівельна зала ресторану	176	АГ
7	Приміщення для офіціантів	12	БВ
<i>Виробничі приміщення</i>			
8	Цех доробки напівфабрикатів	19	ВГ
9	Гарячий цех	30	ВГ
10	Холодний цех	22	ВГ
11	Мийна кухонного посуду	10	ВГ
12	Мийна столового посуду та сервізна	14	БВ
13	Роздаткова	10	ВГ
14	Кабінет завідуючого виробництвом	8	БВ
<i>Складські приміщення</i>			
15	Завантажувальна	6	БВ
16	Приміщення комірника	6	БВ
17	Комора для зберігання при звичайних умовах	6	ВГ
18	Охолоджувальна камера для м'яса та риби	4	ВГ
19	Охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів	4	ВГ
20	Охолоджувальна камера сезонних овочів	4	ВГ
21	Комора бакалійних товарів та напоїв	6	БВ
<i>Адміністративно-побутові приміщення</i>			
22	Офісні приміщення	10	АБ
23	Гардероб з душовими жіночий	12	АБ
24	Гардероб з душовими чоловічий	12	АБ
25	Вбиральні персоналу	8	АБ
26	Білизняна	8	БВ
27	Приміщення персоналу	8	АБ
<i>Технічні приміщення</i>			
28	Теплопункт	6	АБ

КНТЕУ 181.20 06-06 д.ф.н. ВКП ГЧ					
Проект ресторану єврейської кухні на 80 місць у м. Умань Черкаської області з впровадженням інноваційних технологій борошняних кулінарних виробів					
Зм.	Кільк.	Арк.	№ док.	Підпис	Дата
Зав.каф.		Федорова Д.В.			
Керівник		Перепелиця М.П.			
Розробив		Кухновець Л.О.			
Ресторан на 80 місць				Стадія	Аркуш
				Н	3
				Аркушів	3
План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання, М 1:200				Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 06 група, д.ф.н	

Специфікація обладнання

№ поз.	Найменування обладнання	Марка	Габаритні розміри	К-сть од., шт.
1	Ванна мийна двосекційна з бортами	ВМ-2-09	900×700×800	2
2	Виробничий стіл з мийною ванною	СВ-БП	1000×700×850	1
3	Овочерізка	МПО-350М	600×340×650	1
4	Стіл виробничий	СП1П	1100×700×850	3
5	Витяжна шафа	ZELMER	1100×1800	1
6	Картоплеочисна машина	МОК-150М	650×450×930	1
7	Стелаж	СВС-1	1200×600	1
8	Підтоварник	ТММ ПТ-0	600×500×300	1
9	Ваги товарні настільні	JKH-1000	140×140	2
10	Рукомийник	AISI 304	400×330	1
11	Утилізатор	УТ-8025	300×300×550	2
12	Шафа холодильна	ПР-98	600×600×1800	2
13	Рукомийник	С-63	500×700×850	4
14	Плита електрична 4-х комфорочна	АК-67	700×700×850	1
15	Рухомий стелаж	УТ-78	500×500×1800	1
16	Вентиляційний зонт	WE-56	600×700	3
17	Пароконвектомат з підставкою	UW.U.09-8	600×700×1102	1
18	Стіл з охолоджу-вальною шафою	GE-678	950×800×700	1
19	Виробничі столи	DF-56	900×800×700	6
20	Стіл з мийною ванною	Е-56	800×800×700	1
21	Прилавок марміт для супів	М-2М	900×800×700	1
22	Ваги	А-03	320×270×310	4
23	Роздавальні стійки	РП -17	500×800×950	1
24	Холодильна шафа	ХШ-67	600×800×1800	1
25	Бак для відходів	ОР-78	500×400×500	2
26	Кулінарний центр	V.1.-U	960×800×400	1
27	Стіл виробничий під механічне обладнання	WQ-2-y	1000×900×850	1
28	Стіл з охолод-жувальною шафою	W-34	1100×800×700	1
29	Холодильна шафа	ХШ-78	1000×700×1840	2
30	Слайсер	С-6	850×500×900	1
31	Стелаж	ПР-76	900×700×1000	1
32	Мийна ванна	Е-55	1200×800×870	1

Специфікація обладнання

№ поз.	Найменування обладнання	Марка	Габаритні розміри	К-сть од., шт.
33	Овочерізка	В-67	300×600×650	1
34	Соковижималка	Р-7	200×300×350	1
35	Блендер(з міксером)	У-73	300×50	1
36	Посудомийна машина	Fagor FI-120	675×675	1
37	Ванна мийна двосекційна	LLG1V11	1000×600	1
38	Виробничий стіл із утилізатором	СП-3	1200×700	1
39	Водонагрівач	ЭВПЗ-15	320×260	1
40	Підвісна штанга	ШП-4	1000×200	2
41	Настінні полиці	ПСС-10/3	1000×300	1
42	Стелаж	СВС-1	800×600	2
43	Шафа	СШ-02	900×600	1
44	Зонт витяжний пристінний	ЗВ – 10/8Н	100×800	1
45	Стіл для збирання залишків їжі	СП2П	1200×600	1
46	Бачок для відходів	Б – 1	500×400	2
47	Ванна мийна	1ВМП	600×600	2
48	Трьохсекційна ванна	ВМП-3С	1300×600	1
49	Машина для миття кухонного посуду	FV	740×770	1
50	Стелаж виробничий	СТ	1200×600	2
51	Стіл виробничий	СВА 1200	1200×600	1
52	Бачок для відходів	БО-300	300×300	1
53	Стіл двомісний	Вернада	800×800×700	14
54	Стіл чотиримісний	Вернада	1200×800×700	10
55	Стіл шестимісний	Вернада	1800×1000×700	2
56	Стілець	Вернада	400×500×500	28
57	Диван двомісний	Вернада	3500×3500×600	20
58	Крісло	Вернада	1800×1300×600	12
59	Сервант	Вернада	1200×800	3
60	Стіл підсобний	Вернада	440×350	5
61	Візок офіціантський	Вернада	530×700	2
62	Стелаж	СТ-1	1000×400×1800	20
63	Візок вантажний	ВВ-1	800×600×1000	1
64	Підтоварник	ПТ-1а	1200×500×200	10
65	Стіл офісний	ОфісМакс	1000×700×730	6
66	Стілець офісний	ОфісМакс	400×400×700	6
67	Шафа	ОфісМакс	600×400×1800	33

						КНТЕУ 181.20 06-06 д.ф.н. ВКП ГЧ				
						Проект ресторану єврейської кухні на 80 місць у м. Умань Черкаської області з впровадженням інноваційних технологій борошняних кулінарних виробів				
Зм.	Кільк.	Арк.	№ док.	Підпис	Дата					
Зав.каф.		Федорова Д.В.				Ресторан на 80 місць		Стадія	Аркуш	Аркушів
Керівник		Перепелиця М.П.						Н	За	3
Розробив		Кухновець Л.О.								
						Специфікація обладнання		Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 06 група, д.ф.н		