

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ**

**Кафедра технології і організації ресторанного господарства**

**ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ**

**на тему:**

**«Проект рибного ресторану на 80 місць у м. Одеса з  
впровадженням інноваційних способів обробки рибних  
напівфабрикатів»**

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

**Д.В. Яремченко**

**Науковий керівник проекту  
д-р. техн. наук, доцент**

**Д.В. Федорова,**

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

**Л.А. Бовш,**

**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 проект студентіві**

**Яремченко Дмитру Валерійовичу**

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту:

Проект рибного ресторану на 80 місць у м. Одеса з впровадженням  
інноваційних способів обробки рибних напівфабрикатів

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

2. Строк здачі студентом закінченого проекту: 20.11.2020 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до проекту:

*Мета випускного кваліфікаційного проекту:* проектування закладу ресторанного господарства у м. Одеса з впровадженням інноваційних способів обробки рибних напівфабрикатів.

*Об'єкт дослідження:* проект закладу ресторанного господарства, інноваційні технології борошняних виробів.

*Предмет дослідження:* рибний ресторан на 80 місць, інноваційні способи обробки рибних напівфабрикатів.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис, дата	
		Завдання видано	Завдання виконано
3. Управління. Економіка.	Бовш Л.А.		

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

### **Вступ**

- Актуальність теми
- Мета і завдання
- Практична значущість отриманих результатів

### **1. Концепція. Технологія. Організація.**

- 1.1. Концепція підприємства
- 1.2. Гастрономічний бренд проекту
- 1.3. Виробничий процес
- 1.4. Сервіс

### **2. Архітектура. Дизайн.**

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

### **3. Управління. Економіка.**

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

### **Резюме проекту (висновки)**

### **Список використаних джерел**

### **Додатки**

#### **Перелік графічного матеріалу:**

1. План благоустрою території та схема проїзду до закладу ресторанного господарства, М 1:500 - 1 лист;
2. Графічні матеріали за результатами наукових досліджень – 1 лист;
3. План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання – 1 лист;
4. Дизайнерські рішення інтер'єру торговельного залу (вестибулю, аванзалу) або екстер'єру закладу – 1 лист

6. Календарний план виконання проекту:

№ з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проекту	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Концепція закладу. Технологія. Організація.	01.02. – 27.06.2020	
2	Проведення наукових досліджень згідно ВКП	01.02. – 04.04.2020	
3	Підготовка наукової статті за результатами наукових досліджень	05.04. – 30.04.2020	
4	Інноваційні технології	01.09. – 15.10.2020	
5	Управління. Економіка.	16.10. – 30.10.2020	
6	Оформлення випускного кваліфікаційного проекту	01.11. – 11.11.2020	
7	Презентація випускного кваліфікаційного проекту	12.11. – 14.11.2020	
8	Подання випускного кваліфікаційного проекту на кафедру	15.11.2020	
9	Захист випускного кваліфікаційного проекту в ДЕК	Грудень 2020 р.	

7. Дата видачі завдання: «19» лютого 2020 року

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту

\_\_\_\_\_ Д.В. Федорова

9. Гарант освітньої програми

\_\_\_\_\_ М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняв до виконання студент

\_\_\_\_\_ Д.В. Яремченко





# КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

## ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА НА ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ

Студента: Яремченко Дмитра Валерійовича  
Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу  
Спеціальність 181 «Харчові технології»

**Тема проекту: «Проект рибного ресторану на 80 місць у м. Одеса»**

Керівник проекту: Федорова Діна Володимирівна  
Термін захисту: «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2020 р.  
Робота захищена з оцінкою: \_\_\_\_\_

### Анотація

У рамках написання випускного кваліфікаційного проекту було досліджено місто Одеса. З урахуванням зацікавленістю населення міста до рибних страв з цілісною концепцією та кухнею, для будівництва обрано рибний ресторан.

За результатами проведених досліджень, враховуючи високу туристичну привабливість Приморського району, встановлено доцільність проектування ресторану на 80 місць по вул. Французький бульвар, 48.

Проведено аналіз закладів-конкурентів, визначено, що в досліджуваному районі функціонує всього сім закладів ресторанного господарства, переважна більшість орієнтується на європейську кухню. Передбачаємо, що контингент проектованого закладу складатимуть внутрішні та іноземні туристи, бізнесмени, працівники ближніх державних та банківських установ, магазинів, мешканці міста.

Для відображення кулінарної спрямованості закладу неймінгом ресторану обрано «Рибний день». Розроблено логотип, легенду та фірмовий слоган закладу ресторанного господарства. Меню ресторану «Рибний день» - рибний моноконцепт, який увібрав у себе рибні страви європейської, італійської, середземноморської, японської та французької кухонь.

Розроблено й обґрунтовано технологію та рецептурний склад рибного рулету з використанням технології склейки, приготовленого за технологією sous-vide, це дозволило створити з обрізків лосося цілий рибний пласт для подальшого його використання під час приготування страв, тим самим зменшити відходи, забезпечити економію і ресурсозбереження в закладах ресторанного господарства. Під час приготування рибного рулету було покращено його начинку, що призвело до збільшення вмісту в ньому мінеральних речовин та вітамінів.

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

Визначено інженерні характеристики проектованого ресторану «Рибний день», розраховано вартість загальнобудівельних робіт.

Проектований заклад ресторанного господарства плануємо утворити з формою власності - товариства з обмеженою відповідальністю. Організаційно управлінська структура ресторану «Рибний день» виконано за лінійною формою.

Визначено основні економічні показники діяльності, оцінено ефективність капітальних вкладень та термін окупності проекту, який становить 2,9 роки.

Випускний кваліфікаційний проект викладено на 54 сторінках пояснювальної записки та містить 37 таблиць і 7 рисунків, 12 додатків. Графічний матеріал – 4 аркуші.

## Summary

The city of Odessa was researched as part of writing the final qualification project. Taking into account the interest of the city population in fish dishes with a holistic concept and cuisine, a fish restaurant was chosen for the construction.

According to the results of research, taking into account the high tourist attractiveness of the Primorsky district, the feasibility of designing a restaurant for 80 seats on the street. French Boulevard, 48.

An analysis of competing establishments was carried out, it was determined that there are only seven restaurants in the study area, the vast majority focuses on European cuisine. We anticipate that the contingent of the projected institution will consist of domestic and foreign tourists, businessmen, employees of nearby government and banking institutions, shops, and city residents.

To reflect the culinary orientation of the restaurant, the name of the restaurant was chosen "Fish Day". The logo, legend and company slogan of the restaurant were developed. The menu of the restaurant "Fish Day" is a fish monoconcept that includes fish dishes of European, Italian, Mediterranean, Japanese and French cuisines.

The technology and recipe composition of fish roll with the use of gluing technology, prepared by sous-vide technology, was developed and substantiated. restaurant business. During the preparation of the fish roll, its filling was improved, which led to an increase in its content of minerals and vitamins.

According to the type, direction of the restaurant, a production program has been developed, equipment has been selected in accordance with the technological processes of each of the shops.

The engineering characteristics of the designed restaurant "Fish Day" are determined, the cost of general construction works is calculated.

We plan to form the designed restaurant with a form of ownership - a limited liability company. Organizational management structure of the restaurant "Fish Day" is made in a linear form.

The main economic indicators of activity are determined, the efficiency of capital investments and the payback period of the project, which is 2.9 years, are estimated.

The final qualification project is set out on 54 pages of an explanatory note and contains 37 tables and 7 figures, 12 appendices. Graphic material - 4 sheets.



## ЗМІСТ

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



## ВСТУП

Ресторанне господарство - вид діяльності з надання послуг щодо задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього. Воно відрізняється від всіх інших видів бізнесу. Це підприємство, яке об'єднує в собі мистецтво і традиції, механізми діяльності і досвід маркетологів, філософію обслуговування та концепцію формування потенційної аудиторії. З року в рік ресторанний бізнес стрімко розвивається. Йде важлива конкурентна боротьба за відвідувачів. Саме цей фактор змушує продумувати не тільки основну стратегію і стиль діяльності ресторану, але й деталі, що додають закладу унікальність і неповторність. Тільки при формуванні добре розробленої концепції і послідовного комплексного впровадження всіх складових ресторанного бізнесу, гарантований успіх у розвитку діяльності ресторану.

З огляду на це, розроблення цікавої концепції, проектування та розвиток ресторанного господарства є актуальними і має вагоме практичне значення.

Головні аспекти розвитку ресторанного бізнесу, займають провідне місце в наукових працях вітчизняних та зарубіжних авторів, зокрема: Г. Пятницької, П. Пуцентейло, М. Мальської, А. Расулової, Л. Коцюби, О. Завадинської, І. Волкової, Л. Ван Дер Вагена, Дж. Р. Уокера та ін.

*Мета випускного кваліфікаційного проекту:* проектування закладу ресторанного господарства у м. Одеса з впровадженням інноваційних способів обробки рибних напівфабрикатів.

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

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища функціонування ресторану та споживчих сегментів ринку.
- розробити наймінг, легенду та логотип закладу. Визначити особливості концептуального меню, розробити концепцію кулінарного дизайну продукції, вимоги до оформлення та подавання.
- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру закладу, елементів внутрішнього декору, особливостей меблів, текстилю, посуду.

- визначити напрями технологічних інновацій. Розробити технологію кулінарних виробів з покращеним нутрієнтним складом та дослідити їх якість.
- структурувати виробничий і сервісний процеси. Спрогнозувати динаміку попиту на продукцію та послуги. Розробити виробничу програму закладу.
- розробити об'ємно-планувальні рішення закладу. Розрахувати кошторис будівництва.
- обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу, визначити структуру, системи і процедури управління. Розробити штатний розклад.
- обґрунтувати операційні доходи закладу, обсяги та структуру операційних активів. Сланувати поточні витрати, сформувати операційний прибуток у першому році функціонування та основні економічні показники діяльності на перші п'ять років. Оцінити ефективність капітальних вкладень та термін окупності проекту.

*Об'єкт дослідження:* проект закладу ресторанного господарства, інноваційні технології борошняних виробів.

*Предмет дослідження:* рибний ресторан на 80 місць, інноваційні способи обробки рибних напівфабрикатів.

*Практична реалізація.* Прийняті у випускному кваліфікаційному проекті рішення можуть стати основою для будівництва рибного ресторану у м. Одеса.

*Абробація:* результатів випускного кваліфікаційного проекту здійснена у збірнику наукових праць студентів магістрів (додаток А).

*Інформаційною базою дослідження* є законодавчі та нормативні акти, що регламентують роботу закладів ресторанного господарства, закони України, наукові видання вітчизняних та іноземних авторів, матеріали періодичного друку, статистичні дані та інтернет-ресурси. Розрахунки проведені на основі навчального посібника «HoReCa: ресторани» за редакцією А.А. Мазаракі.

*Структура випускного кваліфікаційного проекту* визначена метою і завданнями дослідження, викладена на 54 сторінках, включає: вступ, три розділи, висновки, список використаних джерел, 12 додатків та 4 графічних матеріали.





# РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ

## 1.1. Концепція

### Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

В умовах конкуренції розташування рибного ресторану має велике значення, тому необхідно враховувати наступні фактори: чисельність населення району, розташування виробничих підприємств, адміністративних, соціально-культурних та навчальних закладів, наявність підприємств роздрібною мережі, купівельна спроможність і попит на продукцію підприємств харчування, прийняті нормативи на розташування.

Одеса - місто на чорноморському узбережжі України, найбільший морський порт у країні, місто обласного значення, центр Одеської області. Адміністративно Одеса поділяється на 4 райони: історичний центр та схід — Приморський район, південь — Київський район, захід — Малиновський район та північ — Суворовський район [42]. У місті діють: машинобудівна, хімічна, нафтопереробна, харчова та легка промисловості. Також налічується 37 закладів вищої освіти, шість театрів, вісім кінотеатрів, філармонія, цирк, музеї, галереї тощо.

Одеса є одним з найважливіших транспортних вузлів України й має розвинену транспортну інфраструктуру. Розвинені такі види транспорту: морський, повітряний, залізничний та автомобільний. Через місто проходять міжнародні автошляхи.

Приморський район — це класичний центр міста з широким, різнобічним та унікальним спектром господарських функцій. Населення району — 259 тисяч осіб. Площа району становить 24,2 км<sup>2</sup> [43].

Справжньою перлиною Приморського району є Приморський бульвар, найкрасивіший у місті, де добре видно панораму порту. Уздовж усього бульвару розташовані прекрасні архітектурні ансамблі, тут же височить пам'ятник російському поету О. С. Пушкіну.

Не менший інтерес викликає головна вулиця Одеси Дерібасівська, названа на честь Де Рібаса, і примикає до неї площа Грецька. В даний час велика частина

вулиці і площа — пішохідні зони та з Міським садом — є одним із найулюбленіших місць для відпочинку і прогулянок жителів і гостей міста.

Улюбленим місцем відпочинку одеситів і гостей міста є відомі сходи Потьомкінські, що з'єднує порт із Приморським бульваром, із 192 сходинок [44].

Значними перевагами споживчої аттрактивності користується вулиця Французький бульвар, яка насичена пам'ятками архітектури, культури та історії. Висока концентрація історико-культурних пам'яток в даній локації визначає високий рівень туристичної привабливості. Для проектування обрано Приморський район міста Одеса, вул. Французький бульвар, 48 [41]. Окрім того, перевагами такого розташування для ресторану буде близькість до знаменитого пляжу Аркадія та архітектурних пам'яток Одеси, відстань до ж/д вокзалу - 5 км, до аеропорту - 9 км. Передбачаємо, що контингент проектного закладу складатимуть внутрішні та іноземні туристи, бізнесмени, працівники ближніх державних та банківських установ, магазинів, мешканці міста.

Характеристику закладів-конкурентів в ареалі діяльності проектного ресторану проводимо у табл. 1.1 [46].

Таблиця 1.1

**Аналіз закладів-конкурентів, що знаходяться в ареалі діяльності проектного ресторану**

Тип та назва підприємства	Адреса	Кулінарне спрямування	Кількість місць	Середній чек
Ресторан «Дача»	вул. Французький бульвар, 85	Одеська кухня	125	450 грн.
Ресторан «Блеф»	вул. Французький бульвар, 85	Європейська кухня	250	500 грн.
Караоке-бар «B-SIDE»	вул. Французький бульвар, 85/6	Європейська та італійська кухні	70	350 грн.
Ресторан «Три барашка»	вул. Французький бульвар, 85/87	Східна кухня	120	450 грн.
Ресторан «Горець»	вул. Академічна, 32	Кавказька кухня	250	500 грн.
Кав'ярня «Альтанка»	вул. Французький бульвар, 87	-	5	50 грн.
Кафе «TREF Cinema Cafe»	прос. Шевченка, 17	Європейська кухня	60	300 грн.

Аналізуючи дані табл. 1.1 бачимо, що в досліджуваній локації функціонує

всього сім закладів ресторанного господарства, переважна більшість орієнтується на європейську кухню, середній чек складає приблизно 450 грн. Зважаючи на це формат проєктованого закладу ресторанного господарства – гастрономічний рибний ресторан з демократичними цінами та форматом обслуговування Casual Dining. Визначений середній чек – 450-500 грн.

Конкурентими перевагами ресторану будуть:

- рибний моноконцепт, в якому представлені страви з риби та морепродуктів багатьох кухонь світу (страви європейської, італійської, середземноморської, японської та французької кухонь) приготовлених за технології Sous-Vide;
- можливість самостійно обрати якісну, свіжу рибу та морепродукти з вітрини, спосіб її приготування;
- спеціально розроблені акції та програми лояльності для гостей ресторану;
- організація та проведення святкових, ділових та корпоративних заходів;
- додатковими послугами закладу буде: продукція take away, паркінг, жива музика, cork free.

### Неймінг закладу

Фірмовий неймінг рибного ресторану – «Рибний день» підібрано дуже вдало, що є важливим для комплексного взаємодії назви з іншими елементами фірмового стилю. Така назва спрямована на формування у відвідувачів думки, що тут можна скуштувати свіжі страви з риби. Складовою бренду є логотип рибного ресторану «Рибний день» (рис. 1.1).

**Легенда закладу** – сучасний демократичний ресторан, що запрошує скуштувати свіжі та смачні страви з риби, відпочити і поспілкуватись з близькими, друзями або колегами.

**Головні цінності ресторану** — використовувати світові гастрономічні тренди і створювати святкову атмосферу з живою музикою.

Для більшої впізнаваності закладу розроблено фірмовий слоган, який звучатиме наступним чином: «Свіжа риба – кожен день».





Рис.1.1. Логотип рибного ресторану «Рибний день»

### Концептуальне меню

Меню ресторану «Рибний день» - рибний моноконцепт, який увібрав у себе рибні страви європейської, італійської, середземноморської, японської та французької кухонь. Концептуальне меню розроблено з урахуванням найрізноманітніших переваг, оскільки включає в себе національні страви з риби та морепродуктів багатьох кухонь світу [18]. Концептуальне меню закладу наведено у додатку А та на рис. 1.2. У меню ресторану включено велику кількість вишуканих страв із риби та морепродуктів: устриці, тар-тари, севиче, різноманітні салати та супи, стейки, лобстери, фаланга королівського краба.

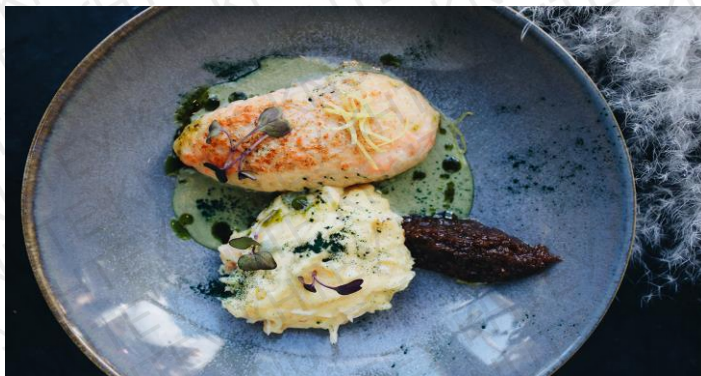


Рис. 1.2. Позичії з меню ресторану «Рибний день»

У меню представлені мідії, креветки, рапани, тунець, камбала, форель, осетрина, лосось, чорна тріска, устриці. У закладі також готують страви за технологією Sous Vide, що забезпечує неабияку соковитість та якість страв.

У барній карті представлені лимонади власного приготування, смузі, кращі вина з різних регіонів світу, віскі та коньяк. У залі встановлені винні шафи з електронною системою контролю, щоб гості могли упевнитися в правильному зберіганні напоїв.

Ресторан закуповуватиме локальну сировину, а саме молочні продукти, овочі, фрукти на фермерських господарствах. Основними постачальниками рибної продукції до проєктованого підприємства харчування будуть компанії «brothers2fish», «AQUAFARM» та «Egersund Seafood». Основний принцип, якого дотримуються у ресторані «Рибний день» - тільки свіжа охолоджена риба, заморожену сировину у закладі не використовуватимуть.

### **Концептуальний дизайн та атмосфера**

Інтер'єр ресторану виконаний в середземноморському стилі, який плавно перетікає з екстер'єру в інтер'єр: великі панорамні вікна, високі стелі, натуральне освітлення, масивні двері та стіни з гравіюванням у формі риб, корабельні канати та багато зелені, дарують незабутні відчуття близькості моря [47]. При вході до закладу розташований ресепшн з повним меню ресторану, а також найсвіжішою інформацією про акції і знижки. Серце ресторану «Рибний день» — каскадні акваріуми з крабами і лобстерами різних розмірів, льодові вітрини зі охолодженою свіжою рибою та морськими гадами. Шеф-кухар із задоволенням порекомендує спосіб приготування та допоможе гостям визначитися з вибором страв.

В кольоровій гамі фірмового стилю ресторану (синій, білий, коричневий та бежевий) витримано майже все: меблі, стіни, уніформа обслуговуючого персоналу, посуд. Інтер'єр ресторану «Рибний день» представлено на рис. 1.3.

Основна зала ресторану розрахована на 80 відвідувачів та розділена візуальними перегородками-полічками, на яких розміщено сувеніри, розмальований глиняний посуд та статуетки.



Для відвідувачів встановлено квадратні та круглі столи на 2, 4 та 6 осіб, м'які комфортні крісла та стільці. Основні матеріали інтер'єру: шкіра, дерево, мармур і сталь.



*Рис. 1.3. Інтер'єр ресторану «Рибний день»*

У залі ресторану по буднях грає не нав'язлива, спокійна та мелодична музика, на вихідні дні запрошуюються музиканти для покращення настрою гостей. В залі передбачена сцена і необхідне технічне оснащення для виступів.

Для подачі стра використаний керамічний та порцеляновий посуд сірих, білих та синіх кольорів, для напоїв – скляний посуд. Серветки для відвідувачів складають у вигляді рибок.

Усі співробітники закладу мають професійний досвід у ресторанній галузі, гендерних вимог до персоналу не висувається. Уніформа для офіціантів та барменів представлена у вигляді синіх брюк, білої сорочки та чорного фартука з емблемою ресторану.

### **Сервіс**

Обслуговування у ресторані здійснюватиметься офіціантами за меню вільного вибору та барменом за алкогольною картою. При організації святкових заходів у закладі передбачено попередньо розроблене бенкетне меню. Спосіб розрахунку – із наступним розрахунком. Оплата здійснюється як готівкою, так і за кредитними картками.



Ресторан «Рибний день» має власний сайт, на якому є вся необхідна інформація про заклад, меню та ціни. На сайті також можна забронювати столик та замовити зворотній зв'язок з ресепцією.

Основним каналом збуту готової продукції буде торговельна зала ресторану, передбачаємо додатковий дохід через реалізацію продукції на замовлення споживачів за рахунок сайту підприємства та бенкетні обслуговування.

Для гостей ресторану «Рибний день» передбачено послугу take away, тобто реалізацію страв із меню з собою у фірмовому пакуванні закладу, а також продаж свіжої риби або морепродуктів з вітрини.

Ресторан пропонує організацію та обслуговування святкових заходів, адже приміщення закладу легко задекорувати під будь-яку концепцію свята. Серед переваг: високошвидкісний WI-FI, відповідне технічне забезпечення та зручні меблі, вигідне розташування локації, власна парковка. А ще можливість замовити вишукану, індивідуальну обід чи вечерю розроблену шеф-кухарем.

Для залучення більшої кількості споживачів розроблено сезонні страви, знижки та спеціалізовані пропозиції:


- «Щасливі години» з понеділка по п'ятницю з 15:00 до 18:00 знижка на меню 10%;
- «День народження» - знижка іменнику 5% на всі страви у меню;
- «БонусиЩастя» - бонусна картка, яка повертає гроші за кожне замовлення в розмірі 10%. Після накопичення певної кількості бонусів у закладі можна розрахуватись ними.

Біля проєктованого ресторану розташована цілорічна застлана тераса, розрахована на 30 місць, на якій гості закладу можуть відпочивати як влітку, так і взимку.

У закладі можна скористатись послугою cork fee, яка дозволяє приносити будь-який алкоголь, оплатити пробковий збір за відкриття бутылки.

Режим роботи ресторану «Рибний день» з 12:00 і до 24:00 години без перерв та вихідних. Концепція закладу зведена у табл. 1.2 [40].

## Концепція ресторану «Рибний день»

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
<b>Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу</b>	
Локація	Україна, м. Одеса, вул. Французький бульвар, 48
Рівень туристичної і ділової активності району	Високий рівень туристичної активності
Насиченість регіонального ринку послуг РГ	Ресторани «Дача», «Блеф», «Три барашка», «Горець», караоке-бар «B-SIDE», кав'ярня «Альтанка» та кафе «TREF Cinema Cafe»
<i>Неймінг</i>	
Тип закладу	Рибний ресторан
Логотип	
Неймінг	«Рибний день»
Легенда	Сучасний демократичний ресторан, що запрошує скуштувати свіжі та смачні страви з риби, відпочити і поспілкуватись з близькими, друзями або колегами
<b>Концептуальне меню</b>	
Рибний моноконцепт, який увібрав у себе рибні страви європейської, італійської, середземноморської, японської та французької кухонь	
<b>Концепція дизайну та атмосфери закладу</b>	
Стиль дизайну	Морський
Фірмові кольори	Синій, білий, коричневий та бежевий
Фірмові атрибути, атмосфера	Великі панорамні вікна, високі стелі, натуральне освітлення, масивні двері та стіни з гравіюванням у формі риб, корабельні канати та багато зелені. Для відвідувачів встановлено квадратні та круглі столи на 2, 4 та 6 осіб, м'які комфортні крісла та стільці
<b>Сервіс</b>	
Формат закладу, рівень сервісу	Гастрономічний рибний ресторан з демократичними цінами та форматом обслуговування Casual Dining
Види обслуговування	Повносервісне
Види меню	Меню вільного вибору
Форми обслуговування	Офіціантами та барменом
Додаткові послуги	Організація та проведення святкових, ділових та корпоративних заходів, продукція take away, паркінг, жива музика, cork free
Режим роботи	12:00 – 24:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основна зала на 80 місць
Середня прогнозна оборотність місця за день	3,2 рази



## 1.2. Гастрономічний бренд проекту

Розвиток закладів ресторанного господарства можливий тільки в руслі інноваційного пошуку, який є запорукою його економічної ефективності та конкурентоспроможності. Застосування інновацій сприяє інтенсифікації технологічних процесів, оптимізації виробництва і поліпшенню якості готової продукції, більш раціональному використанню сировини, а також збільшенню кількості гостей у підприємствах харчування. Новим напрямом сучасної кулінарії є молекулярна кухня.

Поняття «молекулярна кухня» за останні кілька років дістало безліч альтернативних назв, які розкривають суть цієї кулінарної науки: авангардна кухня, провокативна кухня; техноемоційна кулінарія, експериментальна кулінарія, фізична кухня [14]. «Молекулярна гастрономія» - це погляд на їжу не як на цілісні продукти, а як на сукупність молекул, що мають специфічні фізичні та хімічні властивості, які можна змінювати за допомогою хімічних процесів. «Поділ на молекули» і є ключем до приготування екзотичних страв, в результаті чого з'являються абсолютно нові за формою та консистенції страви з незвичайними смаками. Метою молекулярної кухні стає досягнення ідеального «надсмаку» - чистого і вдосконаленого, «дистильованого» і витонченого, технологічного і прекрасного, це апеляція не стільки до шлунку, скільки до розуму і уяви [15].

До основних способів приготування їжі, що застосовуються в молекулярній кухні, відносяться: еспума (піноутворення), емульсіфікації (емульгування), трансглютаміназа (ферментація), сферифікація та желефікація (гелеутворення), вакуумна технологія sous-vide (сублімація) та низькотемпературний метод (глибоке охолодження) [23]. На відміну від традиційних технологій виробництва продукції, у процесі молекулярних технологій виробництво кулінарних виробів здійснюється за мінімальної температури протягом тривалого часу.

Актуальним на сьогодні є проведення теоретичних та експериментальних досліджень з метою розроблення нових методів приготування їжі та нових страв за інноваційними технологіями.



**Метою роботи** є розроблення технології рибного рулету приготовленого за допомогою молекулярної кухні, дослідження його якості.

**Об'єкт дослідження:** технологія рибного рулету приготовленого за допомогою молекулярної кухні.

**Предмети дослідження:** трансглутаміназа (Revada TG, Іспанія), модельні композиції рибного рулету з обрізу лосося з використанням трансглутамінази у межах 0,25 - 0,75 %, контрольні зразки рибного рулету з лосося (технологічна карта), отримані за технологією sous-vide [18].

Серед продуктів тваринного походження значне місце в харчуванні людини займає риба. Білки риб володіють високою біологічною цінністю, легко перетравлюються і засвоюються організмом. Загальна кількість їх у м'ясі риби коливається від 8 до 23%. В основному, це повноцінні білки, що містять всі незамінні амінокислоти (лізин, метіонін, триптофан і ін.), тому риба є найважливішим джерелом білкового харчування, їх засвоюваність становить 97% [20]. Риба багата на калій, кальцій, магній. Споживаючи рибу можна забезпечити потребу організму людини на 25 %, у фосфорі на 50-70 %, а магнію майже на 20 % від потреби.

Кожний заклад ресторанного господарства у своїй діяльності намагається 100 % використовувати продукти та напівфабрикати під час приготування страв. Ефективною технологією молекулярної кухні є «склейка», яка стала дуже популярною в 1990 році, коли почала широко використовуватися у виробництві сурімі - це одна зі складових всім відомих крабових паличок [51].

За рахунок трансглутамінази з'явилася можливість «склеювати» м'язові тканини — тобто об'єднувати в одну масу шматки протеїну, наприклад, риби або м'яса. Трансглутаміназа - це фермент мікробіологічного походження, який будучи біокаталізатором, забезпечує з'єднання білків за рахунок поперечних зв'язків між амінокислотами лізин і глютаміном [48]. Трансглутаміназа широко поширена в природі (фермент присутній в організмі людини і тварин, в рослинах і мікроорганізмах).

Однією з популярних технологій приготування страв у молекулярній кухні є технологія sous-vide, у перекладі з французької означає «під вакуумом», і описує спосіб приготування харчових продуктів у вакуумній, герметично запечатаній пластиковій упаковці, з дотриманням точно встановлених температурних режимів [52]. Вакуумування напівфабрикату попереджує випаровування вологи та летких ароматичних речовин, що дозволяє отримати з нього страву соковитої консистенції з покращеними ароматичними властивостями, а також підвищити поживну цінність та подовжити термін зберігання, уникаючи ризику повторного забруднення в процесі зберігання.

У ході роботи були розроблені 3 рецептури рибного рулету з використанням ферменту трансглютамінази в різних кількостях — 0,25%, 0,5%, 0,75% на 100% сировини – для склеювання риби та технологію приготування у sous vide (табл. 1.3). При цьому в традиційній рецептурі було замінено філе лосося – на обріз, печериці - на в'ялені помідори та шпинат, а ріпчасту цибулю - на адигейський сир.

*Таблиця 1.3*

**Рецептурний склад рибного рулету з використанням трансглютамінази приготовленої у sous vide**

Інгредієнти	Контроль	Дослід №1	Дослід №2	Дослід №3
Лосось філе	70			
Обріз лосося		70	70	70
Трансглютаміназа		0,25	0,5	0,75
Печериці	22			
Цибуля ріпчаста	8			
В'ялені помідори		16	16	16
Шпинат		6	6	6
Адигейський сир		8	8	8
Сіль	0,5	0,5	0,5	0,5
Перець чорний мелений	0,5	0,5	0,5	0,5
Вихід	100	100	100	100

Для визначення раціональної кількості трансглютамінази проведено органолептичну оцінку дослідного та контрольного зразків рибного рулету, дані представлені у табл. 1.4. За результатами органолептичної оцінки встановлено, що найвищі оцінки отримали дослід №1 та №2 – відповідно 4,6 та 4,7 бали, що майже відповідає. Враховуючи результати досліджень, визначено доцільність прийняття

як оптимальної рецептури досліду №2, в якому вміст трансглютамінази склав 0,5%. При збільшенні його вмісту до 0,75% спостерігалось погіршення органолептичної оцінки готових виробів по всім показникам.

Таблиця 1.4

**Органолептична оцінка рибного рулету з використанням трансглютамінази приготовленого у sous vide**

Показник якості	Коефіцієнт вагомості	Рибний рулет (контроль)	Рибний рулет з використанням трансглютамінази		
			Дослід №1	Дослід №2	Дослід №3
Зовнішній вигляд	0,2	4,6	4,6	4,7	4,0
Смак	0,3	4,8	4,8	4,8	4,0
Запах	0,1	4,9	4,7	4,7	4,4
Колір	0,15	4,7	4,5	4,7	3,8
Консистенція	0,25	4,8	4,5	4,7	4,3
Загальна оцінка	1,0	4,7	4,6	4,7	4,2

Технологічна схема приготування рибного рулету з використанням трансглютамінази приготовленого за sous vide технологією представлений у додатку Б. Технологічна схема на розроблену страву наведена у додатку В. У таблиці 1.5 досліджено хімічний склад рибного рулету з використанням трансглютамінази приготовленого за sous vide технологією [36].

Таблиця 1.5

**Хімічний склад рибного рулету з використанням трансглютамінази приготовленого за sous vide технологією, на 100 г**

Показник	Контроль, мг/100г	Дослід, мг/100г	Різниця, %	Добова потреба	Забезпечення добової потреби, %	
					Контроль	Дослід
Білки, г	15,0	16,4	9,6	80	18,7	20,5
Жири, г	5,8	9,5	65,5	80	7,2	11,9
Вуглеводи,г	0,5	3,0	475,8	360	0,1	0,8
Харчові волокна, г	0,7	1,1	61,0	20	3,3	5,3
Енергетична цінність, ккал	116,1	163,7	41,0	1660	7,0	9,9
Кальцій, мг	14,0	66,0	370,3	800	1,8	8,2
Калій, мг	424,5	596,4	40,5	3500	12,1	17,0
Натрій, мг	33,0	113,1	242,8	1300	2,5	8,7
Магній, мг	21,8	37,5	72,1	400	5,4	9,4
Фосфор, мг	176,8	203,0	14,8	1000	17,7	20,3
Залізо, мг	1,1	2,4	118,8	15	7,3	16,0
Селен, мкг	25,4	26,2	3,0	70	36,3	37,4
Цинк, мг	0,4	0,9	112,6	15	2,9	6,1



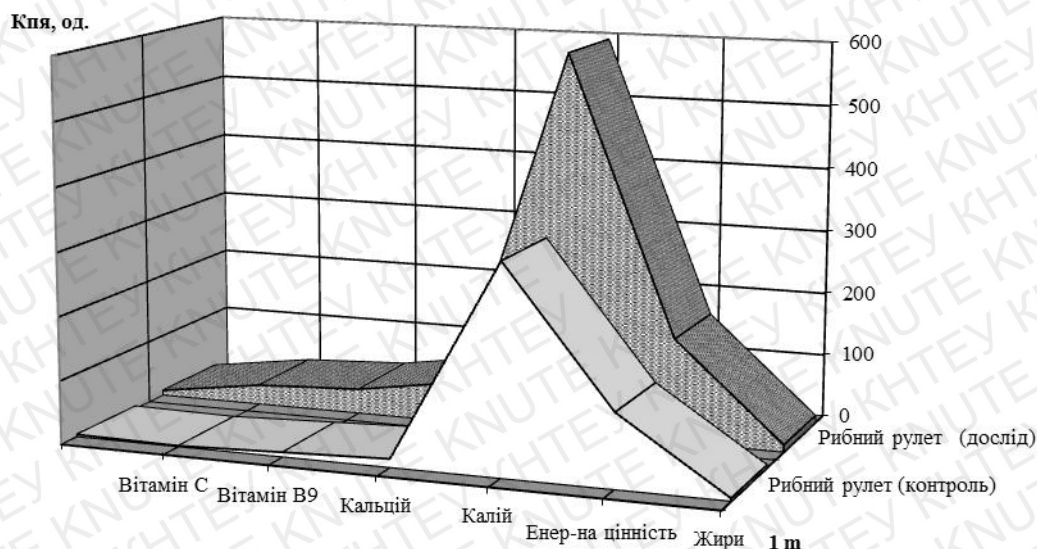
Показник	Контроль, мг/100г	Дослід, мг/100г	Різниця, %	Добова потреба	Забезпечення добової потреби, %	
					Контроль	Дослід
Вітамін А, мкг	28,3	101,0	257,0	1,5	3,1	11,2
Тіамін, мг	0,0	0,2	598,8	2	2,2	15,4
Рибофлавін, мг	0,1	0,3	124,0	2	6,2	13,9
Піридоксин, мг	0,4	0,6	43,5	200	21,6	31,1
Фолієва кислота, мкг	24,7	28,6	16,0	900	12,3	14,3
Ніацин, мг	6,5	7,8	20,6	22	29,4	35,5
Вітамін Е, мг	1,2	1,7	43,1	15	8,0	11,4
Вітамін С, мг	2,2	21,4	876,6	90	2,4	23,8

Хімічний склад рибного рулету з використанням трансглютамінази покращився за рахунок приготування його у *sous vide*, адже дана технологія зберігає кількість поживних речовин у продукті в середньому на 15%.

Зміна начинки контрольного зразку (печериці та ріпчаста цибуля) на в'ялені помідори, шпинат та адигейський сир призвела до поліпшення мінерального та вітамінного складу розробленої страви. Так, при додаванні адигейського сиру зросла кількість кальцію – в 3,7 рази, натрію – в 2,4 рази, цинку – в 1,1 рази. Доповнення страви в'яленими помідорами збагатило її поживну цінність калієм – на 40,2%, магнієм – на 72,1% та вітаміном С – в 8,7 рази. Шпинат покращив вміст тіаміну – в 5,9 разів, вітаміну А – в 2,5 рази, заліза – в 1,1 рази.

Для побудови моделі якості рибного рулету з використанням трансглютамінази приготовленого у *sous vide* та розрахунків обрано такі показники: вміст жирів, енергетична цінність, калій, кальцій, вітамін С та фолієва кислота (рис. 1.4). Акт впровадження на розроблену страву наведений у додатку Г.

Таким чином, за рахунок використання технології склейки під час приготування рибного рулету з'явилась можливість створити з обрізків лосося цілий рибний пласт для подальшого його використання під час приготування страв, тим самим зменшити відходи, забезпечити економію і ресурсозбереження в закладах ресторанного господарства. Під час приготування рибного рулету було покращено його начинку, що призвело до збільшення вмісту в ньому мінеральних речовин та вітамінів. Для збереження всіх поживних речовин рибний рулет готували за технологією *sous vide*, яка забезпечує збереження нутрієнтів до 15%.



*Рис. 1.4. Модель якості рибного рулету з використанням трансглютамінази приготовленого за sous vide технологією*

Упровадження розробленого продукту у виробничих умовах закладів ресторанного господарства дозволить розширити асортимент страв, забезпечити високий рівень організації технологічного процесу та знизити виробничі втрати.

### 1.3. Виробничий процес

Для мінімізації ризиків у діяльності ресторану «Рибний день» плануємо ввести систему контролю HASSP та ISO 22000, які є концептуальною основою, оскільки для всіх закладів ресторанного господарства відкривається можливість упровадження заходів ідентифікації та оцінки небезпечних чинників на всіх етапах технологічного процесу задля стабільного випуску безпечної продукції високої якості.

Використовуючи систему HASSP виділяємо критичні контрольні точки для контролю і забезпечення безпеки в проектованому рибному ресторані [27]:

- ККТ 1 – отримання продуктів (сировини);
- ККТ 2 – зберігання сировини;
- ККТ 3 – кулінарна обробка сировини;
- ККТ 4 – реалізація кулінарної продукції або її тимчасове зберігання.

Документування результатів роботи є надзвичайно важливим для системи HASSP, зважаючи на це у ресторані будуть введені такі інструкції: санітарної обробки рук, додержання правил особистої гігієни та здоров'я персоналу, приготування і використання миючих/дезінфікуючих засобів, управління відходами виробництва, управління заходами по знищенню шкідників. У закладі вестимуться журнали: контролю температури холодильного обладнання; мікроклімату складських приміщень, вхідного контролю сировини, допоміжних матеріалів, тари; приготування деззасобів, контролю якості дезінфекції; контролю захворювань працівників підприємства. До складу робочої групи входитимуть: директор, технолог та адміністратор.

Проектування ресторану «Рибний день» здійснюємо на основі сервісно-виробничого процесу, який наводимо у вигляді структурної схеми з урахуванням критичних точок та вимог системи HASSP (додаток Д).

Відповідно до вимог стандарту ISO 22000 в проєктованому ресторані плануємо дотримуватись наступного:

- застосування тільки спеціалізованої устаткування для виробництва страв;
- своєчасне і достатнє постачання водою та свіжим повітрям;
- використання свіжої та якісної сировини;
- заходів щодо запобігання забруднень поверхонь і обладнання;
- контроль над появою шкідників;
- санітарно-гігієнічні заходи;
- гігієна і здоров'я персоналу, який працює в закладі.

Виробничий процес в закладу ресторанного господарства моделюють на підставі добової динаміки попиту підприємств харчування за розрахунковий день. Розрахунок оборотності місця за 1 годину здійснюється за формулою 1.1 [40]. Для визначення денної кількості споживачів ресторану «Рибний день» на 80 місць розробляємо динаміку завантаженості у табл.1.6.

Всього відвідувачів за день у ресторані «Рибний день» - 256 осіб. Оборотність одного місця за день – 3,2 рази. Години максимального завантаження: з 13:00 до 15:00 та з 18:00 до 21:00 години.



Таблиця 1.6

## Прогнозована добова динаміка завантаження ресторану «Рибний день»

Години роботи	Тривалість відвідування, хв.	Оборотність місця за 1 год. разів	Наповненість зали (частка одиниці)	Кількість відвідувачів, осіб
12:00-13:00	60	1	0,1	8
13:00-14:00	60	1	0,5	40
14:00-15:00	60	1	0,3	24
15:00-16:00	90	0,7	0,2	11
16:00-17:00	90	0,7	0,2	11
17:00-18:00	90	0,7	0,2	11
18:00-19:00	60	1	0,3	24
19:00-20:00	90	0,7	0,6	34
20:00-21:00	90	0,7	0,9	50
21:00-22:00	120	0,5	0,5	20
22:00-23:00	90	0,7	0,3	17
23:00-24:00	90	0,7	0,1	6
<b>Всього відвідувачів за день</b>				<b>256</b>

Денна кількість страв за день визначається за формулою 1.2 [40].  
Погруповий розподіл страв та напоїв для ресторану проводимо у табл. 1.7.

Таблиця 1.7

## Погруповий розподіл страв та напоїв ресторану «Рибний день»

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Денна кількість страв групи
Фірмові страви	0,2	51
Устриці	0,1	26
Холодні закуски	1,7	435
Гарячі закуски	0,4	102
Супи	0,18	46
Основні страви	1,2	307
Гарніри	0,3	77
Десерти	0,4	102
Гарячі напої:		
- чай	0,6	154
- кава	0,4	102
Холодні напої:		
- фруктові води	0,2	51
- мінеральні води	0,2	51
- власного приготування	0,3	77
- соки	0,3	77
Напої алкогольні:		
- пиво	0,05	13
- вино та шампанське	0,1	26
- горілка та настоянки	0,1	26
- коньяк, віскі та бренді	0,1	26

На основі отриманих даних та меню закладу складено денну виробничу програму ресторану «Рибний день» (додаток Е).

У ресторані «Рибний день» добову кількість сировини розраховувано за меню шляхом складання продуктової відомості. Визначення загальної кількості сировини певного виду передбачає розрахунок продуктів, необхідних для приготування усіх страв, що входять до виробничої програми підприємства за формулою 1.3 [40].

Необхідна кількість сировини для виконання виробничої програми ресторану «Рибний день» зведена у додатку Є. Поставки до підприємства будуть здійснюватися переважно один раз на два-три дні для забезпечення гостей закладу свіжими та якісними стравами.

Складські приміщення проектується з метою забезпечення зберігання товарів і сировини з дотриманням температурного режиму та товарного сусідства. Тому вони розташовуються поблизу з виробничими приміщеннями, розвантажувальну площадку – з боку господарського подвір'я та обладнують навісом і рампою.

Процес складування і зберігання продуктів у ресторану «Рибний день» наведено у додатку Ж.

### **Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів**

Процес механічного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів відбувається у доготівельному цеху ресторану «Рибний день» який призначений для доочищення і виготовлення напівфабрикатів із сезонних овочів і зелені, а також виготовлення напівфабрикатів із риби та морепродуктів. У доготівельному цеху виділяємо лінії [34]:

- обробки риби та морепродуктів;
- обробки овочів, фруктів, ягід.

Денна виробнича програма доготівельного цеху проектованого ресторану «Рибний день» складається з переліку сировини, яка переробляється в цеху за день, із зазначенням технологічних операцій та призначення отриманого напівфабрикату (додаток К).

### *Обґрунтування режиму роботи доготівельного цеху*

Доготівельний цех при проєктованому ресторані «Рибний день» починає працювати в 10:00 годині ранку, а закінчує в 22:00 годині вечора.

### *Визначення робочих місць у цеху (ділянки, технологічні лінії)*

*для механічного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів*

Розрахунок площі виробничих цехів здійснюємо за формулою 1.11 [40]. Устаткування та площа доготівельного цеху ресторану «Рибний день» наведена в табл. 1.8 [45].

*Таблиця 1.8*

### **Визначення площі доготівельного цеху ресторану «Рибний день»**

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	Олегія Економ-430	4	1200	700	3,36
Стелаж	Олегія Проф-430	1	1200	400	0,48
Ванна мийна двосекційна	Олегія Економ-430	2	1170	700	1,65
Шафа холодильна	Freezerline PECC140TN	1	1440	815	1,17
Ваги настільні порційні	CAS SW-20W	2	192	241	-
Полички настінні	Олегія 700x300	1	700	300	-
Овочерізка	Hendi 231807	1	540	240	-
М'ясорубка	Hendi 282199	1	370	220	-
Бачок для відходів	КІЙ-В БО-55	2	525	435	0,49
Рукомийник	Олегія 410x320	1	410	320	0,13
<b>Разом площа устаткування, м<sup>2</sup></b>					<b>7,28</b>
<b>Площа доготівельного цеху, м<sup>2</sup></b>					<b>21,0</b>

### *Розрахунок необхідної чисельності працівників*

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового виробничої програми рибного ресторану на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Розрахунок чисельності працівників наводимо в додатку Л [40].

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних визначається за формулою [40]:

$$N_2 = 4 * 1,58 = 7 \text{ осіб}$$

Оскільки чисельність працівників безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з запропонованою методикою, визначається для всього закладу,



то пропонується їх розподіл по цехах підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл.1.9).

Таблиця 1.9

### Розподіл виробничих працівників по цехах закладу

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех – 30%	2
Холодний цех – 10%	1
Гарячий цех – 60%	4

### Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Для виробництва готової кулінарної продукції в ресторані «Рибний день» передбачений гарячий та холодний цехи. Виробничу програму холодного цеху ресторану «Рибний день» наводимо у табл. 1.10.

Таблиця 1.10

### Виробнича програма холодного цеху ресторану «Рибний день»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, шт.
<b>Фірмові страви</b>		
Фірмовий салат з морепродуктами	200	8
Фірмове плато	600	11
<b>Устриці</b>		
Фін де Клер № 2	1 шт.	12
Гревелінген № 1	1 шт.	6
Біла перлина №2	1 шт.	8
<b>Холодні закуски</b>		
Брускетта з лососем, авокадо, огірком та сиром філадельфія	170	18
Брускетта з крабом, авокадо, помідорами та соусом	170	21
Форшмак з оселедця власного посолу	120	25
Тар-тар з морського гребінця	150	39
Тар-тар з лосося, авокадо та фреш-сиром	170	24
Севиче з сібаса з цитрусовим соусом	140/30	20
Карпачо з дорадо на горіховому соусі з мигдалем	160	17
Асорті сашімі з морського гребінця, восьминога, лосося та тунця	220	25
Ікра щуча з тостами та вершковим маслом	60	22
Салат з сьомгою, томатами та грибами	170	36
«Нісуаз» з тунцем	170	23
Салат «Цезар» з лососем	180	25
Салат з окунем, руколою, ананасом, авокадо і томатами	200	34
Салат «Цезар» з креветками	180	26
Салат з руколою, креветками, томатами чері	180	20
Олів'є з крабом	170	12

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, шт.
Салат «Грецький»	190	27
Сирне асорті	200/40	21
<b>Десерти</b>		
Пана-котта з малиновим соусом	140/30	15
Морозиво (ванільне, шоколадне, фісташкове)	150	19

Виробнича програма гарячого цеху ресторану «Рибний день» у табл. 1.11.

Таблиця 1.11

### Виробнича програма гарячого цеху ресторану «Рибний день»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, шт.
<b>Фірмові страви</b>		
Гриль-плато креветок	500	13
Фірмовий гаспачо	270	9
Рибний рулет з використанням трансглютамінази в sous vide	100	10
<b>Гарячі закуски</b>		
Рапани запечені з грибами у вершковому соусі під сиром	130	14
Поп корн з креветками	140	19
Хвости тигрових креветок у вершковому соусі	110/30	12
Морські гребінці запечені з шпинатом	150	18
Запечені устриці з печерицями та цибулею порей	140	15
Хрусткий рол з морепродуктами	120	13
Запечений камамбер з імбирно-журавлинним соусом	90/30	11
<b>Супи</b>		
Уха з тріскою та лососем	250	9
Бульйон з устрицею та сиром моцарелла	250	13
Том ям з морепродуктами	270	11
Крабовий суп-біск	250	13
<b>Основні страви</b>		
Дорадо/сібас/камбала/ тунець/чорна тріска/гребінець/кальмар /тигрова креветка/новозеландська мідія – готуємо за Вашим бажанням: на грилі, пару, в sous vide	100-300	42
Стейк з тунця на шпинатно-картопляному пюре	150/100/30	15
Стейк з лосося sous vide з овочевим соте	160/100	10
Шашлик з осетрини з часниковим соусом	160/40	17
Тунець з кіноа та овочевою сальсою	150/100	23
Лосось під соусом шампань та яйцем пашот	180/40	11
Палтус з білими грибами і соусом бер блан	160/40	18
Філе дорадо, запечене з аспарагусом та мигдальним соусом	150/40	14
Філе сібаса з картопляним пюре, грибами шіїтаке і соусом	130/100/30	16
Котлети із судака з картопляним пюре та шпинатом	120/120	20
Тигрові креветки у хрусткому темперному тісті	200	12
Восьминіг з кус-кусом та трюфельним соусом	180/40	21
Фаланга королівського краба в кокосовому молоці	300	15

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, шт.
Лобстер запечений в соусі термідор	400	13
Паелья з морепродуктами	200	17
Чорні спагеті з креветками, кальмарами та мідіями	250	22
Паста з морепродуктами	210	16
<b>Гарніри</b>		
Картопля по-селянськи з грибами та розмарином	150	15
Молода картопля з кропом	150	13
Запечена в печі картопля з розмарином	150	12
Овочі гриль	200	11
Шпинат з вершками та кедровими горішками	150	12
Рис з часником та петрушкою	150	14
<b>Десерти</b>		
Чізкейк манго-маракуя	160	10
Шоколадний фондан (подається з ванільним морозивом)	130/30	14
Морквяний торт з сиром філадельфія	150	16
Наполеон з полуничним соусом	130/30	11
Мільфей з ягодами лохини та малини	140	17

### Обґрунтування режиму роботи цехів

Робота гарячого та холодного цехів починається за 2 години до відкриття залу і закінчується – разом з залом закладу, тобто з 10.00 до 24.00 години.

Розрахунок погодинної реалізації продукції в ресторані «Рибний день» на 80 місць наведено у додатку Л. На її основі добираємо необхідну кількість устаткування проектного закладу ресторанного господарства.

Підбір та характеристику устаткування гарячого цеху ресторану «Рибний день» наведено у табл. 1.12 [45].

Таблиця 1.12

### Підбір устаткування гарячого цеху ресторану «Рибний день»

Назва устаткування	Марка, модель	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	Олегія Економ-430	4	1200	700	3,36
Ванна мийна двосекційна	Олегія Економ-430	1	1170	700	0,82
Пароконвектомат	Rational SCC 61	1	847	771	-
Підставка під пароконвектомат	Олегія 785x625	1	785	625	0,48
Витяжка виробнича	Олегія 2200x1500	1	2200	1500	-
Поверхня для смаження	Uret IZG 3	1	490	700	0,34
Плита електрична	BERNER BS4SK	2	600	585	0,7
Шафа холодильна	Freezerline PECC140TN	1	1440	815	1,17
Апарат для sous vide	SARO SALERNO	1	360	578	-



Назва устаткування	Марка, модель	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Вакумна пакувальна машина	EVOX 30 8MC/H	1	355	365	-
Мікрохвильова піч	Hendi 281352 1000W	1	511	432	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-20W	2	192	241	-
Полички настінні	Олегія 700x300	1	700	300	-
Стелаж	Олегія Проф-430	1	1200	400	0,48
Електрокип'ятильник	Ewt inox WB-15	1	528	326	0,17
Бачок для відходів	КІЙ-В БО-55	1	525	435	0,23
Рукомийник	Олегія 410x320	1	410	320	0,13
<b>Разом площа устаткування</b>					<b>7,88</b>
<b>Площа цеху, м<sup>2</sup></b>					<b>26,0</b>

Підбір та характеристику устаткування холодного цеху ресторану «Рибний день» наведено у табл. 1.13 [45].

Таблиця 1.13

### Підбір устаткування холодного цеху ресторану «Рибний день»

Назва устаткування	Марка, модель	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	Олегія Економ-430	3	1200	700	2,52
Мийна ванна 2-х секційна	Олегія Економ-430	1	1170	700	0,82
Холодильна шафа	Freezerline PECC140TN	1	1440	815	1,17
Стелаж	Олегія Проф-430	1	1200	400	0,48
Соковитискач	Hendi 221 204	1	230	200	-
Овочерізка	Hendi 231807	1	540	240	-
Блендер	Hendi 230695	1	252	258	-
Слайсер	CELME FAMILY 250 CE	1	510	410	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-20W	1	192	241	-
Полички настінні	Олегія 700x300	1	700	300	-
Бачок для відходів	КІЙ-В БО-55	1	525	435	0,23
Рукомийник	Олегія 410x320	1	410	320	0,13
<b>Разом площа устаткування</b>					<b>5,35</b>
<b>Площа цеху, м<sup>2</sup></b>					<b>16,0</b>

Підбір і характеристику устаткування мийної столового та посуду проводимо у табл. 1.14 [45].

Таблиця 1.14

### Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізної

Назва устаткування	Марка, модель	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Мийна ванна 2-х секційна	Олегія Економ-430	2	1170	700	1,65
Посудомийна машина	KRUPPS K1100E	1	620	770	0,48
Стіл виробничий	Олегія Економ-430	1	1200	700	0,84

Назва устаткування	Марка, модель	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Шафа для посуду	Олегія 1000x700	2	1000	700	1,4
Стелаж для посуду	Олегія 900x500	2	900	500	0,9
Стіл для збирання залишків їжі	Олегія Економ-430	1	1200	700	0,84
Утилізатор харчових відходів	In-Sink-Erator SS-100	1	360	360	0,13
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	1	525	435	0,23
Рукомийник	Олегія 410x320	1	410	320	0,13
<b>Разом площа устаткування</b>					<b>6,6</b>
<b>Площа мийної та сервізної, м<sup>2</sup></b>					<b>19,0</b>

Підбір устаткування мийної кухонного посуду ресторану «Рибний день» проводимо у табл. 1.15 [45].

Таблиця 1.15

#### Підбір устаткування мийної кухонного посуду

Назва устаткування	Марка, модель	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Мийна ванна 2-х секційна	Олегія Економ-430	1	1170	700	0,82
Підтоварник	Олегія 600x500	1	600	500	0,3
Стелаж	Олегія Проф-430	1	1200	400	0,48
Бачок для відходів	КИЙ-В БО-55	1	525	435	0,23
Рукомийник	Олегія 410x320	1	410	320	0,13
<b>Разом площа устаткування</b>					<b>1,96</b>
<b>Площа мийної, м<sup>2</sup></b>					<b>6,0</b>

#### 1.4. Сервіс

Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «Рибний день» показано на рис.1.6 [35].

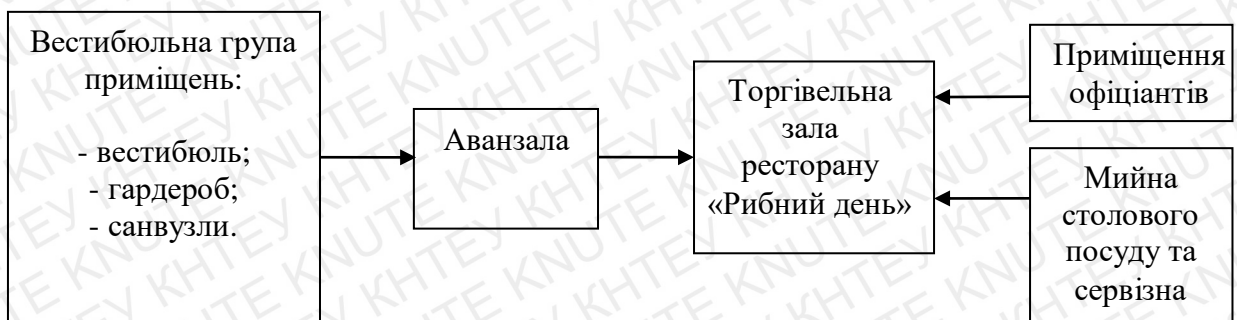


Рис 1.6. Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «Рибний день»

Враховуючи нормативи, визначаємо склад та площі приміщень проектного ресторану «Рибний день» (табл.1.16) [9].

Таблиця 1.16

## Склад і площі приміщень для відвідувачів ресторану «Рибний день»

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
Вестибюль	24
Гардероб	6
Санвузли	2x6
Торгівельна зала ресторану	160
Охолоджувальний прилавок та акваріум для риби	30
Естрада	6

Моделювання процесу обслуговування ресторану «Рибний день» наведено у табл. 1.17 [13].

Таблиця 1.17

## Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- вестибюль - гардероб - санвузли	- гардеробна стійка - санітарні прилади - стійка адміністратора - м'які меблі	адміністратор відвідувач
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала рибного ресторану	- меблі та обладнання торговельного залу; - столовий посуд, набори та білизна; - елементи інтер'єру	адміністратор офіціант бармен відвідувач
Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала - роздаткова - сервізна та мийна столового посуду - приміщення офіціантів	- торговельно-технологічне устаткування	мийник столового посуду прибиральник офіціант відвідувач
Додаткових послуг	Продаж продукції на винос	- торговельна зала рибного ресторану	- торговельно-технологічне устаткування - посуд та набори	кухарі офіціанти відвідувач
	Розрахунок кредитками		- торговельне устаткування	відвідувач
	Інтернет wi-fi		- інтернет обладнання	техніки
	Музичні послуги		- музичне обладнання - елементи інтер'єру	адміністратор відвідувач

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



## Характеристика меблів ресторану «Рибний день»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двомісний	800x800	Для споживання страв	4
Стіл чотиримісний	1200x800	Для споживання страв	12
Стіл шестимісний	1500x800	Для споживання страв	4
Стілець ресторанний	600x600	Для сидіння гостей	40
Крісло ресторанне	600x600	Для сидіння гостей	40
Барні табурети	Ø400	Для сидіння гостей	6
Барна стійка	3000x400	Для обслуговування гостей	1
Сервант для офіціантів	1150x750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни	2
Стіл для офіціантів	450x750	Для тимчасового зберігання посуду, страв, напоїв	4

У залі ресторану «Рибний день» знаходиться барна зона, де споживачі зможуть випити каву, чай, сік. Обладнання для барної зони наведено в табл. 1.19.

Таблиця 1.19

## Обладнання барної зони ресторану «Рибний день» [45]

Назва устаткування	Модель, марка	Кіл-сть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			Довжина	Ширина	
Кавоварка	Nemox Cafe Dell' Opera	1	320	290	-
Льодогенератор	HENDI 271 551	1	375	435	0,16
Сокоохолоджувач	CAB Luke Junior 3x6	1	450	300	-
Станція бармена	Олегія 1170x550	1	1170	550	0,64
Холодильна шафа	Полнос Carboma R560Св	1	825	625	0,52
Барний комбайн (льодоподрібнювач, соковитискач, блендер)	Ceado G110	1	330	480	-
Автоматизоване робоче місце офіціанта	xPOS Front	1	400	400	-
Винна шафа	GEMM WL5/222S	1	1550	500	0,78
Холодильна вітрина	EWT Inox RTW-120L	1	696	568	0,4
<b>Разом площа устаткування</b>					<b>2,5</b>
<b>Площа барної зони, м<sup>2</sup></b>					<b>7,0</b>

У ресторані «Рибний день» плануємо застосовувати повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом, тобто, за кожним офіціантом закріплюється декілька столів. При повсякденному обслуговуванні розрахунок кількості офіціантів здійснюємо за формулою 1.15 [40]. Склад обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.20.

## Склад обслуговуючого персоналу ресторану «Рибний день»

Посада	Розряд	Кількість, осіб
Адміністратор залу		2
Офіціант	3-5	12
Бармен	4-5	2
Мийник столового посуду		2
Прибиральник залу		2
<b>Разом</b>		<b>20</b>

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

## 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

### 2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Визначивши площі приміщень рибного ресторану для споживачів, виробничих, складських, адміністративно-побутових та технічних зводимо загальну площу підприємства. Склад приміщень ресторану «Рибний день» наведено у таблиці 2.1 [9].

Таблиця 2.1

#### Склад приміщень ресторану «Рибний день»

Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Приміщення для споживачів</b>	
Вестибюль	24
Гардероб	6
Санвузли	2x6
Торгівельна зала ресторану	160
Охолоджувальний прилавок та акваріум для риби	30
Естрада	6
<b>Виробничі приміщення</b>	
Доготівельний цех	21
Холодний цех	16
Гарячий цех	26
Мийна кухонного посуду	6
Мийна столового посуду та сервізна	19
Роздаткова	10
<b>Складські приміщення</b>	
Охолоджувальні камери для зберігання:	
- камера риби та морепродуктів	5
- камера молочно-жирових продуктів	5
- камера овочів, фруктів, ягід	5
Комора сухих продуктів	7
Комора винно-горілочаних напоїв	7
Комора інвентрю та мийна тари	7
Приміщення комірника	6
Завантажувальна	6
<b>Адміністративні та побутові приміщення</b>	
Кабінет директора	6
Бухгалтерія	8
Гардероб для офіціантів та адміністратора	10
Гардероб для персоналу з душевими	16
Білизняна	6
Санвузли для персоналу	4
<b>Технічні приміщення</b>	
Теплопункт	6
<b>Загальна площа приміщень ЗРГ</b>	<b>440</b>
<b>Корисна площа приміщень ЗРГ</b>	<b>434</b>



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

$$S_p=434*1,16=503 \text{ м}^2$$

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

$$S_{заг}=503*1,09=549 \text{ м}^2$$

Рибний ресторан «Рибний день» буде розміщений в одноповерховій будівлі на окремо розташованій території, його площа складатиме 549 м<sup>2</sup>.

В проектуваному закладі всі служби згруповані і розділені на чотири зони. У першій зоні згруповані всі операції по прийому, вивантаженню, зберіганню сировини і відпуску його на виробництво (складські приміщення); у другій зоні – знаходиться доготівельний цех; у третій зоні – холодний та гарячий цехи; у четвертій зоні - реалізація і споживання страв (торговельна зала з окремим входом). Ці зони знаходяться в тісному взаємозв'язку і проектуються як одне ціле.

Адміністративно-побутові та технічні приміщення мають також окремий вхід у будівлю [26]. Приміщення виробничих цехів розміщені з урахуванням послідовності технологічного процесу. Душові, гардероби та санвузли для персоналу розміщені поруч.

Завантажувальна в проектуваній їдальні має окремий вхід. Ширина завантажувальної – 3 м. На кресленнях проекту відразу біля завантажувальної розміщений блок комор та камер (охолоджувальних та не охолоджувальних). Всі охолоджувальні камери є наскрізними і виходять в доготівельний цех. З доготівельного цеху можна потрапити в гарячий цех. Використаний столовий посуд доставляється в приміщення мийної столового посуду, що розташована поруч із торговельною залою.

Групу службових та побутових приміщень планується спроектувати одним блоком, ізольовано від виробничих приміщень закладу. Для персоналу у закладі передбачаємо окремий вхід.

## 2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Ресторан «Рибний день» на 80 місць вирішено розмістити у місті Одеса, вул. Французький бульвар, 48. Обрана місцевість має достатньо високу аттрактивність, на досліджуваній території, наявні такі об'єкти: Одеський ботанічний сад, дендропарк Перемоги, сади Перемоги, храм Святих Мучеників Андріяна та Наталії, Олімпійський спортивний комплекс, Чкаловські сходи та пляж Аркадія.

Окрім того, є велика кількість зон ділової активності, а саме – багато банківських установ, державних установ, навчальних закладів та магазинів. Достатньо розвунутим є транспортне сполучення, за 100 метрів від обраної локації розташована зупинка громадського транспорту, по якій курсують автобусні та трамвайні маршрути. Відстані до транспортних вузлів: залізничного вокзалу - 5 км, аеропорту - 9 км [42].

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

Будівля рибного ресторану запроектована в середземноморському стилі. В оздобленні підприємства використані переважно природні, натуральні будівельні та оздоблювальні матеріали. Стіни облицьовані штукатуркою та натуральним каменем бежевого кольору. Облицьовання цоколя планується виконати з природного каменю-граніт. Дах виконаний із керамічної черепиці коричневого кольору. Скління будівлі виконуватиметься із металевих рам із заповненням подвійних склопакетів. Із зовнішнього боку біля них встановлені підвіконня, прикрашені квітами в горщиках.

Вхід до ресторану «Рибний день» представлений масивними дерев'яними дверима, освітлення забезпечують ковані ліхтарі.

Біля проєктованого ресторану розташована цілорічна засклена тераса, розрахована на 30 місць, на якій гості закладу можуть відпочивати як влітку, так і взимку.

На території закладу передбачаємо автопарковку розраховану на 7 машиномісць, загальною площею 175 м<sup>2</sup>.

### **Зовнішня архітектурна композиція**

Дальній рекламний засіб – біг-борд, розташований на відстані 1 км, його інформаційний зміст (місцезнаходження рибного ресторану, режим роботи, інформація про послуги, що пропонує). Розмір біг-борду 3000х6000 м, у вечірній час підсвічуватиметься [40].

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

Рекламний засіб на фасаді будівлі представлено у вигляді неонові вивіски на якій зображено назву ресторану «Рибний день». Вивіску виконано у поєднанні білого, бежевого та синього кольорів. Ввечері вона світиться та мерехтить, що неодмінно не залишиться непоміченою.

### **Заходи з благоустрою реалізовані у наступних елементах:**

Заходи з благоустрою реалізовані у наступних елементах:

- огороження території передбачається глухого типу – металеві стовпчики із звисаючими ланцюгами заввишки 0,70 м на яких кріпляться ліхтарі у вигляді шарів;

- заощення підходів та доріжок виконуватиметься тротуарною квадратною плиткою синього та бежевого кольорів. Під'їзди до господарської зони, до автостоянки та розворотні майданчики вкриваються асфальтним покриттям;

- озеленення вирішили шляхом влаштування газонів (мітлиця повзуча 12 см), оригінальних змішаних квітників контрастних кольорів (фіалки, ромашки, чорнобривці, троянди, хризантеми та ін.), кущів (тис ягідний 0,5 м) та хвойних дерев (ялинка, туя);

- штучне освітлення території забезпечують наземні ліхтарі.

### **Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів**

Інтер'єр ресторану виконаний в середземноморському стилі, який плавно перетікає з екстер'єру в інтер'єр: великі панорамні вікна, високі стелі, натуральне



освітлення, масивні двері та стіни з гравіюванням у формі риб, корабельні канати та багато зелені, дарують незабутні відчуття близькості моря. При вході до закладу розташований ресепшн з повним меню ресторану, а також найсвіжішою інформацією про акції і знижки [47]. Серце ресторану «Рибний день» — каскадні акваріуми з крабами і лобстерами різних розмірів, льодові вітрини зі охолодженою свіжою рибою та морськими гадами. Шеф-кухар із задоволенням порекомендує спосіб приготування та допоможе гостям визначитися з вибором страв.

В кольоровій гамі фірмового стилю ресторану (синій, білий, коричневий та бежевий) витримано майже все: меблі, стіни, уніформа обслуговуючого персоналу, посуд. Основна зала ресторану розрахована на 80 відвідувачів та розділена візуальними перегородками-полічками, на яких розміщено сувеніри, розмальований глиняний посуд та статуетки.

Для відвідувачів встановлено квадратні та круглі столи на 2, 4 та 6 осіб, м'які комфортні крісла та стільці. Основні матеріали інтер'єру: шкіра, дерево, мармур і сталь.

### **Інтер'єр виробничих приміщень**

У виробничих цехах, допоміжних приміщеннях та гардеробі персоналу застосовується облицювання стін на висоту 1,8 м білою керамічною плиткою. В душових стіни облицьовані на всю висоту керамічною плиткою, стеля пофарбована масляною фарбою. В коридорах застосоване масляне фарбування стін та вапнування стелі. Кольорове оздоблення стін, перегородок, самонесучих конструкцій, стель, підлог та інших частин будинку передбачається у світлі тони.

### **Кошторис будівництва**

Попередню вартість будівництва рибного ресторану «Рибний день» розраховано за укрупненими показниками вартості загальнобудівельних робіт по формулі 2.17 [40].

$$V_{ЗБР} = (80 \cdot 2533 \cdot 0,91 \cdot 27,6) / 1000 = 5089,5 \text{ тис. грн.}$$

Зведений кошторис по проектуваному рибному ресторану розраховано у додатку Р. Загальна вартість будівельних робіт ресторану «Рибний день» склала шістнадцять мільйонів вісімдесят три тисячі гривень.

### 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

#### 3.1. Організаційний дизайн

Проектований ресторан «Рибний день» на 80 місць за формою управління планується оформити у формі товариства з обмеженою відповідальністю, яке регламентується Законом України № 2275-VIII «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» [3].

Товариство несе відповідальність за своїми зобов'язаннями всім належним йому майном, кількість учасників проектового товариства складатиме три особи. Установчим документом товариства «Рибний день» є статут, перша редакція якого підписується всіма його учасниками, а справжність підписів засвідчується нотаріально. Найменування товариства матиме «Рибний день».

Органами товариства є загальні збори учасників та виконавчий орган. Кожен учасник товариства має право бути присутнім на загальних зборах учасників, брати участь в обговоренні питань порядку денного і голосувати з питань порядку денного загальних зборів учасників.

У табл.3.1 наведено підготовлений пакет документації для створення та реєстрації суб'єкта господарювання.

Таблиця 3.1

#### Пакет документації для створення та реєстрації суб'єкта господарювання

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

№ з/п	Назва документів	Змістове наповнення документів
7.	Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку.
8.	Рахунки про сплату внеску до статутного капіталу	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного капіталу товариства.

Розмір статутного капіталу товариства складається з номінальної вартості часток його учасників, виражених у національній валюті України. Статутний капітал товариства «Рибний день» складає 22516,2 тис. грн. Кожен учасник товариства повинен повністю внести свій вклад протягом шести місяців з дати державної реєстрації товариства, якщо інше не передбачено статутом.

Управління проектованим рестораном «Рибний день» вирішено за лінійною структурою (рис. 3.1) [16].

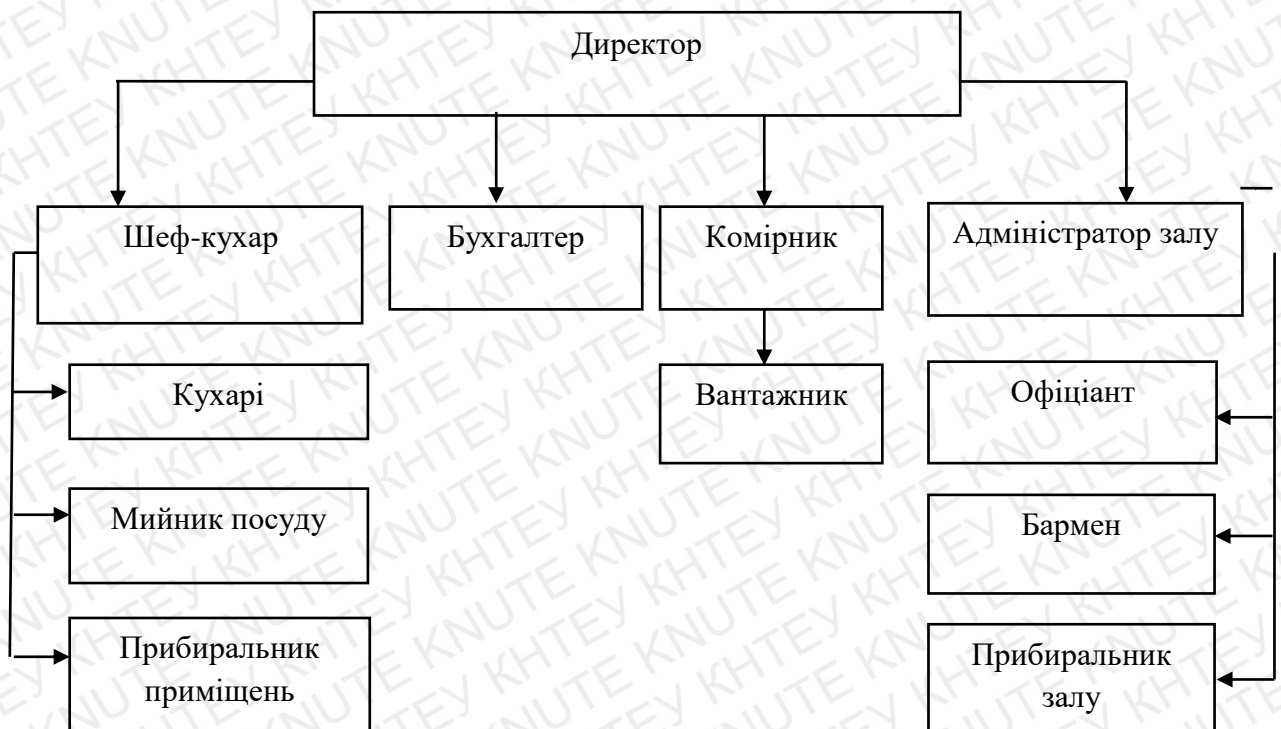


Рис. 3.1. Організаційна структура управління ТОВ «Рибний день»

Сутність лінійного управління полягає в тому, що очолює кожен виробничий підрозділ керівник, який здійснює всі функції управління. Кожен працівник підрозділу безпосередньо підпорядковується тільки цьому керівнику.



### 3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами ресторану «Рибний день» будуть доходи від реалізації продукції та товарів. Товарообіг складається з двох основних складових: реалізація продукції власного виробництва та продаж закупних товарів.

Відповідно до вимог Закону України «Про ціни та ціноутворення» від 24.06.2015 р. № 5007-17 для ресторану «Рибний день» обираємо націнку на рівні 160% [2].

Планування обсягу товарообігу закладу ресторанного господарства у розрахунку на місяць здійснюється шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість днів роботи (30 днів). Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та купівельних товарів рестораном «Рибний день» здійснено у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

#### Обсяг реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
<b>1. Продукція власного виробництва</b>	<b>1479</b>		<b>90626,3</b>	<b>44370</b>	<b>2718789</b>
Фірмові страви	51	98,6	5028,6	1530	150858
Устриці	26	100,3	2607,8	780	78234
Холодні закуски	435	80,5	35017,5	13050	1050525
Гарячі закуски	102	85,4	8710,8	3060	261324
Супи	46	28,1	1292,6	1380	38778
Основні страви	307	90,8	27875,6	9210	836268
Гарніри	77	26,4	2032,8	2310	60984
Десерти	102	27,3	2784,6	3060	83538
Гарячі напої:					
- чай	154	15	2310,0	4620	69300
- кава	102	17	1734,0	3060	52020
Холодні напої:					
власного приготування	77	16	1232,0	2310	36960
<b>2. Закупні товари</b>	<b>441</b>		<b>11023,9</b>	<b>13230</b>	<b>330717</b>
Холодні напої:					
- фруктові води	51	12,0	612,0	1530,0	18360,0
- мінеральні води	51	12,8	652,8	1530,0	19584,0
- соки	77	13,5	1039,5	2310,0	31185,0
Напої алкогольні:					
- пиво	26	15,0	390,0	780,0	11700,0
- вино та шампанське	60	36,6	2196,0	1800,0	65880,0
- горілка та настоянки	88	30,5	2684,0	2640,0	80520,0
- коньяк, віскі та бренді	88	39,2	3449,6	2640,0	103488,0
<b>Разом</b>	<b>1920</b>		<b>101650,2</b>	<b>57600,0</b>	<b>3049506,0</b>

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

Таблиця 3.3

**Річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупівельних товарів ресторану «Рибний день»**

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць	Обсяг товарообігу річний
		тис. грн.	
1.	Продукція власного виробництва	2718,8	32625,5
2.	Купівельні товари	330,7	3968,6
3.	Плановий роздрібний товарообіг	3049,5	36594,1

**Основні засоби**

На баланс підприємства основні фонди зараховуються за первісною вартістю. Обсяг амортизаційних відрахувань є з одного боку елементом планових поточних витрат закладу ресторанного господарства, з іншого – джерелом фінансування відтворення основних засобів у процесі діяльності закладу [17].

Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань за основними видами основних засобів ресторану «Рибний день» проводимо в табл. 3.4.

Таблиця 3.4

**Сума амортизаційних відрахувань за видами основних засобів**

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	16083	20	804,2
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	4824,9	5	965,0
3. Інші	1608,3	4	402,1
<b>Разом</b>	<b>22516,2</b>		<b>2171,2</b>

Річна сума амортизації основних засобів проектного ресторану склала 2171,2 тис. грн.

**Персонал та оплата праці**

На підставі опису посад та схем посадових окладів складається штатний розпис з перерахуванням усіх посад, кількості працюючих на даній посаді і їх

затверджених місячних окладів, компенсаційних доплат та стимулюючих надбавок, річної суми фонду оплати праці.

Планування чисельності персоналу ресторану «Рибний день» здійснюється за такими категоріями [1]:

- адміністративний персонал;
- виробничий персонал;
- допоміжний персонал.

Розробку плану з праці у ресторані «Рибний день» на 80 місць здійснено з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються (додаток С). Загальна чисельність персоналу ресторану «Рибний день» склала 40 осіб.

Розрахунок преміального фонду оплати праці ресторану «Рибний день» проводимо у табл. 3.5.

Таблиця 3.5

#### Планування преміального фонду ресторану «Рибний день»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП	
		%	грн.
Адміністративний персонал	98600	15	14790
Виробничий	138200	20	27640
Допоміжний персонал	36200	10	3620
<b>Разом</b>	<b>273000</b>		<b>46050</b>

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

Таблиця 3.6

#### Фонд оплати праці ресторану «Рибний день» на 2021 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	273,0
Місячний фонд додаткової заробітної плати	46,1
Разом місячний фонд оплати праці	319,1
Річний фонд основної заробітної плати	3276,0
Річний фонд додаткової заробітної плати	552,6
<b>Разом річний фонд оплати праці</b>	<b>3828,6</b>



План з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для ресторану «Рибний день» проводимо у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

**План з праці ресторану «Рибний день» на 2021 рік**

Показники	На 2021 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	40
- у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	6
- основний операційний персонал, осіб	28
- допоміжний персонал, осіб	6
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	3276,0
- у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	1183,2
- основний операційний персонал, тис. грн	1658,4
- допоміжний персонал, тис. грн	434,4
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	552,6
<b>Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн</b>	<b>3828,6</b>
Структура фонду оплати праці:	
- основна заробітна плата, %	86
- додаткова заробітна плата, %	14

Загальний фонд оплати праці ресторану «Рибний день» на 2021 рік складає 3828,6 тис. грн.

**Поточні витрати**

Калькуляційні статті відображають формування витрат за напрямками діяльності та місцем виникнення. При цьому однорідні елементи витрат можуть бути присутніми у декількох статтях калькуляції [21].

Проектуючи ресторану «Рибний день» припускаємо, що підприємство несе виключно операційні витрати, кредити не залучаються.

**Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.** Розрахунок собівартості реалізованої продукції ресторану «Рибний день» на 2021 рік проводимо у табл. 3.8.

Таблиця 3.8

**Собівартість реалізованої продукції ресторану «Рибний день»**

Найменування продукції	Товарообіг тис. грн.	Торговельна націнка, %	Сума націнки ЗРГ, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
Продукція власного виробництва	32625,5	160	20077,2	12548,3
Закупні товари	3968,6	160	2442,2	1526,4
<b>Разом</b>	<b>36594,1</b>			<b>14074,6</b>

**Стаття 2. Витрати на оплату праці** складають 3828,6 тис. грн.

**Стаття 3. Єдиний соціальний внесок** розраховано у табл. 3.9 [4].

Таблиця 3.9

#### Відрахування на соціальні заходи ресторану

Назва фонду до якого здійснюється відрахування	Ставка збору, % до ФОП	Сума відрахувань, тис. грн. на рік
Єдиний соціальний внесок	22	842,3
Військовий збір	1,5	57,4
<b>Всього</b>		<b>899,7</b>

**Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів** склали 2171,2 тис. грн.

**Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів** складаються з розрахунку експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію (табл. 3.10) [5].

Таблиця 3.10

#### Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану

##### «Рибний день»

Витрат	Обсяг витрат	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис.грн
Витрати електроенергії, кВт	28963	3,5	101,4
Витрати на опалення, Гкал	91	1841,6	167,6
Витрати холодної води, м <sup>3</sup>	1345	15,79	21,2
Витрати гарячої води, м <sup>3</sup>	112	97,54	10,9
<b>Разом</b>			<b>301,2</b>

У цій статті плануються відрахування до ремонтного фонду в обсязі 1% від роздрібного товарообороту - 365,9 тис. грн. Разом по статті: 301,2+365,9=667,1 тис. грн.

**Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів.** За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю. Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу ресторанного господарства на рік наводимо у табл. 3.11.

Таблиця 3.11

## Сума зносу спеціального одягу ресторану «Рибний день»

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Адміністративний персонал	6	1	1550	9,3
Виробничий персонал	34	2	1000	68,0
<b>Разом</b>				<b>77,3</b>

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану «Рибний день» на 2021 рік розрахована у табл. 3.12.

Таблиця 3.12

## Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, тис. грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	80	3	240	53,5	12,8
Столові набори	80	2	160	42,8	6,8
Скляний посуд	80	3	240	58,4	14,0
Металеві набори	80	1	80	45,0	3,6
<b>Разом</b>					<b>37,3</b>

Разом по статті 6:  $77,3+37,3=114,6$  тис. грн.

**Стаття 7. Витрати на оренду приміщень не плануємо.**

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

- витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної діяльності – 8600 грн.;

- збір за провадження торговельної діяльності та діяльності з надання платних послуг – 7200 грн.;

- збір за місця для паркування транспортних засобів – 560 грн. на 1 машиномісце на автостоянці.

Разом по статті:  $8,6+7,2+0,56=19,2$  тис. грн.



**Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції** визначаємо в обсязі 0,05% від товарообороту 18,3 тис. грн.

**Стаття 10. Витрати на транспортування продукції** не плануються.

**Стаття 11. Витрати на охорону закладу** визначаємо в обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції 4,2 тис. грн.

**Стаття 12. Інші поточні витрати:**

- витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7% від собівартості реалізованої продукції – 985,3 тис. грн.;

- витрати на рекламу та маркетингові дослідження, витрати на страхування майна – 145,8 тис. грн.;

- витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від доходу від реалізації – 365,9 тис. грн.

Загальні витрати за статтею склали:  $985,3+365,9+145,8=1497,0$  тис. грн.

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

Зазначені витрати беремо за основу поточних витрат діяльності проєктованого ресторану «Рибний день» на 80 місць та розраховуємо умовно-постійні та умовно-змінні витрати. Отримані дані по статтям підприємства зводимо у додатку Т.

### **Прибутки**

До одних із ефективних засобів планування діяльності підприємства належить планування маржинального доходу. За допомогою такого аналізу визначаються найоптимальніші пропорції між змінними та постійними витратами, ціною та обсягами реалізації, мінімізують господарські ризики.

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості.

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності ресторану «Рибний день» проводимо у табл. 3.13 [40].

Таблиця 3.13

**Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності ресторану «Рибний день» на 2021 рік**

Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунок
1. Плановий дохід від реалізації (товарооборот) з ПДВ, тис. грн.		29275,3
2. ПДВ	20%	160
3. Плановий дохід від реалізації (товарооборот) без ПДВ, тис. грн.		14092,9
2. Рівень націнки ЗРГ, %		14074,6
3. Змінні витрати, у тому числі		18,3
3.1. Собівартість продукції ЗРГ, тис. грн.		15182,3
3.2. Інші змінні витрати, тис. грн.		9201,6
4. Маржинальний прибуток, тис. грн.	ст.1 - ст.3	5980,7
5. Постійні витрати, тис. грн.		48,1
6. Чистий прибуток, тис. грн.	ст.4 - ст.5	8225,9
7. Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ ст.1)*100	255,9
8. Точка беззбитковості, тис. грн.	ст.5 *100 / (ст.2-ст.7)	16,3
9. Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 /ст.8	29275,3
10. Рентабельність господарської діяльності (товарообороту), %	ст.6 *100 / ст.1	160

Проаналізувавши результати розрахунку в таблиці, можна зробити висновок, що поріг беззбитковості досягнуто, тобто можна здійснювати подальші розрахунки [21].

Планування основних результатів діяльності ресторану «Рибний день» на 2021 рік проводимо у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

**Планування основних результатів діяльності ресторану «Рибний день»**

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		29275,3
2	Собівартість реалізованої продукції		14074,6
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		9219,9
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	5980,7
5	Фінансові витрати		-
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	5980,7
7	Податок на прибуток	18%	1076,5

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	4904,2
9	Рентабельність операційної діяльності, %	(П8./ П1.)*100	16,8
10	Чистий прибуток – цільовий	(П.1*10%)/100%	4098,5
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним (цільовим) та можливим за системою діагностики	4904,2

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

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

Для визначення ефективності діяльності розраховано відносні показники рентабельності реалізації послуг і продукції ресторанного господарства в цілому на рік, оцінено достатність обсягів отриманих доходів і прибутків. Розрахунок показників рентабельності ресторану «Рибний день» наведений в табл. 3.15 [40].

Таблиця 3.15

#### Розрахунок основних показників діяльності ресторану «Рибний день»

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Розрахунки
Рентабельність реалізованої продукції ( $R_{PI}$ , %)	$R_{PI} = \frac{P_p}{ЧД} * 100$	$P_p$ – прибуток від реалізації продукції, тис. грн.; $ЧД$ – чистий дохід від реалізації продукції, тис. грн.	$R_{PI} = 16,7$ %
Рентабельність поточних витрат ( $R_{PIV}$ , %)	$R_{PIV} = \frac{P_p}{ПВ} * 100$	$ПВ$ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	$R_{PIV} = 21,1$ %
Рентабельність операційних витрат ( $R_{OVI}$ , %)	$R_{OVI} = \frac{P_o}{ОВ} * 100$	$П_o$ – прибуток від операційної діяльності, тис. грн.; $ОВ$ – операційні витрати, тис. грн.	$R_{OVI} = 21,8$ %

Таким чином, в таблиці 3.15 видно, що розрахунки рентабельності проектного ресторану мають додатні значення.



### 3.3. Ефективність інвестиційного проекту

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

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту – 2171,2 тис, грн., скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом п'яти років приймаємо на рівні 8%, Рівень рентабельності складає 14%.

Планові показники основних результатів діяльності ресторану «Рибний день» на 80 місць на перші п'ять років розраховано у вигляді таблиці 3.16.

Таблиця 3.16

#### Планування основних результатів діяльності ресторану «Рибний день» на перші п'ять років

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.	Сума чистого прибутку та амортизаційних відрахувань
	Тис. грн.	Середньорічні темпи росту, %	Тис. грн	Рівень рентабельності, %.		
1-й рік	36594,1	8	4904,2	14	2171,2	7075,4
2-й рік	39521,6	8	5533,0	14	2062,6	7595,7
3-й рік	42683,3	8	5975,7	14	1959,5	7935,2
4-й рік	46098,0	8	6453,7	14	1861,5	8315,3
5-й рік	49785,8	8	6970,0	14	1768,5	8738,5
<b>Разом</b>	<b>214682,8</b>	–	<b>29836,6</b>	–	<b>9823,4</b>	<b>39660,0</b>

Оцінку ефективності розроблюваного проекту здійснюємо за наступними показниками [16]:

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

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту ресторану «Рибний день» представлено в табл. 3.17.

**Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом**

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, тис. грн.	Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, тис. грн.	Кумулятивний грошовий потік за проектом, тис. грн.	Дисконтований грошовий потік за проектом, тис. грн.	Чистий приведений дохід, тис. грн.
1	22516,2	7075,4	7075,4	6803,3	
2		7595,7	14671,1	14106,8	
3		7935,2	22606,3	21736,8	
4		8315,3	30921,5	29732,2	
5		8738,5	39660,0	38134,6	
<b>Разом</b>	<b>22516,2</b>	<b>39660,0</b>		<b>38134,6</b>	<b>15618,4</b>

Таким чином, робимо висновки про те, що чистий приведений дохід на п'ятий рік експлуатації проекту становив 15618,4 тис. грн.

Індекс (коефіцієнт) доходності також дозволяє співставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок при одночасних інвестиційних затратах по проекту здійснюється за формулою 3.9 [40]:

$$ID = 38134,6 / 22516,2 = 1,69$$

Індекс доходності дорівнює 1,69, що свідчить про перевищення позитивного грошового потоку за проект над капітальними витратами на його здійснення на 69%.

Розрахунок індекса рентабельності здійснюємо за формулою 3.10 [40]:

$$ЧП = 29836,6 / 5 = 5967,3 \text{ тис. грн.}$$

$$IP = (5967,3 / 22516,2) * 100\% = 27,0 \%$$

Рентабельність інвестиційного проекту ресторану «Рибний день» дорівнює 27,0%.

Показник періоду окупності визначається статистичним методом, розрахунок проводимо за формулою 3.11 [40]:

$$ПО = 22516,2 / (38134,6 / 5) = 2,9 \text{ роки}$$

Період окупності розробленого проекту ресторану «Рибний день» на 80 місць становить 2,9 роки. У розробленому проекті закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат.

## РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ

У рамках написання випускного кваліфікаційного проекту, розроблено проект рибного ресторану у м. Одеса. За результатами досліджень сформульовано такі висновки:

1. Проаналізовано найбільш туристично привабливі місця для проектування рибного ресторану обрано локацію в Приморському районі міста Одеса, по вул. Французький бульвар, 48. Перевагами такого буде близькість до знаменитого пляжу Аркадія та архітектурних пам'яток Одеси, відстань до ж/д вокзалу - 5 км, до аеропорту - 9 км. Передбачаємо, що контингент проєктованого закладу складатимуть внутрішні та іноземні туристи, бізнесмени, працівники ближніх державних та банківських установ, магазинів, мешканці міста.

2. Проведено аналіз закладів-конкурентів, визначено, що в досліджуваному районі функціонує всього сім закладів ресторанного господарства, переважна більшість орієнтується на європейську кухню, середній чек складає приблизно 450 грн.

3. Для відображення кулінарної спрямованості закладу неймінгом ресторану обрано «Рибний день». Розроблено логотип, легенду та фірмовий слоган закладу ресторанного господарства. Меню ресторану «Рибний день» - рибний моноконцепт, який увібрав у себе рибні страви європейської, італійської, середземноморської, японської та французької кухонь.

4. Визначено режим роботи ресторану «Рибний день» з 12:00 і до 24:00 години без перерв та вихідних. Основна зала ресторану розрахована на 80 відвідувачів. Додатковими послугами закладу ресторанного господарства будуть: організація та проведення святкових, ділових та корпоративних заходів, продукція take away, паркінг, жива музика, cork free.

5. Розроблено й обґрунтовано технологію та рецептурний склад рибного рулету з використанням технології склейки, приготовленого за технологією sous-vide, це дозволило створити з обрізків лосося цілий рибний пласт для подальшого його використання під час приготування страв, тим самим зменшити відходи, забезпечити економію і ресурсозбереження в закладах ресторанного господарства.



Під час приготування рибного рулету було покращено його начинку, що призвело до збільшення вмісту в ньому мінеральних речовин та вітамінів.

6. Розраховано прогнозовану динаміку попиту ресторану «Рибний день» на 80 місць, загальна кількість відвідувачів за день склала 256 осіб. Оборотність одного місця при цьому 3,2 рази.

7. На основі визначеної денної кількості страв і напоїв складено виробничу програму ресторану «Рибний день». Обгрунтовано схему виробничо-торговельної структури закладу ресторанного господарства. Проведено підбір необхідного устаткування у виробничі цехи закладу. Розраховано чисельність виробничого та обслуговуючого персоналу ресторану.

8. Визначено площі приміщень для відвідувачів, виробничих цехів, складських та адміністративно-побутових приміщень рибного ресторану. Загальна площа закладу склала 549 м<sup>2</sup>.

9. Розроблено пропозиції щодо дизайну ресторану, який плануємо виконати в середземноморському стилі. Розраховано кошторис будівництва закладу ресторанного господарства, який склав 16083,0 тис. грн.

10. Проектований заклад ресторанного господарства плануємо утворити з формою власності - товариства з обмеженою відповідальністю. Організаційно управлінська структура ресторану «Рибний день» виконано за лінійною формою.

11. Розроблено штатний розпис: кількість персоналу склала 40 осіб, загальний фонд оплати праці складає 3828,6 тис. грн. Плановий товарообіг на 2021 рік склав - 36594,1 тис. грн., поточні витрати - 23294,5 тис. грн., плановий чистий прибуток у перший рік функціонування - 4904,2 тис. грн.

12. Визначено рентабельність діяльності ресторану – 16,8%, що є середнім значенням по галузі. Результати економічних розрахунків дозволили здійснити діагностику ефективності інвестиційного проекту, розрахувати його рентабельність та період окупності – 2 роки 9 місяців. Таким чином, можна дійти висновку, що у розробленому проекті закладені зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат. Він може бути реалізованим, адже він відповідає встановленим економічним критеріям ефективності.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
2. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-ХІІ.
3. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 від № 2275-VIII
4. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
5. Про житлово-комунальні послуги: Закон України від 07.06.2018 №2189-VIII
6. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
7. ДБН 360-92\*\*. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
8. ДБН В.2.2. – 9-99. Громадські будівлі та споруди.
9. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.
10. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
11. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
12. Арпуль О.В., В.В. Удовицький / «Sous Vide» технологія як метод оброблення м'ясних продуктів // Програма і матер. другої міжнар. наук.-тех. конф. “Технічні науки: стан, досягнення і перспективи розвитку м'ясної, олієжирової та молочної галузей”, К.: НУХТ, 2013р. – С. 45–46.
13. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч. посіб.-2016.
14. Груник О. Молекулярна кухня – нове поле для фізико-хімічних експериментів/ Груник О., Маліцька А., Ємельяненко Ю., Федорова О.В., Новіков В.П. // Стан і перспективи харчової науки та промисловості: тези доповідей IV Міжнародної науково-технічної конференції/ Тернопіль: Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, 2017. - С. 79.
15. Дмитрик І. Особливості використання харчових текстур у молекулярній технології / І. Дмитрик // Товари і ринки. - 2009. - № 2. - С. 58-64.

16. Економіка підприємства: навч. посіб. / С. М. Рогач [та ін.]. – К.: КОМПРИНТ, 2015. – 391 с.
17. Загірняк М. В. Економіка підприємства: магістерський курс: підручник / М. В. Загірняк, П. Г. Перерва. – Кременчук: [б. в.], 2015. – Ч. 1.– 736 с. – Ч. 2. – 756 с.
18. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: для підприємств громад. харчування всіх форм власності / О. В. Шалімов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. – 2007. – 848 с.
19. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування: Навч. Посібник. – К.:Вища шк., 1992.
20. Карпенко П.О. Основи раціонального і лікувального харчування / Пересічна С.М., Грищенко І.М., Мельничук Н.О. // Навч..посіб. – К.: Київ. Нац.торг.-екон. ун-т, 2011. - 326 с.
21. Лойко В. В. Економіка підприємства: навч. посіб. для студентів напряму підгот. 6.030504 «Економіка підприємства» / В. В. Лойко, Т. П. Макаровська. – К.: КНУТД, 2015. – 267 с
22. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.
23. Максимець О.Б. Молекулярна кухня – інноваційний напрям у сфері ресторанного бізнесу / Максимець О.Б. // Зб. матеріалів Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції / Міністерство освіти та науки України, Львівський інститут економіки та туризму. – Львів: ЛІЕТ, 2019. – С. 69 – 71.
24. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
25. Малюк Л.П., Ленерт С.О., Дубініна А.А. та ін. Особливості хімічного складу білих коренеплодів різних господарсько-ботанічних сортів.– Харків, 2013.– 125 с.



26. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) / Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2013. — 304 с.

27. Миронюк, Г. Посібник для малих та середніх підприємств з підготовки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції ХАССП [Текст] / Г. Миронюк, О. Дорофєєва, Г. Василенко. – К. : Проект USA ID, 2008. – 131 с.

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

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

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

31. Організація послуг харчування: підручник / А.І.Усіна, О.Ю. Давидова, І.В. Сегеда, Т.П. Кононенко; Харк. нац. ун-т міськ. гос-ва ім. О.М.Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 183 с.

32. Павленко А.Ф., Войчак А.В. Маркетинг. Підручник. - К. КНЕУ, 2003-246 с.

33. Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2003.-304 с.

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

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

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

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

38. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005.-566 с.
39. Фінансовий менеджмент: навч. посіб. / за ред. Г.Г. Кірейцева. – К. : Центр навч. л-ри, 2002. – 496 с.
40. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2 Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. –: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
41. Електронні карти [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kiev.wikimapia.org/uk/tag/40212/2>
42. Одеса [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki>
43. Одеса – туристичний путівник [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.voyage.org>
44. Офіційний сайт міста Одеса [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://omr.gov.ua/>
45. Професійне обладнання [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://torgoborud.com.ua/>
46. Ресторани Одеси [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://od.cf.ua/catalog/restaurants>
47. Середземноморський стиль в інтер'єрі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://mebli-bristol.com.ua/blog/seredzemnomors-kij-stil-v-inter->
48. Трансглютаміназа [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ua.waykun.com/articles/transgljutaminaza-m-jasnij-klej.php>
49. Трансглютаміназа [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://revada-group.com/products/food\\_industry/myasopererabatyvayuschaya\\_promyshlennost/transgljutaminaza/](http://revada-group.com/products/food_industry/myasopererabatyvayuschaya_promyshlennost/transgljutaminaza/)
50. Таблиця температур для sous vide [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://suvid.su/>
51. Kuraishi, C. Transglutaminase: its utilization in the food industry [Text] / C. Kuraishi, K. Yamazaki, Y. Susa // Food Reviews Internationa. – 2001. – Vol. 17, № 2. –

P. 221–246.

52. Tailoring physical properties of transglutaminase-modified gelatin films by varying drying temperature / Fei Liu, Hamid Majeed, John Antoniou and oth. // Food Hydrocolloids. – 2016, Vol. 58, P. 20-28.



# *ДОДАТКИ*

### Меню ресторану «Рибний день»

Назва страви	Вихід страви, г
<b>Фірмові страви</b>	
Фірмовий салат з морепродуктами (морський гребінець, кальмари, креветки, бейбі восьминіг, айсберг, огірок)	200
Фірмове плато (устриці 4 шт., тигрові креветки, тар-тар з тунця, севиче з сібаса, сашимі з тунця та лосося)	600
Гриль-плато креветок (карабінера, блакитна креветка, хвости тигрових креветок)	500
Фірмовий гаспачо (з креветками, м'ясом краба та восьминогами)	270
Рибний ролет з використанням трансклютамінази в sous vide	100
<b>Устриці</b>	
Фін де Клер № 2	1 шт.
Гревелінген № 1	1 шт.
Біла перлина №2	1 шт.
<b>Холодні закуски</b>	
Брускетта з лососем, авокадо, огірком та сиром філадельфія	170
Брускетта з крабом, авокадо, помідорами та соусом із в'ялених томатів	170
Форшмак з оселедця власного посолу	120
Тар-тар з морського гребінця	150
Тар-тар з лосося, авокадо та фреш-сиром	170
Севиче з сібаса з цитрусовим соусом	140/30
Карпачо з дорадо на горіховому соусі з мигдалем	160
Асорті сашимі з морського гребінця, восьминога, лосося та тунця	220
Ікра щуча з тостами та вершковим маслом	60
Салат з сьомгою, томатами та грибами	170
«Нісуаз» з тунцем	170
Салат «Цезар» з лососем	180
Салат з окунем, руколою, ананасом, авокадо і томатами у цитрусовому соусі	200
Салат «Цезар» з креветками	180
Салат з руколою, креветками, томатами чері та сиром пармезан	180
Олів'є з крабом	170
Салат «Грецький»	190
Сирне асорті (горгонзола, пармезан, брі, чедер з горіхами та журавлинним соусом)	200/40
<b>Гарячі закуски</b>	
Рапани запечені з грибами у вершковому соусі під сиром	130
Поп корн з креветками	140
Хвости тигрових креветок у вершковому соусі	110/30
Морські гребінці запечені з шпинатом	150
Запечені устриці з печерицями та цибулею порей	140
Хрусткий рол з морепродуктами	120
Запечений камамбер з імбирно-журавлинним соусом	90/30
<b>Супи</b>	
Уха з тріскою та лососем	250
Бульйон з устрицею та сиром моцарелла	250

Том ям з морепродуктами	270
Крабовий суп-біск	250
<b>Основні страви</b>	
Дорадо/сібас/камбала/ тунець/чорна тріска/гребінець/кальмар/тигрова креветка/новозеландська мідія – готуємо за Вашим бажанням: на грилі, пару, в sous vide	100-300
Стейк з тунця на шпинатно-картопляному пюре та гірчично-медовому соусі	150/100/30
Стейк з лосося sous vide з овочевим соте	160/100
Шашлик з осетрини з часниковим соусом	160/40
Тунець з кіноа та овочевою сальсою	150/100
Лосось під соусом шампань та яйцем пашот	180/40
Палтус з білими грибами і соусом бер блан	160/40
Філе дорадо, запечене з аспарагусом та мигдальним соусом	150/40
Філе сібаса з картопляним пюре, грибами шиїтаке і томатним соусом	130/100/30
Котлети із судака з картопляним пюре та шпинатом	120/120
Тигрові креветки у хрусткому темперному тісті	200
Восьминіг з кус-кусом та трюфельним соусом	180/40
Фаланга королівського краба в кокосовому молоці	300
Лобстер запечений в соусі термідор	400
Паелья з морепродуктами	200
Чорні спагеті з креветками, кальмарами та новозеландськими мідіями	250
Паста з морепродуктами	210
<b>Гарніри</b>	
Картопля по-селянськи з грибами та розмарином	150
Молода картопля з кропом	150
Запечена в печі картопля з розмарином	150
Овочі гриль	200
Шпинат з вершками та кедровими горішками	150
Рис з часником та петрушкою	150
<b>Десерти</b>	
Чізкейк манго-маракуя	160
Шоколадний фондан (подається з ванільним морозивом)	130/30
Морквяний торт з сиром філадельфія	150
Наполеон з полуничним соусом	130/30
Мільфей з ягодами лохини та малини	140
Пана-котта з малиновим соусом	140/30
Морозиво (ванільне, шоколадне, фісташкове)	150
<b>Гарячі напої</b>	
<b>Кава</b>	
Рістрето	15
Еспресо	30
Допіо	60
Американо	80
Американо з молоком	120
Латте	200
Капучіно	120
Глясе	160
Фрапе	100
Флет-вайт	170
<b>Чайна карта</b>	



<b>Чорний чай</b>	
Англійський сніданок	200/500
Ассам	200/500
Ерл Грей	200/500
<b>Чай зелений</b>	
Саусеп	200/500
Японська сакура	200/500
<b>Чай трав'яний</b>	
Імбирний	200/500
Трав'яний збір	200/500
<b>Холодні напої</b>	
<b>Лимонади власного виробництва</b>	
Лимонад з малиною та базиліком	200/500
Лимонад з апельсином, імбиром та м'ятою	200/500
Лимонад з полуницею та м'ятою	200/500
<b>Смузі</b>	
Смузі з ананасом, ківі, бананом та м'ятою	200
Смузі з шпинатом, ананасом, бананом, помаранчем та насінням льону	200
Смузі «Тонізуючий» (полуниця, ананас, банан, базилік, лимонний фреш)	200
Андиоксидантний смузі (манго, насіння чіа, банан, кардамон, помаранч, лимонний фреш)	200
<b>Фреші</b>	
Помаранчевий	200
Яблучний	200
Грейпфрутовий	200
Грушевий	200
Ананасовий	200
<b>Вода та сік</b>	
Мінеральна вода «Моршинська» негаз./сил. газ.	250
Мінеральна вода «Рочетта» негаз./газ.	250
Мінеральна вода «Боржомі»	250
Солодка вода «Фанта»	250
Солодка вода «Спрайт»	250
Солодка вода «Кока-Кола»	250
Сік «Галіція» в асортименті (яблучний, апельсиновий, вишневий, яблучно-чорничний, мультифруктовий)	250/500/1000

### **Барна карта ресторану**

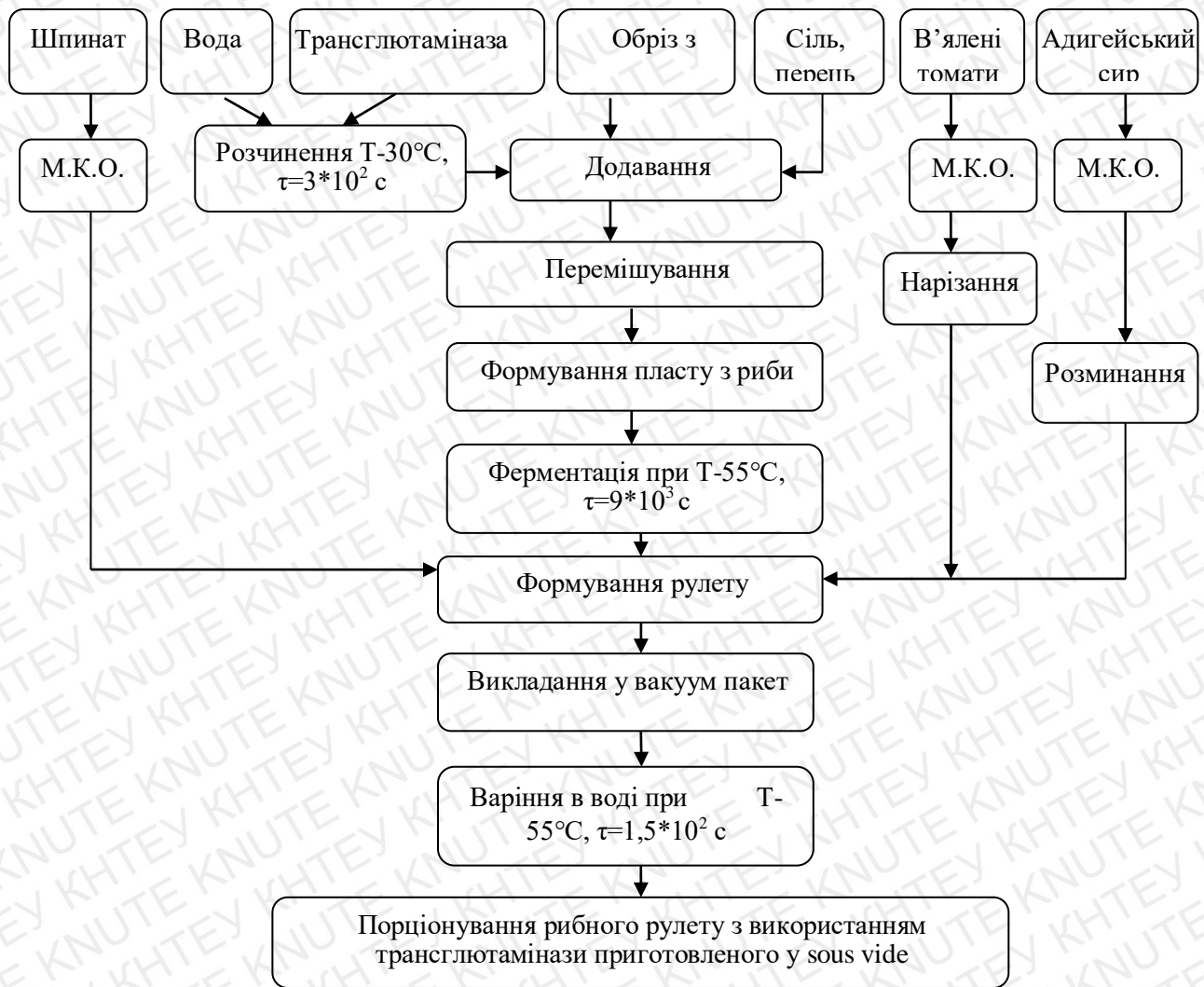
Назва напою	Вихід напою, мл
<b>Аперетиви і настоянки</b>	
Martini Fiero	50
Martini Bianco	50
Martini Rosso	50
Martini Extra Dry	50
Martini Riserva Ambrato	50
Martini Riserva Rubino	50
Martini Riserva Bitter	50
Aperol	50

Xenta Absenta	50
<b>Горілка</b>	
Перша гільдія Prestige	50
Перша гільдія Grand	50
KOZAЦЬКА PADA Premium	50
Grey Goose	50
Finlandia Vodka	50
Finlandia Cranberry	50
<b>Текіла</b>	
El Jimador Blanco 100% Agave	50
El Jimador Reposado 100% Agave	50
Espolon Blanco	50
Espolon Reposado	50
<b>Джин</b>	
Bombay Sapphire	50
Larios 12 Premium	50
Bulldog	50
Hendrick`s	50
<b>Віскі</b>	
Bushmills Original	50
Bushmills 10 YO	50
Connemara Original	50
Kilbeggan	50
Jack Daniel`s Tennessee Honey	50
Jack Daniel`s Gentleman Jack	50
Jim Beam White	50
Jim Beam Double Oak	50
Ben Riach 12 YO	50
Mortlach 15 YO	50
The Macallan 12 YO	50
<b>Коньяк</b>	
Baron Otard VS	50
Baron Otard VSOP	50
Remy Martin VSOP	50
Castarede XO	50
Courvoisier VS	50
Courvoisier XO	50
<b>Ром</b>	
Bacardi Carta Blanca	50
Bacardi Carta Negra	50
Bacardi Carta Oro	50
<b>Вина ігристі</b>	
Cavicchioli Lambrusco Bianco dell'Emilia IGT Dolce	750
Filipetti Asti Dolce	750
Dal Bello Prosecco Extra Dry Don Gallo	750
Dal Bello Oro della Regina Asolo Prosecco Superiore Brut	750
Артемівське в асортименті	750
<b>Вина</b>	
<b>Біле вино</b>	
Soave, Cesari Італія, сухе	150/750

Pinot Grigio, Cesari Італія, сухе	150/750
Chardonnay, Тарапаса Чилі, сухе	150/750
Orvieto Classico Італія, сухе	150/750
Reserve White, Brotte Франція, сухе	150/750
Gewurztraminer Villa Wolf Німеччина, напівсолодке	150/750
Інкерман «Совіньйон Кримський», сухе	100/750
Інкерман «Старий нектар», солодке	100/750
<b>Червоне вино</b>	
Merlot delle Venezie, Cesari Італія, сухе	150/750
Bardolino Essere, Cesari Італія, сухе	150/750
Chianti, Sant'Orsola Італія, сухе	150/750
Cabernet Sauvignon, Тарапаса Чилі, сухе	150/750
Reserve Syrah-Merlot, Brotte Франція, сухе	150/750
Cotes du Rhone Village Chateau De Bord Rouge, Brotte Франція, сухе	150/750
Золота амфора «Сапераві», сухе	100/750
Інкерман «Гаємниця Херсонесу», солодке	100/750
<b>Пиво</b>	
Перша приватна броварня світле	300/500
Чернігівське світле	300/500
Krusovice Svetle	500
Krusovice Cerne	500
Heineken	500
Чернігівське б/а	500
Балтіка б/а	500



Додаток В



Технологічна схема приготування рибного рулету з використанням трансглутамінази приготовленого за *sous vide* технологією

ПОГОДЖЕНО

Головний державний санітарний  
Лікар

/назва адміністративної території/

/прізвище, ім'я по батькові/

(підпис)

« \_\_\_\_\_ » 2020 р.  
М.П.

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник підприємства  
ФОП Айдінов Айдін Займалійович  
Ресторан «БЕД ШЕД»  
Айдінов Айдін Займалійович  
«23» жовтня 2020 р.

М.П. \_\_\_\_\_ (підпис)

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1  
НА ФІРМОВУ СТРАВУ**Рибний рулет з використанням трансглютамінази приготовленого  
у sous vide**

/найменування страви /

№ з/п	Найменування сировини	Маса сировини, г на 1 порцію		Технологічні вимоги до якості сировини
		брутто	нетто	
1	Обріз лосося	70	70	Сировина відповідає вимогам нормативно - технологічної документації.
2	Трансглютаміназа	0,5	0,5	
3	В'ялені помідори	16	16	
4	Шпинат	6	6	
5	Адігейський сир	8	8	
6	Сіль	0,5	0,5	
7	Перець чорний мелений	0,5	0,5	
8	Вихід	100	100	

**ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ**

Трансглютаміназу розчиняють у воді при температурі  $T=30^{\circ}\text{C}$ ,  $\tau=3 \cdot 10^2$  с, додають до обрізу лосося разом з сіллю та перцем чорним меленим, добре перемішують. Формують пласт з риби та проводять ферментацію при  $T=55^{\circ}\text{C}$ ,  $\tau=9 \cdot 10^3$  с. Готують начинку для рулету: в'ялені помідори та шпинат нарізають, адігейський сир розминають. Формують рулет, шляхом викладення на рибний пласт сиру та рослинної сировини, викладають у вакуум пакет та варять у sous vide при  $T=55^{\circ}\text{C}$ ,  $\tau=1,5 \cdot 10^2$  с. Готовий рулет виймають із вакуум-пакету та порціонують.

## **ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОТОВОЇ СТРАВИ**

Зовнішній вигляд — поверхня однорідна, має єдиний монолітний пласт.

Смак і запах — помірно солоний, притаманний інгредієнтам, які входять до складу рулету.

Колір — світло-червоний.

Консистенція — соковита, м'яка.

## **Мікробіологічні показники для даного виду страви**

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

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

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

## **Фізико-хімічні показники готової страви**

Вміст білків, мг – 16,4.

Вміст жирів, мг – 9,5.

Вміст вуглеводів, мг – 3,0.

**Розробив:** Яремченко Д.В.

**Перевірила:** Федорова Д.В.



КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Керівник підприємства  
ФОП Айдінов Айдін Займалійович  
Ресторан «БЕД ШЕФ»  
Директор Айдінов А.З.  
\_\_\_\_\_  
(підпис) (П.І.Б.)

«23» жовтня 2020 р.  
М.П.

**АКТ  
ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ**

замовник ФОП Айдінов Айдін Займалійович ресторан «БЕД ШЕФ»,  
директор Айдінов А.З.  
(найменування організації, П.І.Б. керівника організації)

Цим актом підтверджується, що результати роботи «Інноваційні способи  
обробки рибних напівфабрикатів»  
(найменування теми)

яку виконано на кафедрі технології і організації ресторанного господарства,  
впроваджені в ФОП Айдінов Айдін Займалійович ресторан «БЕД ШЕФ»  
(найменування підприємства, де здійснювалося впровадження)

1. Вид впровадження результатів: використання технології і рецептур  
(експлуатація виробу, роботи, технології); виробництво (виробу, роботи, технології); функціонування
2. Форма впровадження: технологічна карта рибного рулету з  
використанням трансглютамінази приготовленого за sous vide технологією
3. Новизна результатів науково-дослідних робіт: запропоновано нову  
рецептуру, зменшено відходи, забезпечено економію і ресурсозбереження  
в закладах ресторанного господарства

Рибний рулет з використанням трансглютамінази приготовленого за sous vide  
технологією  
(модифікація, модернізація старих розробок)

4. Дослідно-промислова перевірка: №7-10 в ФОП Айдінов Айдін  
Займалійович ресторан «БЕД ШЕФ» 11-15.03.2020 року  
(вказати номер і дату актів випробувань, найменування підприємства, період)
5. Впроваджені у промислове виробництво: у технологічний процес  
діяльності гарячого цеху ресторану «БЕД ШЕФ»

6. Економічна ефективність впровадження результатів розширення асортименту основних страв

7. Соціальний і науково-технічний ефект: зменшення відходів та ресурсозбереження

**Від КНТЕУ**

Керівник випускового  
кваліфікаційного проекту  
Федорова Д.В.

\_\_\_\_\_  
(підпис) (ПІБ)

Магістрант  
Яремченко Д.В.

\_\_\_\_\_  
(підпис) (ПІБ)

**Від підприємства**

Зав. Виробництвом

Тімченко Н.С.

\_\_\_\_\_  
(підпис) (ПІБ)

Інженер-технолог

Ус В.Ю.

\_\_\_\_\_  
(підпис) (ПІБ)

Кухар

Дойбан Д.В.

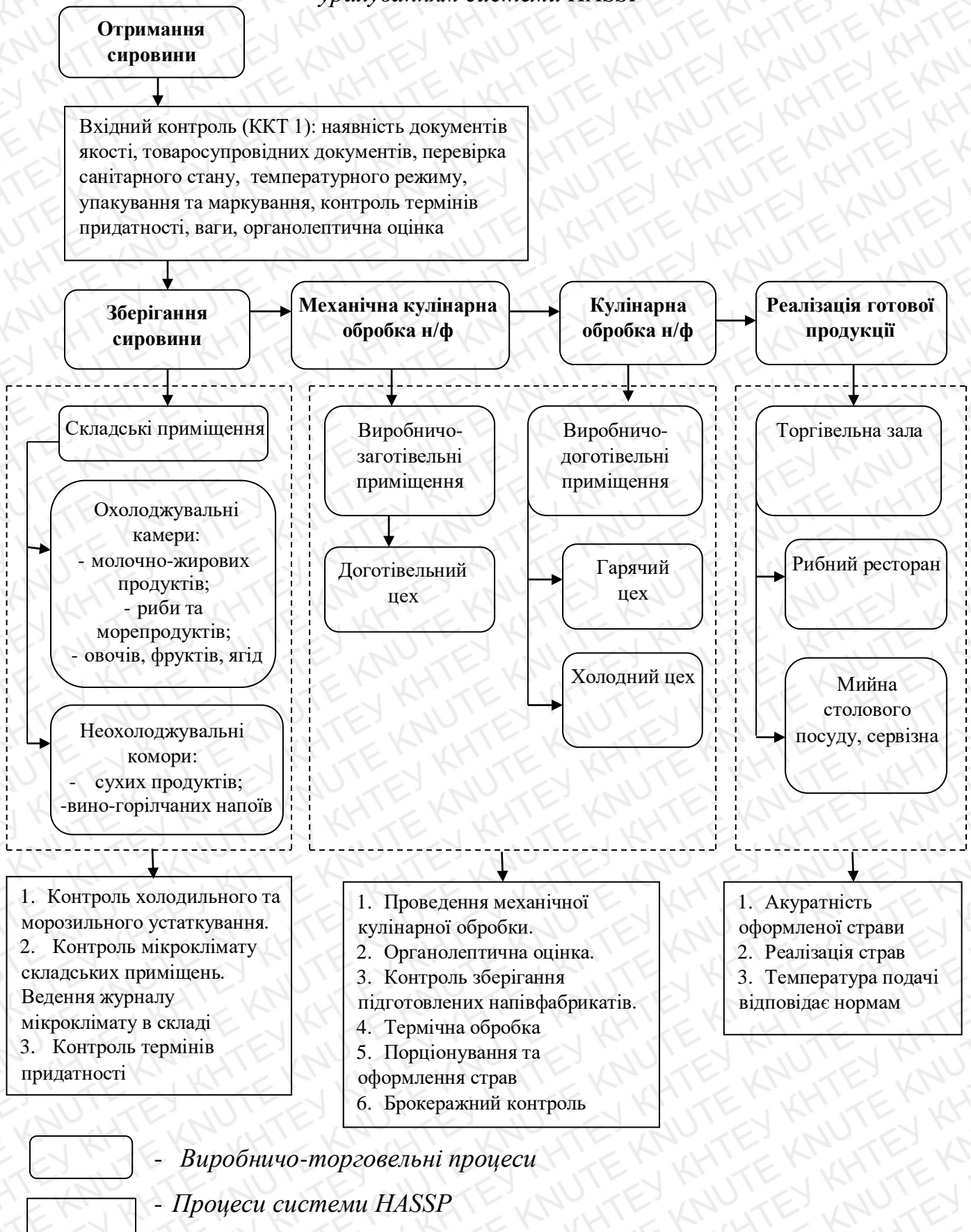
\_\_\_\_\_  
(підпис) (ПІБ)

Відповідальний за впровадження

Гора А.С.

\_\_\_\_\_  
(підпис) (ПІБ)

Схема виробничо-торгівельної структури ресторану «Рибний день» з  
урахуванням системи HASSP





## Денна виробнича програма ресторану «Рибний день»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, шт.
<b>Фірмові страви</b>		
Фірмовий салат з морепродуктами (морський гребінець, кальмари, креветки, бейбі восьминіг, айсберг, огірок)	200	8
Фірмове плато (устриці 4 шт., тигрові креветки, тар-тар з тунця, севиче з сібаса, сашимі з тунця та лосося)	600	11
Гриль-плато креветок (карабінера, блакитна креветка, хвості тигрових креветок)	500	13
Фірмовий гаспачо (з креветками, м'ясом краба та восьминогами)	270	9
Рибний рулет з використанням трансглютамінази в sous vide	100	10
<b>Устриці</b>		
Фін де Клер № 2	1 шт.	12
Гревелінген № 1	1 шт.	6
Біла перлина №2	1 шт.	8
<b>Холодні закуски</b>		
Брускетта з лососем, авокадо, огірком та сиром філадельфія	170	18
Брускетта з крабом, авокадо, помідорами та соусом із в'ялених томатів	170	21
Форшмак з оселедця власного посолу	120	25
Тар-тар з морського гребінця	150	39
Тар-тар з лосося, авокадо та фреш-сиром	170	24
Севиче з сібаса з цитрусовим соусом	140/30	20
Карпачо з дорадо на горіховому соусі з мигдалем	160	17
Асорті сашимі з морського гребінця, восьминога, лосося та тунця	220	25
Ікра щуча з тостами та вершковим маслом	60	22
Салат з сьомгою, томатами та грибами	170	36
«Нісуаз» з тунцем	170	23
Салат «Цезар» з лососем	180	25
Салат з окунем, руколою, ананасом, авокадо і томатами у цитрусовому соусі	200	34
Салат «Цезар» з креветками	180	26
Салат з руколою, креветками, томатами чері та сиром пармезан	180	20
Олів'є з крабом	170	12
Салат «Грецький»	190	27
Сирне асорті (горгонзола, пармезан, брі, чедер з горіхами та журавлинним соусом)	200/40	21
<b>Гарячі закуски</b>		
Рапани запечені з грибами у вершковому соусі під сиром	130	14
Поп корн з креветками	140	19
Хвості тигрових креветок у вершковому соусі	110/30	12
Морські гребінці запечені з шпинатом	150	18
Запечені устриці з печерицями та цибулею порей	140	15
Хрусткий рол з морепродуктами	120	13

Запечений камамбер з імбирно-журавлинним соусом	90/30	11
<b>Супи</b>		
Уха з тріскою та лососем	250	9
Бульйон з устрицею та сиром моцарелла	250	13
Том ям з морепродуктами	270	11
Крабовий суп-біск	250	13
<b>Основні страви</b>		
Дорадо/сібас/камбала/ тунець/чорна тріска/гребінець/кальмар /тигрова креветка/новозеландська мідія – готуємо за Вашим бажанням: на грилі, пару, в sous vide	100-300	42
Стейк з тунця на шпинатно-картопляному пюре та гірчично-медовому соусі	150/100/30	15
Стейк з лосося sous vide з овочевим cote	160/100	10
Шашлик з осетрини з часниковим соусом	160/40	17
Тунець з кіноа та овочевою сальсою	150/100	23
Лосось під соусом шампань та яйцем пашот	180/40	11
Палтус з білими грибами і соусом бер блан	160/40	18
Філе дорадо, запечене з аспарагусом та мигдальним соусом	150/40	14
Філе сібаса з картопляним пюре, грибами шіітаке і томатним соусом	130/100/30	16
Котлети із судака з картопляним пюре та шпинатом	120/120	20
Тигрові креветки у хрусткому темперному тісті	200	12
Восьминіг з кус-кусом та трюфельним соусом	180/40	21
Фаланга королівського краба в кокосовому молоці	300	15
Лобстер запечений в соусі термідор	400	13
Паелья з морепродуктами	200	17
Чорні спагеті з креветками, кальмарами та новозеландськими мідіями	250	22
Паста з морепродуктами	210	16
<b>Гарніри</b>		
Картопля по-селянськи з грибами та розмарином	150	15
Молода картопля з кропом	150	13
Запечена в печі картопля з розмарином	150	12
Овочі гриль	200	11
Шпинат з вершками та кедровими горішками	150	12
Рис з часником та петрушкою	150	14
<b>Десерти</b>		
Чізкейк манго-маракуя	160	10
Шоколадний фондан (подається з ванільним морозивом)	130/30	14
Морквяний торт з сиром філадельфія	150	16
Наполеон з полуничним соусом	130/30	11
Мільфей з ягодами лохини та малини	140	17
Пана-котта з малиновим соусом	140/30	15
Морозиво (ванільне, шоколадне, фісташкове)	150	19
<b>Гарячі напої</b>		
<b>Кава</b>		
Рістрето	15	5
Еспресо	30	11
Допіо	60	7
Американо	80	9
Американо з молоком	120	12

Латге	200	14
Капучіно	120	18
Глясе	160	9
Фрапе	100	7
Флет-вайт	170	10
<b>Чайна карта</b>		
<b>Чорний чай</b>		
Англійський сніданок	200/500	24
Ассам	200/500	20
Ерл Грей	200/500	21
<b>Чай зелений</b>		
Саусеп	200/500	23
Японська сакура	200/500	19
<b>Чай трав'яний</b>		
Імбирний	200/500	26
Трав'яний збір	200/500	21
<b>Холодні напої</b>		
<b>Лимонади власного виробництва</b>		
Лимонад з малиною та базиліком	200/500	10
Лимонад з апельсином, імбиром та м'ятою	200/500	11
Лимонад з полуницею та м'ятою	200/500	9
<b>Смузі</b>		
Смузі з ананасом, ківі, бананом та м'ятою	200	14
Смузі з шпинатом, ананасом, бананом, помаранчем та насінням льону	200	12
Смузі «Тонізуючий» (полуниця, ананас, банан, базилік, лимонний фреш)	200	8
Андиоксидантний смузі (манго, насіння чіа, банан, кардамон, помаранч, лимонний фреш)	200	13
<b>Фреші</b>		
Помаранчевий	200	14
Яблучний	200	10
Грейпфрутовий	200	12
Грушевий	200	6
Ананасовий	200	8
<b>Вода та сік</b>		
Мінеральна вода «Моршинська» негаз./сил. газ.	250	30
Мінеральна вода «Рочетта» негаз./газ.	250	6
Мінеральна вода «Боржомі»	250	15
Солодка вода «Фанта»	250	18
Солодка вода «Кока-Кола»	250	22
Солодка вода «Спрайт»	250	11
Сік «Галіція» в асортименті (яблучний, апельсиновий, вишневий, яблучно-чорничний, мультифруктовий)	250/500/1000	27



**Добова потреба рибного ресторану у сировині, напівфабрикатах за  
товарними групами**

Вид сировини, н/ф, продукту за товарними групами	Одиниці виміру	Термічний стан	Кількість, кг	Термін зберігання
<b>Риба та морепродукти – 133</b>				
Форель (філе)	кг	Охолоджене	2,4	2
Морський окунь (філе)	кг	Охолоджене	5,7	2
Дорадо (філе)	кг	Охолоджена	11,0	2
Лосось (філе)	кг	Охолоджений	9,6	2
Тунець (філе)	кг	Охолоджене	8,6	2
Сібас (філе)	кг	Охолоджене	5,9	2
Тріска (філе)	кг	Охолоджена	4,6	2
Палтус (філе)	кг	Охолоджений	5,2	2
Камбала (філе)	кг	Охолоджена	4,0	2
Сьомга (філе)	кг	Охолоджена	5,8	2
Осетрина (філе)	кг	Охолоджена	4,4	2
Чорна тріска (філе)	кг	Охолоджена	5,3	2
Судак (філе)	кг	Охолоджений	5,1	2
Молюски	кг	Охолоджені	1,4	2
Морські гребінці	кг	Заморожені	4,1	2
Мідії чорноморські	кг	Охолоджені	3,8	2
Мідії новозеландські	кг	Заморожені	4,6	2
Краб	кг	Охолоджений	6,2	2
Королівський краб	кг	Охолоджений	3,9	2
Рапан	кг	Охолоджені	2,6	2
Кальмар	кг	Заморожений	3,5	2
Креветки тигрові	кг	Заморожені	7,8	2
Карабінера креветка	кг	Заморожена	3,0	2
Блакитна креветка	кг	Заморожена	3,0	2
Устриця фін де клер №2	шт.	Охолоджена	12	2
Устриця гревелінген №1	шт.	Охолоджена	6	2
Устриця біла перлина №2	шт.	Охолоджена	8	2
Лобстер	кг	Заморожений	5,3	2
Бейбі-восьминіг	кг	Охолоджений	2,4	2
Восьминіг	кг	Охолоджений	3,8	2
<b>Молочно-жирові продукти – 50,2</b>				
Молоко, 2,6%	л	Охолоджене	8,0	2
Вершки кулінарні, 20,30%	л	Охолоджені	2,5	2
Сметана, 15%, 20%	л	Охолоджена	2,0	2
Масло вершкове, 72.5%, 82.5%	кг	Охолоджене	4,2	2
Маргарин, 72%	кг	Охолоджений	1,4	2
Сир моцарела	кг	Охолоджений	2,1	2
Сир чедер	кг	Охолоджений	1,5	2
Сир маскарпоне	кг	Охолоджений	6,3	2
Крем-сир	кг	Охолоджений	2,2	2
Сир камамбер	кг	Охолоджений	2,5	2

Вид сировини, н/ф, продукту за товарними групами	Одиниці виміру	Термічний стан	Кількість, кг	Термін зберігання
Сир горгонзола	кг	Охолоджений	2,5	2
Сир фета	кг	Охолоджений	2,9	2
Сир брі	кг	Охолоджений	2,8	2
Сир твердий	кг	Охолоджений	3,0	2
Сир пармезан	кг	Охолоджений	3,1	2
Майонез	кг	Охолоджений	2,1	2
Морозиво	кг	Заморожене	1,1	2
<b>Яйця - 40</b>				
Яйця	шт.	Охолоджені	40	2
<b>Гастрономія – 4,7</b>				
Оселедець	кг	Охолоджена	3,6	2
Ікра щуца	кг	Ж/б банка	1,1	2
<b>Бакалійна група – 50,23</b>				
Олія соняшникова	л	Рафінована	3,9	3
Оливкова олія	л	Першого холодного віджиму	2,0	3
Кедрові горішки	кг	Пакетовані	0,4	3
Мигдаль	кг	Пакетовані	0,9	3
Кіноа	кг	Сухе	3,5	3
В'ялені томати	л	Скляна пляшка	1,4	3
Кокосове молоко	л	Герметична упаковка	1,2	3
Водорості норі	кг	Сухі	0,8	3
Гірчиця	кг	Герметична упаковка	0,5	3
Борошно пшеничне	кг	І гатунку	8,0	3
Горіхи волоські	кг	Очищені	0,8	3
Кунжут	кг	Пакетований	0,4	3
Кус-кус	кг	Фасований	2,9	3
Рис	кг	Круглий	3,4	3
Рис	кг	Довгозернистий	3,0	3
Мед	л	Скляна банка	0,7	3
Ячна локшина	кг	Упакована	3,7	3
Насіння чіа	кг	Сухе	0,3	3
Трансглюментаса	кг	Порошок	0,1	3
Сіль	кг	Фасований	0,8	3
Цукор	кг	Фасований	5,4	3
Спагетті	кг	Фасовані	2,2	3
Чорні спагетті	кг	Фасовані	2,0	3
Шоколад	кг	Фасований	0,7	3
Розмарин		Фасований	0,1	3
Пекарський порошок	к	Пакетований	0,03	3
Чай	кг	Упакований	0,7	3
Кава «Робуста»	кг	Обсмажена в зернах	0,2	3
Кава «Арабіка»	кг		0,2	3
<b>Овочі, гриби, зелень – 76,7</b>				
Печериці	кг	Охолоджені	2,8	3

Вид сировини, н/ф, продукту за товарними групами	Одиниці виміру	Термічний стан	Кількість, кг	Термін зберігання
Шийтакі	кг	Охолоджені	1,5	3
Базилік	кг	Охолоджений	0,6	3
Цибуля порей	кг	Охолоджені	0,7	3
М'ята	кг	Охолоджена	0,4	3
Авокадо	кг	Охолоджена	4,2	3
Білі гриби	кг	Охолоджені	1,8	3
Рукола	кг	Охолоджена	1,0	3
Салат «Айсберг»	кг	Охолоджений	0,7	3
Салат «Рукола»	кг	Охолоджений	0,7	3
Салат «Лолло»	кг	Охолоджений	0,7	3
Селера	кг	Охолоджена	0,8	3
Картопля молода	кг	Охолоджена	3,0	3
Картопля	кг	Охолоджена	11,5	3
Баклажани	кг	Охолоджені	2,7	3
Часник	кг	Сухий	0,4	3
Цукіні	кг	Охолоджені	2,6	3
Морква	кг	Охолоджена	7,9	3
Стручкова квасоля	кг	Охолоджена	2,4	3
Аспарагус	кг	Охолоджений	2,0	3
Трюфель	кг	Охолоджений	1,3	3
Помідори чері	кг	Охолоджені	2,2	3
Огірки	кг	Охолоджені	5,8	3
Цибуля	кг	Охолоджена	4,5	3
Імбир	кг	Охолоджена	0,5	3
Шпинат	кг	Охолоджений	1,9	3
Перець солодкий	кг	Охолоджений	4,5	3
Петрушка, кріп, кінза	кг	Охолоджені	1,3	3
Помідори	кг	Охолоджені	6,1	3
<b>Фрукти, ягоди – 31,5</b>				
Полуниця	кг	Охолоджена	2,1	3
Лохина	кг	Охолоджена	1,2	3
Малина	кг	Охолоджена	1,0	3
Ківі	кг	Охолоджені	1,0	3
Помаранч	кг	Охолоджений	10,3	3
Манго	кг	Охолоджене	2,0	3
Журавлина	кг	Охолоджена	0,7	3
Маракуя	кг	Охолоджена	0,5	3
Лайм	кг	Охолоджений	0,4	3
Грейпфрут	кг	Охолоджений	4,0	3
Лимон	кг	Охолоджений	1,0	3
Банан	кг	Охолоджені	2,5	3
Яблука	кг	Охолоджені	7,6	3
Ананас	кг	Охолоджений	5,2	3
Груша	кг	Охолоджена	1,5	3



**Проектування процесу складування та зберігання продуктів  
рибного ресторану**

Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Завантажувальна	Ваги товарні CAS DB II-300	1	800	700	0,56
	Стіл виробничий Олегія Економ-430	1	1200	700	0,84
	Підтоварник Олегія 600x500	1	600	500	0,3
	Ваги настільні порційні CAS SW-20W	1	192	241	-
	Візок вантажний Noblelift TRPT15	2	650	420	0,55
Площа устаткування, м <sup>2</sup>					2,25
Площа завантажувальної, м <sup>2</sup>					6
<b>Неохолоджувальні комори</b>					
Сухих продуктів	Стелаж Олегія Проф-430	2	1200	700	1,68
	Підтоварник Олегія 600x500	3	600	500	0,9
Площа устаткування, м <sup>2</sup>					2,58
Площа комори сухих продуктів, м <sup>2</sup>					7
Вино-горілчаних напоїв	Стелаж Олегія Проф-430	2	1200	700	1,68
	Підтоварник Олегія 600x500	3	600	500	0,9
Площа, яку займає устаткування, м <sup>2</sup>					2,58
Площа комори вино-горілчаних напоїв, м <sup>2</sup>					7
<b>Охолоджувальні камери</b>					
Молочно-жирових продуктів	Збірно-розбірна камера Polair KXH-2,94	1	1,36	1,36	1,84
Площа камери молочно-жирових продуктів, м <sup>2</sup>					5
Риби та морепродуктів	Збірно-розбірна камера Polair KXH-2,94	1	1,36	1,36	1,84
Площа камери риби та морепродуктів, м <sup>2</sup>					5
Овочів, фруктів, ягід	Збірно-розбірна камера Polair KXH-2,94	1	1,36	1,36	1,84
Площа камери для овочів, фруктів, ягід, м <sup>2</sup>					5

## Виробнича програма доготівельного цеху рибного ресторану

Сировина (н/ф)	Добова кількість кг	Технологічна обробка	Призначення н/ф
<b>Лінія обробки овочів, фруктів, ягід</b>			
Печериці	2,8	Миття, очищення, нарізання	Підготовлені для салатів, основних страв
Шіітакі	1,5		Підготовлені для основних страв
Білі гриби	1,8		
Базилік	0,6		
Цибуля порей	0,7	Чищення, миття, нарізання	Підготовлена для салатів
М'ята	0,4	Миття	Підготовлений для напоїв
Авокадо	4,2	Чищення, видалення кісточки, нарізання	Підготовлений для салатів
Рукола	1,0	Перебирання, миття	Підготовлений для салатів
Салат «Айсберг»	0,7		
Салат «Руколла»	0,7		
Салат «Лолло»	0,7		
Селера	0,8		
Картопля молода	3,0	Чищення, миття, нарізання	Підготовлена для гарнірів
Картопля	11,5		Підготовлена для гарнірів, супів, салатів
Баклажани	2,7	Миття, чищення, нарізання	Підготовлені для гарнірів
Часник	0,4	Чищення, миття, подрібнення	Підготовлений для основних страв, холодних та гарячих закусок
Цукіні	2,6	Миття, чищення, нарізання	Підготовлені для гарнірів
Морква	7,9		Підготовлена для гарнірів, супів, салатів
Стручкова квасоля	2,4	Миття, видалення твердих тканин	Підготовлена для основних страв
Аспарагус	2,0		Підготовлений для салатів
Трюфель	1,3	Миття, очищення, нарізання	Підготовлена для основних страв
Помідори чері	2,2	Миття, нарізання	Підготовлений для салатів
Огірки	5,8	Миття, нарізання	
Цибуля	4,5	Чищення, миття, нарізання	Підготовлена для гарнірів, супів, салатів
Імбир	0,5	Миття, чищення, нарізання	Підготовлена для основних страв
Шпинат	1,9	Миття, перебирання	
Перець солодкий	4,5	Миття, видалення насіння, нарізання	Підготовлений для салатів, основних страв
Петрушка, кріп, кінза	1,3	Миття, перебирання, нарізання	
Помідори	6,1	Миття, нарізання	Підготовлена для гарнірів, основних страв, салатів
Полуниця	2,1	Миття, видалення плодоніжки	Підготовлена для десертів

Лохина	1,2	Миття, перебирання	Підготовлена для десертів
Малина	1,0	Перебирання	Підготовлена для десертів
Ківі	1,0	Миття, чищення, нарізання	Підготовлений для смузі
Помаранч	10,3		Підготовлений для фрешів, смузі
Манго	2,0	Миття, чищення, нарізання	Підготовлене для десертів
Журавлина	0,7	Миття, перебирання	Підготовлена для десертів
Маракуя	0,5	Миття, чищення	Підготовлена для десертів
Лайм	0,4	Миття	Підготовлений для напоїв
Грейпфрут	4,0	Миття, чищення, нарізання	Підготовлений для фрешів, смузі
Лимон	1,0	Миття, перебирання	Підготовлений для напоїв
Банан	2,5	Миття, чищення, нарізання	Підготовлений для смузі
Яблука	7,6	Миття, чищення, нарізання	Підготовлене для фрешів
Ананас	5,2	Чищення, нарізання	Підготовлений для фрешів, смузі
Груша	1,5	Миття, перебирання	Підготовлена для фрешів
<b>Лінія обробки риби та морепродуктів</b>			
Форель (філе)	2,4	Зачищення, миття, нарізання	Підготовлене для основних страв
Морський окунь (філе)	5,7		Підготовлене для холодних закусок, основних страв
Дорадо (філе)	11,0		Підготовлена для супів, салатів, основних страв
Лосось (філе)	9,6		
Тунець (філе)	8,6		Підготовлене для холодних закусок, основних страв
Сібас (філе)	5,9		
Тріска (філе)	4,6		
Палтус (філе)	5,2		Підготовлене для основних страв
Камбала (філе)	4,0		
Сьомга (філе)	5,8		
Осетрина (філе)	4,4		
Чорна тріска (філе)	5,3		
Судак (філе)	5,1		Підготовлене для основних страв, супів
Кальмар	3,5	Розморожування, видалення плівки, промивання	Підготовлені для гарячих закусок, салатів
Морські гребінці	4,1	Розморожування, зачищення, миття	Підготовлені для гарячих закусок
Мідії чорноморські	3,8		
Мідії новозеландські	4,6		Підготовлені для основних страв
Краб	6,2		Підготовлений для салатів, супів, основних страв
Королівський краб	3,9		
Рапан	2,6		Підготовлені для гарячих закусок



Креветки тигрові	7,8		Підготовлені для фірмових, основних страв, салатів, гарячих закусок, супів
Карабінера креветка	3,0		Підготовлені для фірмових страв
Блакитна креветка	3,0		
Молюски	1,4	Зачищення, промивання, розкриття стулки черепашки	Підготовлені для холодних закусок
Устриця фін де клер №2	12		
Устриця гревелінген №1	6		
Устриця біла перлина №2	8		
Лобстер	5,3	Миття, очищення	Підготовлене для основних страв
Бейбі-восьминіг	2,4	Зачищення, миття, нарізання	Підготовлені для салатів
Восьминіг	3,8		Підготовлені для фірмових, основних страв, гарячих закусок

## Чисельність виробничих працівників рибного ресторану

Назва страви	Кількість страв, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність працівників, осіб
<b>Фірмові страви</b>			
Фірмовий салат з морепродуктами	8	1,2	9,6
Фірмове плато	11	1,5	16,5
Гриль-плато креветок	13	1,5	19,5
Фірмовий гаспачо	9	1,6	14,4
Рибний рулет з використанням трансглютамінази в sous vide	10	1,4	14
<b>Устриці</b>			
Фін де Клер № 2	12	1,3	15,6
Гревелінген № 1	6	1,3	7,8
Біла перлина №2	8	1,3	10,4
<b>Холодні закуски</b>			
Брускетта з лососем, авокадо, огірком та сиром філадельфія	18	1,2	21,6
Брускетта з крабом, авокадо, помідорами та соусом	21	1,2	25,2
Форшмак з оселедця власного посолу	25	1,4	35
Тар-тар з морського гребінця	39	1,3	50,7
Тар-тар з лосося, авокадо та фреш-сиром	24	1,3	31,2
Севиче з сібаса з цитрусовим соусом	20	1,3	26
Карпачо з дорадо на горіховому соусі з мигдалем	17	1,4	23,8
Асорті сашімі з морського гребінця, восьминога, лосося та тунця	25	1,4	35
Ікра щуца з тостами та вершковим маслом	22	1,2	26,4
Салат з сьомгою, томатами та грибами	36	1,3	46,8
«Нісуаз» з тунцем	23	1,3	29,9
Салат «Цезар» з лососем	25	1,5	37,5
Салат з окунем, руколою, ананасом, авокадо і томатами у цитрусовому соусі	34	1,3	44,2
Салат «Цезар» з креветками	26	1,3	33,8
Салат з руколою, креветками, томатами чері та сиром пармезан	20	1,4	28
Олів'є з крабом	12	1,4	16,8
Салат «Грецький»	27	1,3	35,1
Сирне асорті	21	1,2	25,2
<b>Гарячі закуски</b>			
Рапани запечені з грибами у вершковому соусі під сиром	14	1,4	19,6
Поп корн з креветками	19	1,3	24,7
Хвости тигрових креветок у вершковому соусі	12	1,4	16,8
Морські гребінці запечені з шпинатом	18	1,5	27
Запечені устриці з печерицями та цибулею порей	15	1,4	21
Хрусткий рол з морепродуктами	13	1,4	18,2
Запечений камамбер з імбирно-журавлинним соусом	11	1,3	14,3

<b>Супи</b>			
Уха з тріскою та лососем	9	1,5	13,5
Бульйон з устрицею та сиром моцарелла	13	1,5	19,5
Том ям з морепродуктами	11	1,5	16,5
Крабовий суп-біск	13	1,5	19,5
<b>Основні страви</b>			
Дорадо/сібас/камбала/ тунець/чорна тріска/гребінець/кальмар /тигрова креветка/новозеландська мідія – готуємо за Вашим бажанням: на грилі, пару, в sous vide	42	1,6	67,2
Стейк з тунця на шпинатно-картопляному пюре та гірчично-медовому соусі	15	1,5	22,5
Стейк з лосося sous vide з овочевим cote	10	1,7	17
Шашлик з осетрини з часниковим соусом	17	1,7	28,9
Тунець з кіноа та овочевою сальсою	23	1,6	36,8
Лосось під соусом шампань та яйцем пашот	11	1,6	17,6
Палтус з білими грибами і соусом бер блан	18	1,5	27
Філе дорадо, запечене з аспарагусом та мигдальним соусом	14	1,5	21
Філе сібаса з картопляним пюре, грибами шиїтаке і томатним соусом	16	1,6	25,6
Котлети із судака з картопляним пюре та шпинатом	20	1,6	32
Тигрові креветки у хрусткому темперному тісті	12	1,5	18
Восьминіг з кус-кусом та трюфельним соусом	21	1,5	31,5
Фаланга королівського краба в кокосовому молоці	15	1,6	24
Лобстер запечений в соусі термідор	13	1,6	20,8
Паелья з морепродуктами	17	1,7	28,9
Чорні спагеті з креветками, кальмарами та новозеландськими мідіями	22	1,7	37,4
Паста з морепродуктами	16	1,7	27,2
<b>Гарніри</b>			
Картопля по-селянськи з грибами та розмарином	15	1,5	22,5
Молода картопля з кропом	13	1,5	19,5
Запечена в печі картопля з розмарином	12	1,5	18
Овочі гриль	11	1,5	16,5
Шпинат з вершками та кедровими горішками	12	1,5	18
Рис з часником та петрушкою	14	1,5	21
<b>Десерти</b>			
Чізкейк манго-маракуя	10	1,3	13
Шоколадний фондан	14	1,2	16,8
Морквяний торт з сиром філадельфія	16	1,3	20,8
Наполеон з полуничним соусом	11	1,3	14,3
Мільфей з ягодами лохини та малини	17	1,2	20,4
Пана-котта з малиновим соусом	15	1,3	19,5
Морозиво	19	1,1	20,9
<b>Разом</b>			<b>1615,2</b>
<b>Явочна кількість працівників</b>			<b>4</b>



## Графік погодинної реалізації страв у рибному ресторані

Години роботи	Кількість порцій, шт.	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22	22-23	23-24
Назва страви		8	40	24	11	11	11	24	34	50	20	17	6
Кількість споживачів у години роботи		0,03	0,16	0,09	0,04	0,04	0,04	0,09	0,13	0,20	0,08	0,07	0,02
Коефіцієнт перерахунку													
<b>Фірмові страви</b>													
Фірмовий салат з морепродуктами	8		1	1	1	1		1	1	2	1	1	
Фірмове плато	11		2	1	1			1	1	2	1	1	
Гриль-плато креветок	13		2	1	1	1	1	1	2	3	1	1	
Фірмовий гаспачо	9		1	1				1	1	2	1	1	
Рибний рулет з використанням трансглютамінази в sous vide	10		2	1		1		1	1	2	1	1	
<b>Устриці</b>													
Фін де Клер № 2	12		2	1	1	1	1	1	2	2	1	1	
Гревелінген № 1	6		1	1				1	1	1	1		
Біла перлина №2	8		1	1				1	1	2	1	1	
<b>Холодні закуски</b>													
Брускетта з лососем, авокадо, огірком	18	1	3	2	1	1	1	2	2	4	1	1	
Брускетта з крабом, авокадо	21	1	3	2	1	1	1	2	3	4	2	1	
Форшмак з оселедця	25	1	4	2	1	1	1	2	3	5	2	2	1
Тар-тар з морського гребінця	39	1	6	4	2	2	2	4	5	8	3	3	1
Тар-тар з лосося, авокадо та фреш-сиром	24	1	4	2	1	1	1	2	3	5	2	2	1
Севіче з сібаса з цитрусовим соусом	20	1	3	2	1	1	1	2	3	4	2	1	
Карпачо з дорадо на горіховому соусі	17	1	3	2	1	1	1	2	2	3	1	1	
Асорті сашімі з морського гребінця, восьминога, лосося	25	1	4	2	1	1	1	2	3	5	2	2	1
Ікра шуча з тостами та вершковим маслом	22	1	3	2	1	1	1	2	3	4	2	1	1
Салат з сьомгою, томатами та грибами	36	1	6	3	2	2	2	3	5	7	3	2	1
«Нісуаз» з тунцем	23	1	4	2	1	1	1	2	3	4	2	2	1
Салат «Цезар» з лососем	25	1	4	2	1	1	1	2	3	5	2	2	1
Салат з окунем, руколою, ананасом	34	1	5	3	1	1	1	3	5	7	3	2	1
Салат «Цезар» з креветками	26	1	4	2	1	1	1	2	3	5	2	2	1
Салат з руколою, креветками	20	1	3	2	1	1	1	2	3	4	2	1	
Олів'є з крабом	12		2	1	1	1	1	1	2	2	1	1	
Салат «Грецький»	27	1	4	3	1	1	1	3	4	5	2	2	1
Сирне асорті	21	1	3	2	1	1	1	2	3	4	2	1	
<b>Гарячі закуски</b>													
Рапани запечені з грибами	14		2	1	1	1	1	1	2	3	1	1	
Поп корн з креветками	19	1	3	2	1	1	1	2	3	4	1	1	

Хвосты тигрових креветок	12		2	1	1	1	1	1	2	2	1	1	
Морські гребінці запечені	18	1	3	2	1	1	1	2	2	4	1	1	
Запечені устриці з печерицями	15		2	1	1	1	1	1	2	3	1	1	
Хрусткий рол з морепродуктами	13		2	1	1	1	1	1	2	3	1	1	
Запечений камамбер	11		2	1				1	1	2	1	1	
<b>Супи</b>													
Уха з тріскою та лососем	9		1	1		1		1	1	2	1	1	
Бульйон з устрицею та сиром моцарелла	13		2	1	1	1	1	1	2	3	1	1	
Том ям з морепродуктами	11		2	1				1	1	2	1	1	
Крабовий суп-біск	13		2	1	1	1	1	1	2	3	1	1	
<b>Основні страви</b>													
Дорадо/сібас/камбала/ тунець / чорна тріска/гребінець/кальмар / тигрова креветка/ мідія	42	1	7	4	2	2	2	4	6	8	3	3	1
Стейк з тунця	15		2	1	1	1	1	1	2	3	1	1	
Стейк з лосося sous vide	10		2	1	1			1	1	2	1	1	
Шашлик з осетрини	17	1	3	2	1	1	1	2	2	3	1	1	
Тунець з кіноа	23		2	1	1	1	1	1	2	3	1	1	
Лосось під соусом шампань	11		2	1				1	1	2	1	1	
Палтус з білими грибами	18	1	3	2	1	1	1	2	2	4	1	1	
Філе дорадо, запечене	14	0	2	1	1	1	1	1	2	3	1	1	
Філе сібаса з картопляним пюре	16	1	3	2	1	1	1	2	2	3	1	1	
Котлети із судака з картопляним пюре	20	1	3	2	1	1	1	2	3	4	2	1	
Тигрові креветки у хрусткому темперному тісті	12	0	2	1	1	1	1	1	2	2	1	1	
Восьминіг з кус-кусом	21	1	3	2	1	1	1	2	3	4	2	1	
Фаланга королівського краба	15	0	2	1	1	1	1	1	2	3	1	1	
Лобстер запечений в соусі термідор	13	0	2	1	1	1	1	1	2	3	1	1	
Паелья з морепродуктами	17	1	3	2	1	1	1	2	2	3	1	1	
Чорні спагеті з креветками	22	1	3	2	1	1	1	2	3	4	2	1	1
Паста з морепродуктами	16	1	3	2	1	1	1	2	2	3	1	1	
<b>Гарніри</b>													
Картопля по-селянськи з грибами	15		2	1	1	1	1	1	2	3	1	1	
Молода картопля з кропом	13		2	1	1	1	1	1	2	3	1	1	
Запечена в печі картопля з розмарином	12		2	1	1	1	1	1	2	2	1	1	
Овочі гриль	11		2	1				1	1	2	1	1	
Шпинат з вершками	12		2	1	1	1	1	1	2	2	1	1	
Рис з часником та петрушкою	14		2	1	1	1	1	1	2	3	1	1	
<b>Десерти</b>													
Чізкейк манго-маракуя	10		2	1		1		1	1	2	1	1	
Шоколадний фондан	14		2	1	1	1	1	1	2	3	1	1	
Морквяний торт	16	1	3	2	1	1	1	2	2	3	1	1	
Наполеон з полуничним соусом	11		2	1				1	1	2	1	1	
Мільфей з ягодами	17	1	3	2	1	1	1	2	2	3	1	1	
Пана-котта з малиновим соусом	15		2	1	1	1	1	1	2	3	1	1	
Морозиво	19	1	3	2	1	1	1	2	3	4	1	1	

## Зведений кошторис по ресторану «Рибний день»

№ розділ	Витрати	Орієнтоване співвідношення	Сума, тис. грн.
<b>Розділ А. Базисна вартість будівництва</b>			
1	Підготовка території будівництва.	1% від вартості будівництва по гл. 2	90,9
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.		
2.1	Загальнобудівельні роботи.	56%	5089,5
2.2	Електротехнічні	7%	636,2
2.3	Сантехнічні	5%	454,4
2.4	Зв'язок та сигналізація.	3%	272,7
2.5	Устаткування, меблі та інвентар.	29%	2635,6
	<b>Разом за главою 2.</b>		<b>9088,4</b>
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення.	3% гл.2	272,7
4	Об'єкти енергетичного господарства.	0,5% гл.2	45,4
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку.	0,2% гл.2	18,2
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання.	4% гл. 2	363,5
7	Благоустрій і озеленення території.	3% гл. 2	272,7
	<b>Разом за главами 1-7.</b>		<b>10151,7</b>
8	Тимчасові будівлі та споруди.	0,5% гл.1-7	50,8
9	Інші роботи та витрати.	5% гл.1-7	507,6
	<b>Разом за главами 1-9.</b>		<b>10710,1</b>
10	Утримання дирекції об'єкта, що будується, та авторський нагляд.	2% за гл. 1-7	203,0
11	Підготовка експлуатаційних кадрів.	0,3% гл.1-9	32,1
12	Проектні та вишукувальні роботи.	4% гл.1-7	406,1
	<b>Усього. Базисна вартість будівництва (БВ)</b>		<b>11351,3</b>
<b>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</b>			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори).	41% гл.1-9	4391,1
2	Резервний компенсаційний фонд замовника.	3% від БВ	340,5
	<b>Всього по розділу Б</b>		<b>4731,7</b>
	<b>Разом вартість будівництва</b>		<b>16083,0</b>



**Планування фонду заробітної плати ресторану «Рибний день»  
на 2021 рік**

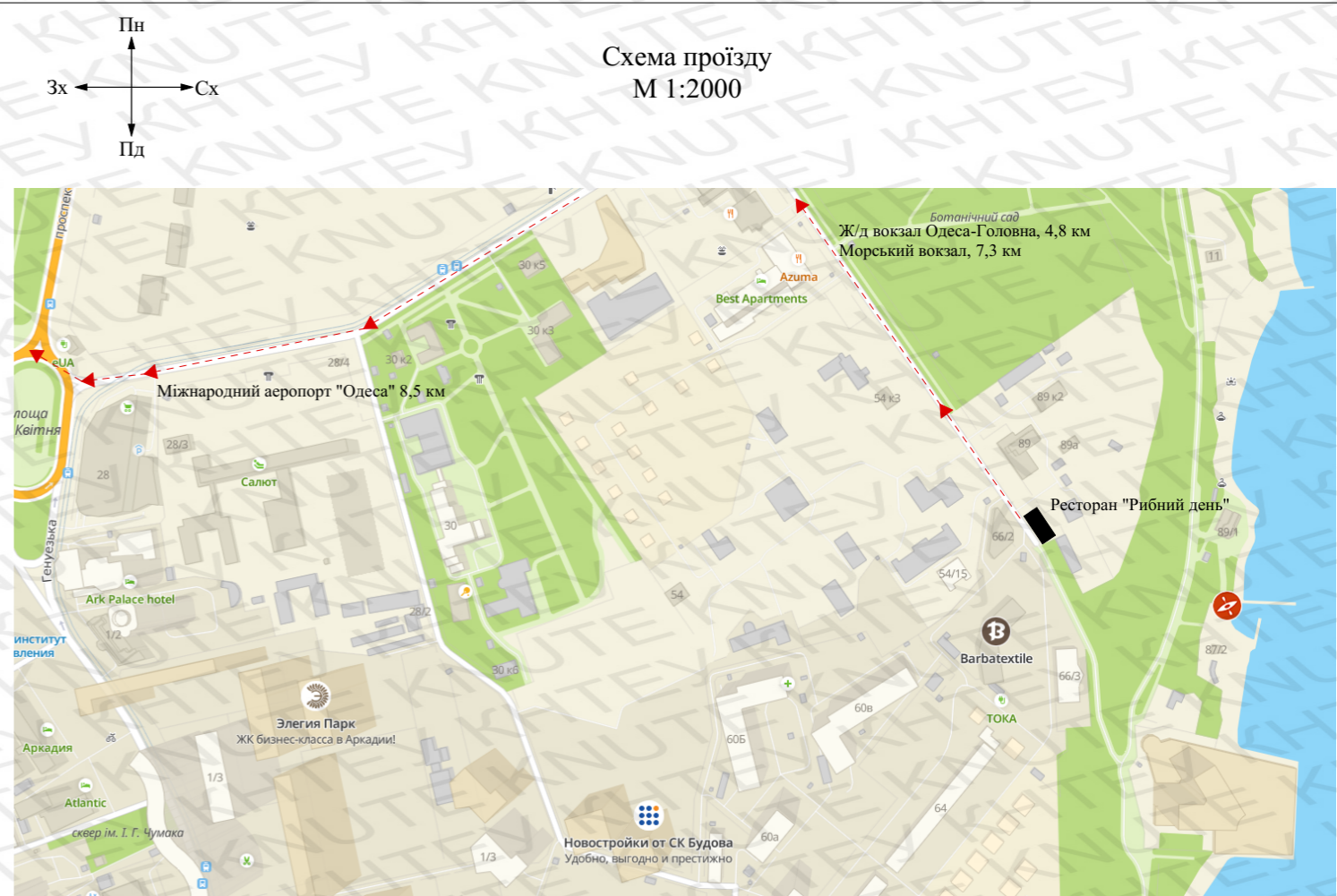
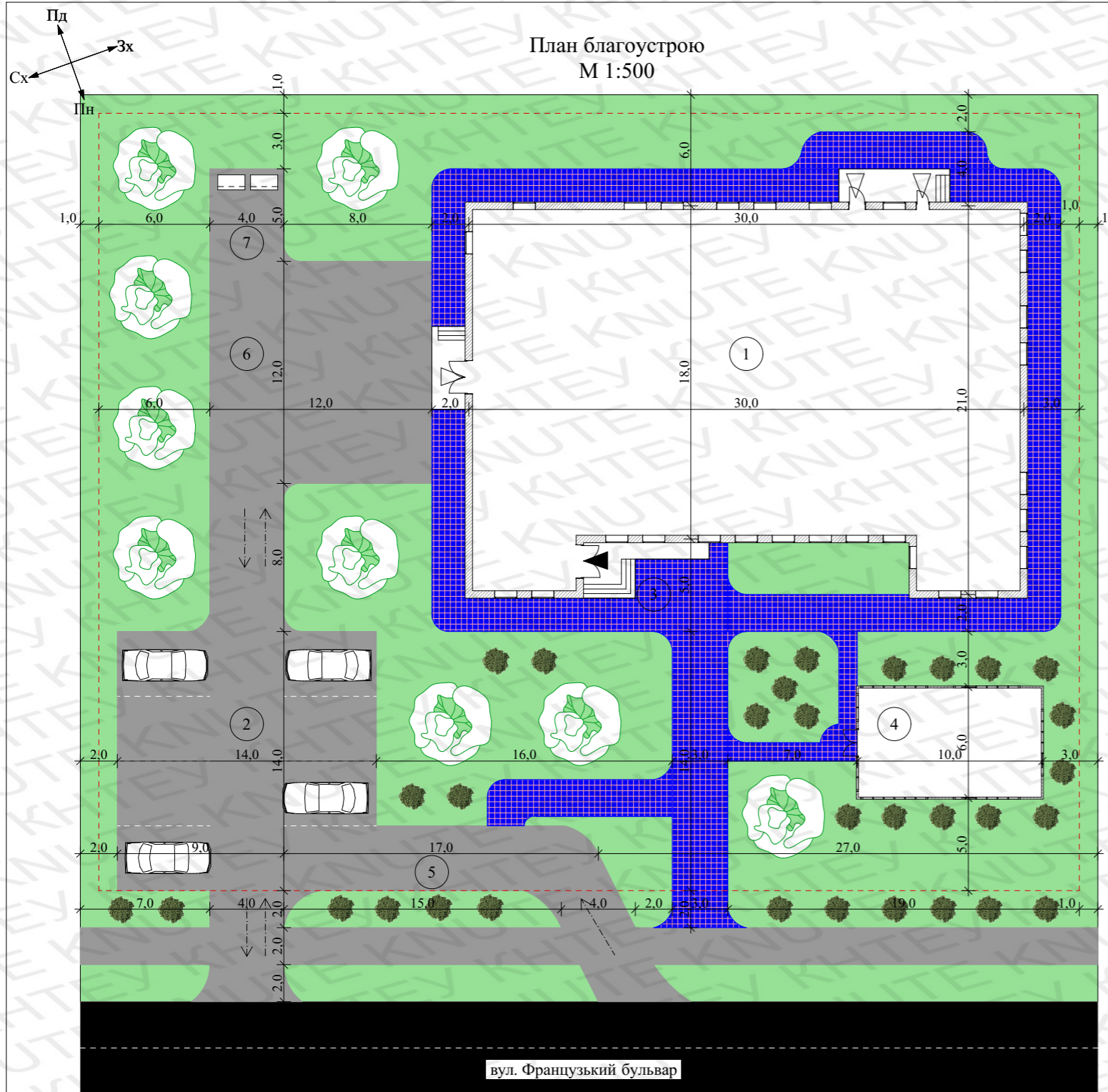
Найменування посад	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Доплати та надбавки, грн			Заробітна плата, грн.	Фонд заробітної плати, місячний, грн.
			категорії	звання	інше		
<i>Адміністративно-управлінський персонал</i>							
Директор	1	30000	1500	500	500	32500	32500
Бухгалтер	1	18100	800	800		19700	19700
Шеф-кухар	1	17000	500	500		18000	18000
Адміністратор залу	2	9000			300	9300	18600
Комірник	1	9500			300	9800	9800
<b>Всього</b>	<b>6</b>	<b>83600</b>	<b>2800</b>	<b>1800</b>	<b>1100</b>	<b>89300</b>	<b>98600</b>
<i>Виробничий персонал</i>							
Кухарі	14	8500				8500	119000
Бармен	2	6500				6500	13000
Офіціант	12	6200				6200	6200
<b>Всього</b>	<b>28</b>	<b>21200</b>				<b>21200</b>	<b>138200</b>
<i>Допоміжний персонал</i>							
Мийник посуду	2	6000				6000	12000
Прибиральник приміщень	2	6000				6000	12000
Вантажник	2	6100				6100	12200
<b>Всього</b>	<b>6</b>	<b>18100</b>				<b>18100</b>	<b>36200</b>
<b>Разом по закладу</b>	<b>40</b>	<b>122900</b>	<b>2800</b>	<b>1800</b>	<b>1100</b>	<b>128600</b>	<b>273000</b>

## Планування поточних витрат ресторану «Рибний день» на 2021 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	14074,6	ЗВ
2. Витрати на оплату праці	3828,6	ПВ
3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	899,7	ПВ
4. Амортизаційні відрахування	2171,2	ПВ
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	667,1	ПВ
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	114,6	ПВ
7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	19,2	ПВ
9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	18,3	ЗВ
10. Витрати на транспортування	-	ЗВ
11. Витрати на охорону ЗРГ	4,2	ПВ
12. Інші поточні витрати діяльності.	1497,0	ПВ
13. Фінансові витрати	-	ПВ
<b>Разом поточні витрати</b>	<b>23294,5</b>	
<b>У тому числі умовно змінні витрати</b>	<b>14092,9</b>	
<b>Умовно постійні витрати</b>	<b>9201,6</b>	

# ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

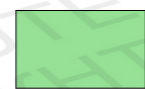



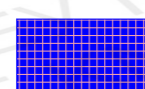











Експлікація на плані благоустрою

№ пор.	Назва об'єкта	Площа, м <sup>2</sup>
1	Ділянка під забудову закладу	549
2	Стоянка для автомобілів - 7 машиномісць	175
3	Майданчик перед закладом	35
4	Літня тераса на 30 осіб	60
5	Тимчасовий майданчик для висадки пасажирів	50
6	Розворотний майданчик	144
7	Господарські та технічні приміщення	20

Умовні позначення на плані благоустрою

	- Територія забудови (озелення)		- Головний вхід в заклад
	- Межі забудови		- Службовий вхід в заклад
	- Мошчення		- Хвойні насадження (ялина, туя)
	- Підїзні шляхи		- Тис ягідний
	- Автодорога		- Автотранспорт
			- Смітєвий бак
			- Напрям руху

КНТЕУ 181.20 06-14 д.ф.н. ВКП ГЧ					
Проект рибного ресторану на 80 місць у м. Одеса з впровадженням інноваційних способів обробки рибних напівфабрикатів					
Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата
Зав.кафедри	Кравченко М.Ф.				
Керівник	Федорова Д.В.				
Консультант	Федорова Д.В.				
Розробив	Яремченко Д.В.				
Ресторан "Рибний день" на 80 місць					
План благоустрою М 1:500 та схема проїзду до ЗРГ М 1:2000					
				Стадія	Аркуш
				Н	1
					Аркушів
					4
Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра технології і організації ресторанного господарства					



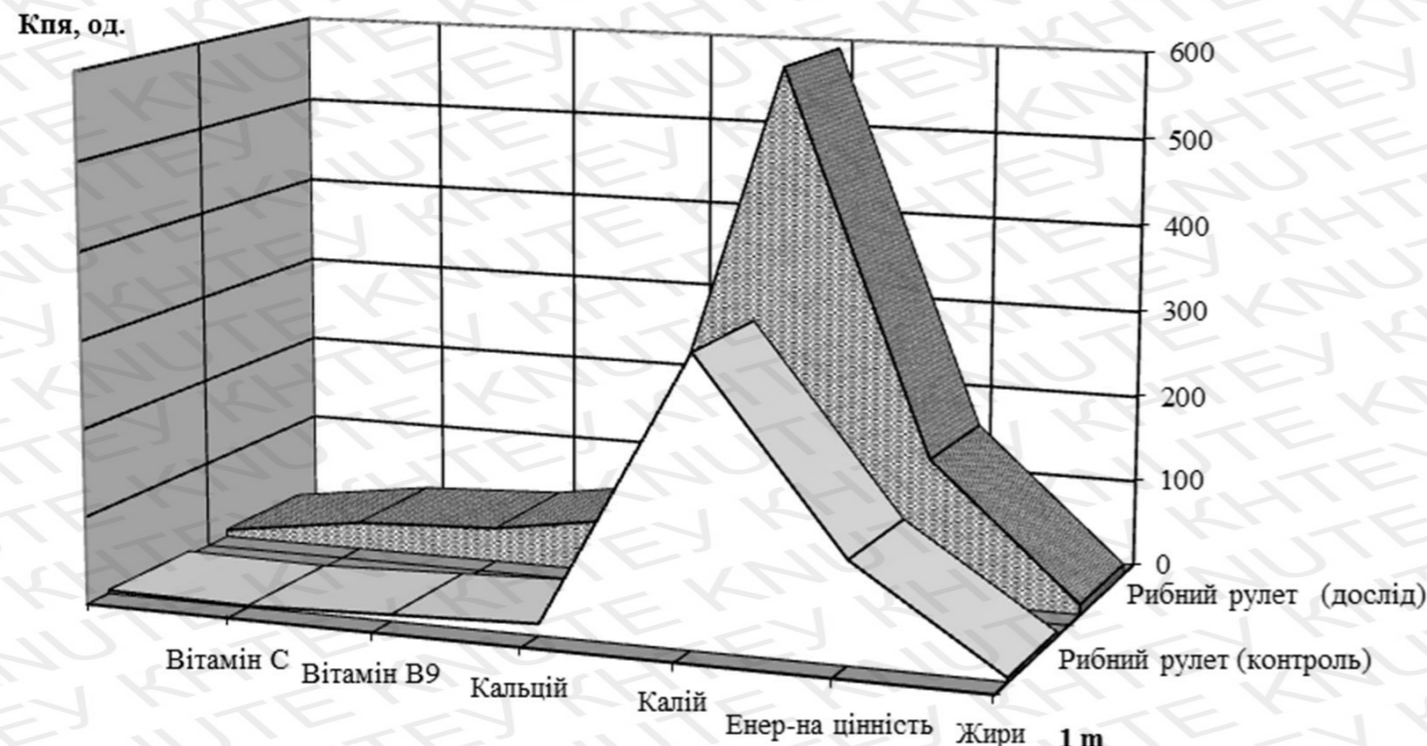
Рецептурний склад рибного рулету з використанням трансглютамінази приготовленої у *sous vide*

Інгредієнти	Контроль	Дослід №1	Дослід №2	Дослід №3
Лосось філе	70			
Обріз лосося		70	70	70
Трансглютаміназа		0,25	0,5	0,75
Печериці	22			
Цибуля ріпчаста	8			
В'ялені томати		16	16	16
Шпинат		6	6	6
Адигейський сир		8	8	8
Сіль	0,5	0,5	0,5	0,5
Перець чорний мелений	0,5	0,5	0,5	0,5
Вихід	100	100	100	100

Хімічний склад рибного рулету з використанням трансглютамінази приготовленого за *sous vide* технологією, на 100 г

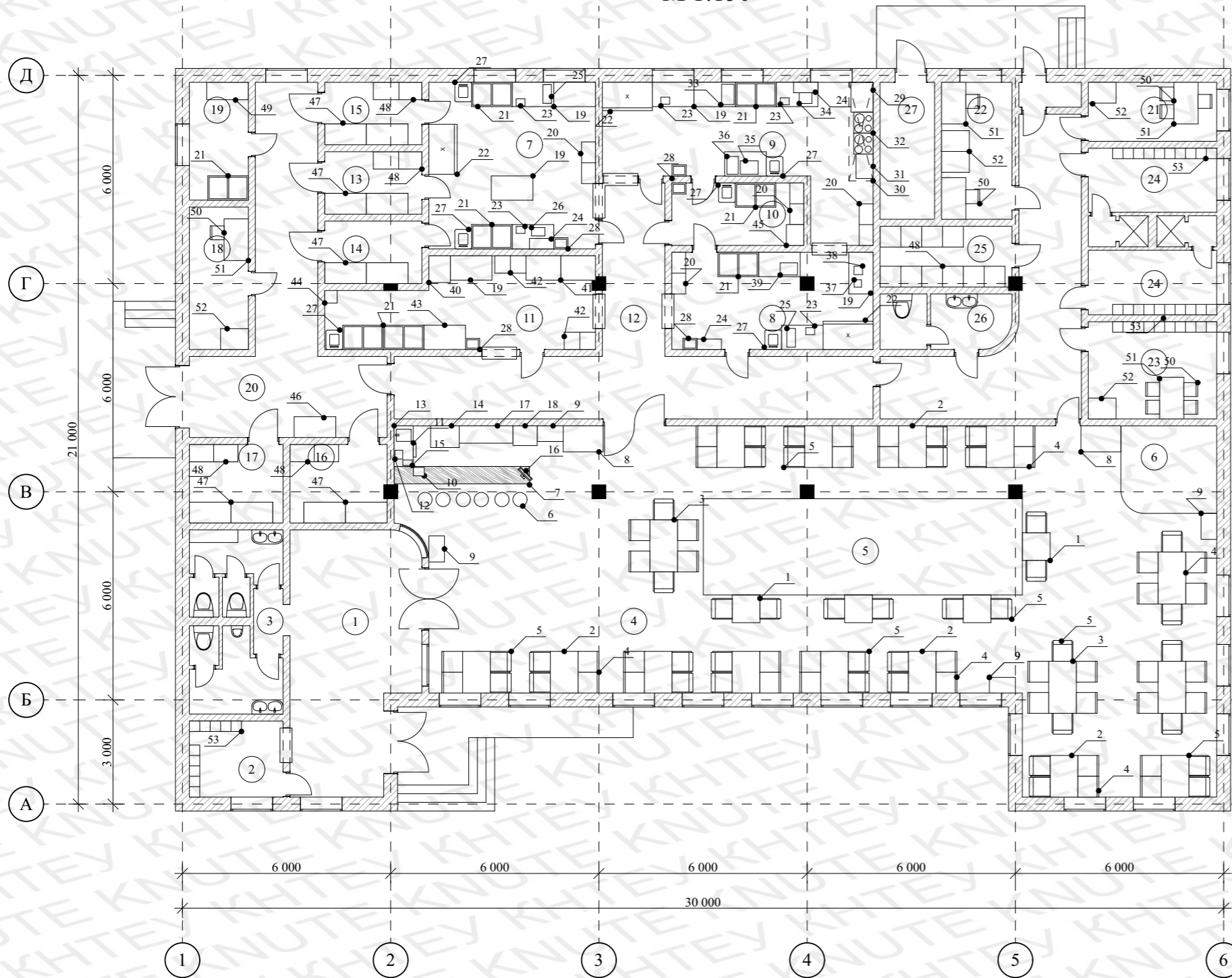
Показник	Контроль, мг/100г	Дослід, мг/100г	Різниця, %	Добова потреба	Забезпечення добової потреби, %	
					Контроль	Дослід
Білки, г	15	16,4	9,6	80	18,7	20,5
Жири, г	5,8	9,5	65,5	80	7,2	11,9
Вуглеводи,г	0,5	3	475,8	360	0,1	0,8
Харчові волокна, г	0,7	1,1	61	20	3,3	5,3
Енергетична цінність, ккал	116,1	163,7	41	1660	7	9,9
Кальцій, мг	14	66	370,3	800	1,8	8,2
Калій, мг	424,5	596,4	40,5	3500	12,1	17
Нагрій, мг	33	113,1	242,8	1300	2,5	8,7
Магній, мг	21,8	37,5	72,1	400	5,4	9,4
Фосфор, мг	176,8	203	14,8	1000	17,7	20,3
Залізо, мг	1,1	2,4	118,8	15	7,3	16
Селен, мкг	25,4	26,2	3	70	36,3	37,4
Цинк, мг	0,4	0,9	112,6	15	2,9	6,1
Вітамін А, мкг	28,3	101	257	1,5	3,1	11,2
Тіамін, мг	0	0,2	598,8	2	2,2	15,4
Рибофлавін, мг	0,1	0,3	124	2	6,2	13,9
Піридоксин, мг	0,4	0,6	43,5	200	21,6	31,1
Фолієва кислота, мкг	24,7	28,6	16	900	12,3	14,3
Ніацин, мг	6,5	7,8	20,6	22	29,4	35,5
Вітамін Е, мг	1,2	1,7	43,1	15	8	11,4
Вітамін С, мг	2,2	21,4	876,6	90	2,4	23,8

Модель якості рибного рулету з використанням трансглютамінази приготовленого за *sous vide* технологією



Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата	КНТЕУ 181.20 06-14 д.ф.н. ВКП ГЧ		
Проект рибного ресторану на 80 місць у м. Одеса з впровадженням інноваційних способів обробки рибних напівфабрикатів						Стадія	Аркуш	Аркушів
						Н	2	4
Зав.кафедри Кравченко М.Ф.						Ресторан "Рибний день" на 80 місць		
Керівник Федорова Д.В.								
Консультант Федорова Д.В.								
Розробив Яремченко Д.В.								
Графічні матеріали за результатами наукових						Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра технології і організації ресторанного господарства		

План на відмітці 0.000  
М 1:150



Експлікація приміщень

№	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>	№	Назва приміщення	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Приміщення для споживачів</b>					
1	Вестибюль	24	14	- камера молочно-жирових продуктів	5
2	Гардероб	6	15	- камера овочів, фруктів, ягід	5
3	Санвузли	2x6	16	Комора сухих продуктів	7
4	Торгівельна зала ресторану	160	17	Комора винно-горілчаних напоїв	7
5	Охолоджувальний прилавок та акваріум для риби	30	18	Комора інвентрю та мийна тари	7
6	Естрада	6	19	Приміщення комірника	6
<b>Виробничі приміщення</b>					
7	Доготівельний цех	21	20	Завантажувальна	6
8	Холодний цех	16	<b>Адміністративні та побутові приміщення</b>		
9	Гарячий цех	26	21	Кабінет директора	6
10	Мийна кухонного посуду	6	22	Бухгалтерія	8
11	Мийна столового посуду та сервізна	19	23	Гардероб для офіціантів та адміністратора	10
12	Роздаткова	10	24	Гардероб для персоналу з душевими	16
<b>Складські приміщення</b>					
Охолоджувальні камери для зберігання:			<b>Технічні приміщення</b>		
13	- камера риби та морепродуктів	5	25	Білизняна	6
			26	Санвузли для персоналу	4
			27	Теплопункт	6
				Загальна площа приміщень ЗРГ	440

Специфікація устаткування

№	Назва устаткування	Модель, марка	Габаритні розміри, мм		Кіл-сть, шт.
			Довжина	Ширинна	
1	Стіл двомісний	Twins1	800	800	4
2	Стіл чотиримісний	Twins2	1200	800	12
3	Стіл шестимісний	Twins3	1500	800	4
4	Стілець ресторанний	Бремен-Н	600	600	40
5	Крісло ресторанне	JOY	600	600	40
6	Барні табурети		Ø400		6
7	Барна стійка	Суэта	3000	400	1
8	Сервант для офіціантів	KOM2W6S Герман BRW	1150	750	2
9	Стіл для офіціантів	Twins	450	750	4
10	Кавоварка	Nemox Cafe Dell' Opera	320	290	1
11	Льодогенератор	HENDI 271 551	375	435	1
12	Сокоохолоджувач	CAB Luke Junior 3x6	450	300	1
13	Станція бармена	Олегія 1170x550	1170	550	1
14	Холодильна шафа	Полкос Carboma R560Cв	825	625	1
15	Барний комбайн	Ceado G110	330	480	1
16	Автоматизоване робоче місце офіціанта	xPOS Front	400	400	1
17	Винна шафа	GEMM WLS/222S	1550	500	1
18	Холодильна вітрина	EWT Inox RTW-120L	696	568	1
19	Стіл виробничий	Олегія Економ-430	1200	700	12
20	Стелаж	Олегія Проф-430	1200	400	4
21	Ванна мийна двосекційна	Олегія Економ-430	1170	700	8
22	Шафа холодильна	Freezerline PECC140TN	1440	815	3
23	Ваги настільні порційні	CAS SW-20W	192	241	5
24	Полочки настінні	Олегія 700x300	700	300	3
25	Овочерізка	Hendi 231807	540	240	2
26	М'ясорубка	Hendi 282199	370	220	1
27	Бачок для відходів	КІЙ-В БО-55	525	435	6
28	Рукомийник	Олегія 410x320	410	320	5
29	Пароконвектомат	Rational SCC 61	847	771	1
30	Витяжка виробнича	Олегія 2200x1500	2200	1500	1
31	Поверхня для смаження	Uret IZG 3	490	700	1
32	Плита електрична	BERNER BS4SK	600	585	2
33	Апарат для sous vide	SARO SALERNO	360	578	1
34	Вакумна пакувальна машина	EVOX 30 8MС/H	355	365	1
35	Мікрохвильова піч	Hendi 281352 1000W	511	432	1
36	Електрокип'ятильник	Ewt inox WB-15	528	326	1
37	Соковитискач	Hendi 221 204	230	200	1
38	Блендер	Hendi 230695	252	258	1
39	Слайсер	CELME FAMILY250 CE	510	410	1
40	Посудомийна машина	KRUPPS K1100E	620	770	1
41	Шафа для посуду	Олегія 1000x700	1000	700	2
42	Стелаж для посуду	Олегія 900x500	900	500	2
43	Стіл для збирання залишків їжі	Олегія Економ-430	1200	700	1
44	Утилізатор харчових відходів	In-Sink-Erator SS-100	360	360	1
45	Підтоварник	Олегія 600x500	600	500	1
46	Візок вантажний	Інтергекслад ТП-1	800	500	1
47	Підтоварник	Олегія 1200x600	1200	600	10
48	Стелаж	Олегія 1400x500	1400	500	9
49	Шафа для інвентарю	Олегія 12000x500	1200	500	1
50	Стіл офісний	Punto TR BGR	1200	500	5
51	Стілець офісний	CODY	400	400	10
52	Шафа офісна	Punto XL	800	600	5
53	Шафа для одягу	TR.04.13	1500	300	8

КНТЕУ 181.20 06-14 д.ф.н. ВКП ГЧ

Проект ресторану на 80 місць у м. Одеса з впровадженням інноваційних способів обробки рибних напівфабрикатів

Ресторан "Рибний день" на 80 місць

План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання  
М 1:100

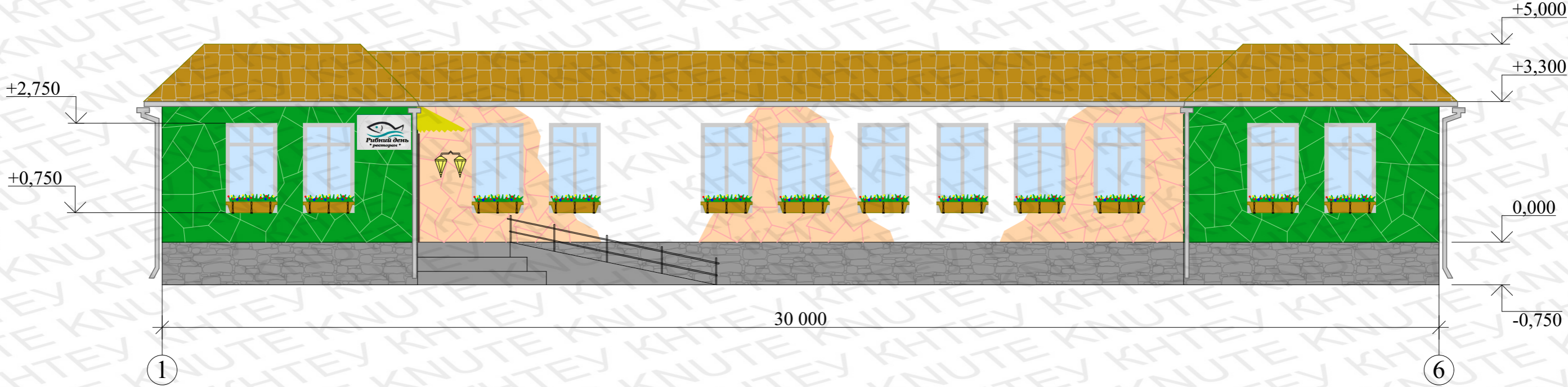
Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу  
Кафедра технології і організації ресторанного господарства

Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата
Зав.кафедри				Кравченко М.Ф.	
Керівник				Федорова Д.В.	
Консультант				Федорова Д.В.	
Розробив				Яремченко Д.В.	

Стадія	Аркуш	Аркушів
Н	3	4



Фасад в осях 1-6  
М 1:100



						КНТЕУ 181.20 06-14 д.ф.н. ВКП ГЧ			
						Проект рибного ресторану на 80 місць у м. Одеса з впровадженням інноваційних способів обробки рибних напівфабрикатів			
Зм.	К-сть	Арк.	№ док.	Підпис	Дата		Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав.кафедри		Кравченко М.Ф.				Ресторан "Рибний день" на 80 місць	Н	4	4
Керівник		Федорова Д.В.							
Консультант		Федорова Д.В.							
Розробив		Яремченко Д.В.				Дизайнерські рішення екстер'єру закладу М 1:100	Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Кафедра технології і організації ресторанного господарства		

## РЕЦЕНЗІЯ

### на випускний кваліфікаційний проект

на тему: «Проект рибного ресторану на 80 місць у м. Одеса»  
спеціальність 181 «Харчові технології»

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу  
Кафедра технології і організації ресторанного господарства  
Київський національний торговельно-економічний університет  
студента: Яремченко Дмитра Валерійовича

Випускний кваліфікаційний проект виконано відповідно до виданої теми і завдання в повному обсязі; він викладений на 54 сторінках пояснювальної записки та містить 37 таблиць і 7 рисунків, 12 додатків. Графічний матеріал – 4 аркуші.

Тема випускного кваліфікаційного проекту досить актуальна, адже з кожним роком спостерігається розвиток ресторанного господарства.

Вдало обрано розміщення закладу, обґрунтовано режим та форму роботи рибного ресторану на 80 місць, розроблено прогнозування добової динаміки попиту на ресторанну продукцію. Основною метою даного закладу є орієнтація на задоволення потреб споживачів міста Одеса.

Зміст роботи відповідає завданню на випускний кваліфікаційний проект, використано сучасну нормативно-технічну та наукову літературу.

Практична цінність проекту полягає у розробленні технологію рибного рулету з використанням технології склейки, приготовленого за технологією sous-vide, що дозволило створити з обрізків лосося цілий рибний пласт для подальшого його використання під час приготування страв, тим самим зменшити відходи, забезпечити економію і ресурсозбереження в закладах ресторанного господарства.

Прийняті у випускному кваліфікаційному проекті рішення, можуть стати основою для будівництва рибного ресторану, який буде перспективним в майбутньому. Рентабельність проекту становить 16,8%, термін окупності – 2,9 роки.

Проект виконано згідно вимог до випускного кваліфікаційного проекту з використанням комп'ютерних технологій. Креслення виконані на належному інженерному рівні. Дипломник має спеціальні знання та уміння достатні для виконання професійних завдань інноваційного характеру, ясно прогнозує роботу закладу в майбутньому, вміє аналізувати дані та робити на їх основі висновки.

Наряду з цим необхідно відмітити такі зауваження: доцільно розширити асортимент основних страв у меню, економічний ефект від виробництва рибних рулетів.

В цілому, проект виконано на високому рівні і може бути допущеним до захисту в екзаменаційній комісії.

Рецензент

ФОП Айдінов А.З. ресторан «БЕД ШЕФ»

Директор Айдінов А.З.

---