

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра технології і організації ресторанного господарства

ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЄКТ

на тему:

«Проект ресторану французької кухні на 100 місць у Шевченківському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій емульсійних соусів»

**Студента 2 курсу 7 групи,
спеціальності 181 «Харчові технології»
спеціалізації «Інноваційні технології в
ресторанному бізнесі»**

Є.О. Костенка

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

В.А. Піддубний

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

В.Г. Міска

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

М.Ф. Кравченко

Київ

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 студентів

Костенко Євгену Олександровичу

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема випускного кваліфікаційного проекту:

Проект ресторану французької кухні на 100 місць у Шевченківському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій емульсійних соусів

Затверджена наказом ректора від «20» грудня 2019 р. № 4381

2. Строк здачі студентом закінченого проекту: 20.11.2020 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до проекту:

Мета випускного кваліфікаційного проекту: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проект закладу ресторанного господарства у Шевченківському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій харчової продукції.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, технологія соусу «майонез» з використанням морквяно-олійної суміші.

Предмет дослідження: ресторан французької кухні на 100 місць, морквяний порошок (ТМ «Sunny Green»), олії соняшникова, лляна та ріпакова, соус «майонез» з використанням морквяно-олійної суміші.

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

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

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

Вступ

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

1. Концепція. Інноваційні технології. Організація.

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

2. Архітектура. Дизайн.

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

3. Управління. Економіка.

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

Резюме проекту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

Перелік графічного матеріалу:

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

№ з/п	Назва етапів випускного кваліфікаційного проекту	Строк виконання етапів роботи	
		За планом	Фактично
1	Концепція. Інноваційні технології. Організація.	31.01. – 26.06.2020	24.06.2020
2	Проведення наукових досліджень згідно ВКП	31.01. – 03.04.2020	01.04.2020
3	Підготовка статті за результатами наукових досліджень	04.04. – 30.04.2020	28.04.2020
4	Архітектура. Дизайн.	01.09. – 15.10.2020	14.10.2020
5	Управління. Економіка.	16.10. – 30.10.2020	21.10.2020
6	Оформлення випускного кваліфікаційного проекту	02.11. – 13.11.2020	13.11.2020
7	Презентація випускного кваліфікаційного проекту	16.11. – 17.11.2020	17.11.2020
8	Подання випускного кваліфікаційного проекту на кафедру	20.11.2020	20.11.2020
9	Захист випускного кваліфікаційного проекту у ДЕК	Грудень 2020 р.	Грудень 2020 р.

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

8. Науковий керівник випускного кваліфікаційного проекту

_____ В.А. Піддубний

9. Гарант освітньої програми

_____ М.Ф. Кравченко

10. Завдання прийняв до виконання студент

_____ Є.О. Костенко

11. Відгук наукового керівника випускного кваліфікаційного проекту

РЕЦЕНЗІЯ
на випускний кваліфікаційний проект студента
факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу
Костенка Євгена Олександровича
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Спеціалізація «Інноваційні технології в ресторанному бізнесі»
на тему: «Проект ресторану французької кухні на 100 місць у Шевченківському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій емульсійних соусів»

Випусковий кваліфікаційний проект виконано згідно з виданим завданням у повному обсязі на 65 сторінці пояснювальної записки та містить 9 рисунків, 36 таблиць і 15 додатків. Графічний матеріал 4 аркушів.

Проведено моніторинг ресторанного господарства м. Києва, обґрунтовано необхідність проектування ресторану французької кухні у місті Києві, проаналізовано ринок закладів у Шевченківському районі м. Києва. Для проектування обрано ділянку для проектування за адресою: місто Київ, Глибочицька, 43А.

За результатами маркетингових досліджень ринку ресторанних послуг Костенко Є.О. визначив концептуальні засади діяльності закладу відповідно до формату та його конкурентні переваги. Відповідно до обраної концепції запропоновано назву – «Verdon».

Розроблено та обґрунтовано технологію емульсійного соусу «Майонез» з використанням морквяно-олійної суміші. Використання купажованої олії (соняшникової, ріпакової, лляної), збалансованої за жирнокислотним складом, в комплексі з морквяним порошком надають соусу емульсійного типу оригінальні органолептичні показники та водночас підвищують харчову цінність. Отриманий соус «майонез» за показниками якості відповідає встановленим вимогам.

Сервісно-виробничий процес розроблено відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування», підібрано обладнання та визначено площу приміщень.

Наведено загальну характеристику ділянки під будівництва та охарактеризовано дизайнерське рішення екстер'єру та інтер'єру закладу.

Результати економічних розрахунків дозволили здійснити діагностику ефективності інвестиційного проекту, термін окупності бізнес проекту ресторану французької кухні на 100 місць у Шевченківському районі м. Києва – 3,4 роки.

Практична цінність проекту полягає у розробці проекту нормативно-технічної документації та бізнес-плану будівництва ресторану французької кухні на 100 місць у Шевченківському районі м. Києва.

Робота виконана з вимогами до випускового кваліфікаційного проекту з використанням комп'ютерних технологій, креслення оформлені на належному інженерному рівні.

Наряду з цим необхідно відмітити таке зауваження: доцільно було б в майбутньому впровадити меню сніданків.

У цілому випускний кваліфікаційний проект Костенка Євгена Олександровича виконано на належному рівні, у достатньому обсязі, відповідно до кваліфікаційних вимог та може бути рекомендований до захисту.

Д.т.н, доц
Мотузка

Ю. М.

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

Студента: Костенка Євгена Олександровича

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

Тема проекту: «Проект ресторану французької кухні на 100 місць у Шевченківському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій емульсійних соусів»

Керівник проекту: д.т.н. проф. Піддубний Володимир Антонович

Термін захисту “ ____ ” грудня 2020 р.

Робота захищена з оцінкою: _____

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано випускний кваліфікаційний проект ресторану французької кухні на 100 місць у Шевченківському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій емульсійних соусів, який містить три розділи: «Концепція. Інноваційні технології. Організація», «Архітектура. Дизайн», «Управління. Економіка».

На підставі маркетингових досліджень розроблено проект ресторану французької кухні на 100 місць у Шевченківському районі м. Києва, яка полягає в створенні демократичного міського закладу, для проектування ресторану, обрано ділянку за адресою: вулиця Глибочицька, 43А. Розроблено логотип, неймінг та легенду закладу. Обґрунтовано фірмовий дизайн закладу.

Розроблено та обґрунтовано технологію емульсійного соусу «Майонез» з використанням морквяно-олійної суміші. Використання купажованої олії (соняшникової, ріпакової, лляної), збалансованої за жирнокислотним складом, в комплексі з морквяним порошком надають соусу емульсійного типу оригінальні органолептичні показники та водночас підвищують харчову цінність.

Обґрунтовано організаційно-правову форму господарювання з розробленням організаційної структури ресторану французької кухні. Період окупності проекту становить 3,4 роки.

Випускний кваліфікаційний проект викладений на 65 сторінці пояснювальної записки та містить 9 рисунків, 36 таблиць і 15 додатків. Графічний матеріал 4 аркушів.

Ключові слова: ресторан, емульсійні соуси, французька кухня, товарообіг, рентабельність, окупність.

Annotation

In accordance with the theme and task, the final qualification project of a restaurant of French cuisine for 100 seats in the Shevchenkivskiy district of Kyiv with the introduction of innovative technologies of emulsion sauces, which contains three sections: "Concept. Innovative technologies. Organization "," Architecture. Design "," Management. Economy".

Based on marketing research, a project of a French cuisine restaurant for 100 seats in the Shevchenkivskiy district of Kyiv was developed, which consists in creating a democratic city institution, for designing a restaurant, a site was selected at the address: 43A Hlybochytska Street. The logo, naming and legend of the institution were developed. The branded design of the institution is substantiated.

The technology of emulsion sauce "Mayonnaise" with the use of carrot-oil mixture has been developed and substantiated. The use of blended oil (sunflower, rapeseed, flaxseed), balanced in fatty acid composition, in combination with carrot powder gives the emulsion-type sauce original organoleptic characteristics and at the same time increases the nutritional value.

The organizational and legal forms of management with the development of the organizational structure of the French restaurant are substantiated. The payback period of the project is 3.4 years.

The final qualification project is set out on page 65 of the explanatory note and contains 9 figures, 36 tables and 15 appendices. Graphic material 4 sheets.

Key words: restaurant, emulsion sauces, French cuisine, turnover, profitability, payback.

ЗМІСТ

ВСТУП.....

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ.

ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1. Концепція.....

1.2. Інноваційні технології харчової продукції.....

1.3. Виробничий процес.....

1.4. Сервіс.....

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення.....

2.2. Архітектурні рішення.....

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА.

3.1. Організаційний дизайн.....

3.2. Доходи. Витрати.....

3.2. Ефективність інвестиційного проекту.....

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ (ВИСНОВКИ)

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

ДОДАТКИ

ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ

ВСТУП

Актуальність теми. Розвиток ресторанного ринку у м. Києві базується на побудові такої системи обслуговування, яка необхідна для надання якісних послуг своїм клієнтам, із застосування сучасних інноваційних технологій. Особливе місце займають етнічні заклади ресторанного господарства. Специфіка етнічних ресторанів полягає у створенні меню на підставі максимального дотримування кулінарних традицій певного регіону. В місті Києві багато етнічних ресторанів: грузинської, італійської, японської та французької кухонь.

В усьому світі найвишуканішою вважається французька кухня, особливістю якої є використання найсвіжішої сировини, різноманітних способів теплової обробки (варіння в воді і на пару, припускання, смаження основним способом, на вертелі і решітці, тушкування і запікання) та великий асортимент соусів.

Проектування сучасного конкурентоспроможного ресторану французької кухні у Шевченківському районі м. Києві з впровадженням новітніх технологій є актуальним та перспективним.

Мета випускного кваліфікаційного проекту: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог HACCP та ISO розробити проект закладу ресторанного господарства у Шевченківському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій харчової продукції.

Відповідно до мети поставлені наступні завдання:

I. провести дослідження регіонального ринку продукції та послуг закладів ресторанного господарства у Шевченківського районі м. Києва із метою обґрунтування доцільності проектування закладу ресторанного господарства; розробити концепцію закладу ресторанного господарства обґрунтувавши спеціалізацію та спрямування на споживачів; обґрунтувати гастрономічний бренд проекту; структурувати сервісно-виробничий процес; розробити

виробничу програму закладу; визначити напрями технологічних інновацій, кадрове забезпечення сервісно-виробничого процесу.

II. розробити та обґрунтувати об'ємно-планувальне рішення закладу; навести архітектурні та ландшафтні рішення підприємства харчування.

III. визначити та обґрунтувати організаційно-правовий статус закладу; обґрунтувати операційні доходи закладу, розробити план із праці та спланувати поточні витрати; спланувати основні економічні показники діяльності; оцінити ефективність капітальних вкладень, визначити термін окупності проекту.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, технологія соусу «майонез» з використанням морквяно-олійної суміші.

Предмет дослідження: ресторан французької кухні на 100 місць, морквяний порошок (ТМ «Sunny Green»), олії соняшникова, лляна та ріпакова, соус «майонез» з використанням морквяно-олійної суміші.

Інформаційною основою дослідження проекту є законодавчо-нормативні акти України, які регламентують діяльність підприємств, різноманітні навчальні посібники, підручники, монографії з питань корпоративного управління, стратегічного управління, менеджменту підприємств, маркетингу як вітчизняних так і зарубіжних авторів, а також статей періодичних видань щодо проектування закладів ресторанного господарства.

Практична реалізація. Прийняті у випускному кваліфікаційному проекті рішення можуть стати основою для будівництва ресторану французької кухні на 100 місць у Шевченківському районі м. Києва.

Випускний кваліфікаційний проект складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел, додатків та графічного матеріалу.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1 Концепція

Випускний кваліфікаційний проект присвячений обґрунтуванню проектування ресторану французької кухні на 100 місць у Шевченківському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій емульсійних соусів.

Шевченківський район – один з центральних районів столиці. Район межує на сході – з Печерським, на заході – зі Святошинським, на півночі – з Подільським, на півдні – з Солом'янським, на південному сході – з Голосіївським районами Києва. Тут збереглися найцінніші історико-архітектурні та культурні пам'ятки – Золоті Ворота, Софіївський Собор (який, у свою чергу, внесено до Списку всесвітньої спадщини ЮНЕСКО), Володимирський Собор, Покровський монастир, Михайлівський Собор та інші [27].

Згідно аналізу ринку ресторанного господарств м. Києва функціонує 1850 закладів ресторанного господарства. В Шевченківському районі функціонує 350 закладів, згідно аналізу ринку в районі функціонує 7 закладів французької кухні (див. табл. 1.1.) [37].

Таблиця 1.1

Аналіз закладів ресторанного господарства

Тип підприємства	Адреса	Час роботи	Кількість місць	Середній чек, грн.	Рейтинг на cf.ua
Ресторан «Très Français»	вул. Костьольна 3	08:00-23:00	68	400-600	4,9
Кондитерська «Madame Josy»	вул. Бориса Грінченка 4	Пн – Пт 08:00 - 22:00 Сб – Нд 09:00 - 22:00	26	200-300	4,8
Ресторан «La Veranda Kyiv»	вул. Академіка Богомольця 7/14	Пн – Пт 12:00 - 23:00 Сб – Нд 10:00 - 23:00	120	600-800	4,8
Кафе «CHARLOTTE»	вул. Тургенєвській 55	Пн – Пт 09:00 - 23:00 Сб – Нд 10:00 - 23:00	85	550-750	4,7
Рестобар «Kanareyka»	вул. Січових Стрільців 76	11:00 - 00:00	110	600-800	4,6
Ресторан-кондитерська «PAUL»	вул. Ярославів Вал 26	Пн – Сб 08:00 - 22:00 Нд 09:00 - 21:00	65	500-650	4,3

Кав'ярня «Boulangerie Artisan»	вул. Ярославів Вал 21/20	Пн- Пт 08:00 - 22:00 Сб – Нд 09:00 - 21:00	24	300-400	3,6
--------------------------------------	-----------------------------	---	----	---------	-----

Отже, проаналізувавши заклади визначено прямих конкурентів для ресторану, визначено чотири прямих конкуренти ресторани: «Très Français», «La Veranda Kyiv», «Kanareyka» аналіз конкурентних переваг даних закладів ресторанного господарства проводимо за десятибальною шкалою (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Результати оцінки конкурентів

№ з/п	Показники	Назва закладу ресторанного господарства		
		«Très Français»	«La Veranda Kyiv»	«Kanareyka»
1	Місце розташування	8	9	8
2	Транспортна доступність	8	8	9
3	Екстер'єр та інтер'єр	8	7	9
4	Якість обслуговування	9	8	8
5	Меню	10	9	9
6	Вартість чека, програми лояльності	8	7	7
	Середній бал	8,5	8,3	8,3

La Veranda – це затишний заклад з літньою терасою у саду. В меню ресторану представлена середземноморська франко-італійська кухня з легким дотиком Азії. Основна ставка зроблена на якість і сезонність продуктів.

У ресторані «Très Français» діє два поверхи з затишними залами, в меню представлені страви кухні різних провінцій Франції. Тут можна замовити на перше - цибульний або рибний суп, з гарячих і холодних закусок - киш-лорен, холодець з кролика або дегустаційну гастрономічну тарілку. Крім того, тут є безліч салатів, м'ясних і рибних страв, десертів.

Барна карта представлена широким вибором червоних і білих вин. Невід'ємною частиною закладу є сирна лавка, в якій можна придбати сири Нормандії, Шампані, Лангедоку, Лотарингії і Бургундії. Крім того, на території ресторану функціонує невелика пекарня, де можна купити свіжоспечені французькі багети та круасани.

Капареука складається з трьох окремих залів, кожен з яких має свій настрій і особливості. На терасі (розрахованої на 50 гостей), яка в теплу пору року функціонує як відкритий літній майданчик - дуже багато природного освітлення і повітря. Тут же, у відкритому кондитерському цеху випікаються все кондитерські вироби, чабатти, слойки і пиріжки.

Прямі конкуренти ресторану французької кухні мають багато сильних сторін господарської діяльності та непозбавлені слабких сторін, які необхідно враховувати при проектуванні закладу.

Проаналізувавши інфраструктурні характеристики Шевченківського району для проектування ресторану на 100 місць, обрано ділянку за адресою: вулиця вулиця Глибочицька, 43А.

За результатами проведених досліджень встановлено доцільність проектування ресторану французької кухні на 100 місць у визначеній локації. Формат закладу – ресторан французької кухні з смачними стравами та демократичними цінами та високим рівнем обслуговування.

Наймінг закладу

Наймінг ресторану - це перша точка контакту між гостем та залученням, а також фундамент ідентичності ресторану, для ресторану французької кухні на 100 місць у Шевченківському районі м. Києва запропоновано назву - «Verdon». Вердон – річка в прованських Альпах.

Легенда закладу: щоб познайомитися з гастрономічними традиціями Франції, вам не обов'язково їхати в подорож – французьку кухню ви може скуштувати в ресторані «Verdon».

Розроблено фірмовий логотип закладу рис. 1.1:



Рис. 1.1 Фірмовий логотип ресторану «Verdon»

Фірмовий слоган: ресторан «Verdon» це смак і вишуканість Франції.

Концептуальне меню закладу

Французька кухня відома своїми делікатесами і вважається найвишуканішою, у ресторані діятиме меню вільного вибору страв та барна карта.

До концептуального меню закладу увійшли: бургундські равлики в гірчичному соусі, суп консоме з курятини, салат нісуаз або сібас запечений з бейбі кукурудзою під соусом із білого вина у барну карту ресторану увійшли різноманітні вина. Приклад оформлення меню представлено на рис.1.2.



Рис. 1.2 Приклад оформлення меню ресторану «Verdon»

Концептуальне меню ресторану «Verdon», представлено у додатку А.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Дизайн ресторану «Verdon» буде розроблено в стилі лофт. Лофт в перекладі з англійської означає «горище», що вельми схоже на його

зовнішній вигляд. У такому інтер'єрі поєднуються грубий і кілька жорсткий промисловий стиль і ультрасучасна техніка і аксесуари, він дуже зручний і виглядає воістину вражаюче.

В дизайні торгівельної зали використано відкриту цегляну кладку, в нішах будуть спроектовані винні стелажі, підлога буде виконано із натурального дерева. Меблі для ресторану «Verdon» будуть виконані із дерева за власними ескізами.

При цьому у столів, розташованих біля вітринних вікон, посадочними місцями служитимуть широкі підвіконня, доповнюють картину живі квіти та авторський декор.

Приблизний дизайн торгівельної зали наведено на рис. 1.3.



Рис. 1.3 Дизайн торгівельної зали ресторанна «Verdon»

В закладі лунатимуть мелодії Французьких виконавців. Обслуговуючий персонал закладу буде одягнений в фірмовий одяг з логотипом закладу.

Сервіс

Ресторан «Verdon» на 100 місць у позиціонується як заклад для сімейного відпочинку, обслуговування у ресторані проходитиме офіціантами за меню вільного вибору. Процес обслуговування відвідувачів в закладі скрадатиметься із таких етапів [18]:

1. зустріч гостей;

2. приймання замовлення;
3. оформлення замовлення;
4. сервірування столу;
5. обслуговування;
6. розрахунок прибирання та сервірування столу.

Основним каналом збуту готової продукції у проектованому закладі буде торговельна зала ресторанна «Verdon». У проектованому закладі також передбачається створити літню терасу на 30 місць для обслуговування споживачів у теплі періоди року – з травня по вересень.

Для ресторану «Verdon» розроблено сторінку в інстаграмі та фейсбуці де відвідувачі закладу зможуть залишати свої відгуки, що дасть змогу своєчасно отримувати зворотний зв'язок.

Режим роботи проектованого закладу планується з 11.00 до 24.00 без вихідних. Для прогнозу динаміки попиту на послуги за день вивчали досвід роботи закладів аналогічного типу. Ґрунтуючись на рекомендованих значеннях коефіцієнтів оборотності місця для ресторанів та враховуючи досвід основних конкурентів, Ґрунтуючись на результатах дослідження теоретичного та практичного матеріалу, розроблено концепцію ресторану «Verdon» (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Концепція ресторану «Verdon»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Характеристика обраної локації, місце розміщення проектованого закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративний вид території	місто Київ
Місце розміщення проектованого закладу	вул. Глибочинська
Рівень туристичної аттрактивності і ділової активності району	Високий рівень туристичної і ділової активності
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	7 закладів ресторанного господарства французької кухні
Наймінг	
Тип закладу	ресторан
Наймінг	«Verdon»

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Логотип	
Легенда	щоб познайомитися з гастрономічними традиціями Франції, вам не обов'язково їхати в подорож – французьку кухню ви може скуштувати в ресторані «Verdon»
Концептуальне меню	
Позиціонування ресторану «Verdon» - міський демократичний заклад	
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Лофт
Фірмові кольори	коричневий, світло жовтий
Фірмові атрибути, атмосфера	Живі рослини
Сервіс	
Формат закладу, рівень сервісу	ресторан

Ознаки концепції	Характеристика ознак
Види обслуговування	Обслуговування офіціантами
Види меню	Меню вільного вибору
Форми обслуговування	Обслуговування офіціантами
Режим роботи	11.00-23.00
Зали для споживачів, кількість місць	Сайт та торгівельна зала

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

Соуси виконують важливу роль у приготуванні й споживанні багатьох видів страв, сприяють кращому засвоєнню харчових нутрієнтів організмом людини, урізноманітнюють асортимент і підвищують харчову цінність страв. Проте більшість з них має незбалансований хімічний склад, зокрема, підвищений вміст насичених жирних кислот. За аналізом дослідження ринку показана тенденція збільшення обсягу виробництва емульсійних соусів. Одним з найбільш популярних емульсійних продуктів є майонез. Проблема розширення асортименту соусної продукції для страв та кулінарних виробів є актуальною і потребує пошуку нових підходів до їх конструювання.

Питанням розроблення та удосконалення технологій соусів емульсійного типу присвячені роботи М.Ф. Кравченка, Г.В. Дейниченко, К.В. Бакланова, Н.Є. Єлісеєвої, Л.В. Крилової, О.Ю. Давидової, Л.П. Малюк, О.О. Гринченко, Л.М. Тележенко, І.В. Чоні та інших. Слід зазначити, що питання підвищення якості та створення нових видів емульсійних соусів підвищеної поживної цінності потребують подальшого розвитку.

Соуси емульсійного типу являють собою яєчно-олійну емульсію. Олії – жири, добуті з плодів, насіння, коріння та інших частин рослин, які в основному (на 95-97%) складаються з тригліцеридів, частина, що залишилася, припадає на віск і фосфатиди, а також вільні жирні кислоти, ліпохроми, токофероли, вітаміни та інші речовини, що надають оліям забарвлення, смак і запах. Олія – це суміш триацигліцеридів вищих жирних кислот і супутніх ним речовин добутих з рослинної олійної сировини. Вживання в їжу натуральних рослинних олій здатне компенсувати недостатність багатих біологічно-активних речовин, необхідних організму

людини для повноцінної життєдіяльності. Найбільш цінними з біологічної точки зору є нерафіновані рослинні жири першого холодного віджиму. В них найбільш повно зберігаються всі цінні для нашого організму компоненти, вітаміни, незамінні амінокислоти, мінеральні речовини, поліненасичені жирні кислоти (омега-3, омега-6) пропорція між кислотами складає 1:3. Лінолева кислота (омега-6) – знижує вміст холестеролу в плазмі крові, а ліноленова (омега 3) – перешкоджає утворенню тромбів [12].

Лляна олія містить вітаміни А, Е, В, К, Ф, ретинол, токоферол, альфа-ліноленову кислоту 60% (омега-3); лінолеву кислоту 20% (омега-6); олеїнову кислоту 10% (омега-9); інші насичені жирні кислоти 10%. При вмісті у 50-60% ω -3 кислот, лляна олія майже вдвічі перевищує за есенціальною цінністю риб'ячий жир, де вміст їх досягає 25-30 %. Ці кислоти відіграють важливу роль у біологічних процесах, що відбуваються в організмі людини, але організм не здатний синтезувати їх самостійно (табл.1.4).

Таблиця 1.4

Жирнокислотний склад олій

№	Олія	Вміст жирних кислот, %			Співвідношення ω -6: ω -3
		НЖК	Омега-6 ПНЖК	Омега-3 ПНЖК	
1	Соняшникова	12,50	62,58	0,10	-
2	Лляна	9,6	17,15	55,53	3,23:1
3	Ріпакова	7,59	6,54	17,13	2,62:1

Аналіз досліджуваних олій показав суттєві відмінності у їх складі. Соняшникова олія – це традиційний продукт щоденного попиту і споживання. Однак співвідношення омега-6:омега:3 не відповідає формулі збалансованого харчування. За аналізом наукових джерел встановлено, що для одержання жирових продуктів із заданим жирнокислотним складом, який збалансований за ПНЖК, використовується метод купажування олій. Купажування традиційної соняшникової олії з іншими видами рослинних олій розкриває можливість вирішення двох завдань: підвищує їх стійкість до окислювального псування та покращує біологічну цінність жиру за рахунок оптимальної збалансованості жирно кислотного складу.

Для подальших досліджень з врахуванням жирнокислотного складу обрано співвідношення соняшникової олії (35%), ріпакової (55%) і лляної (10%).

Соуси емульсійного типу є дисперсними системами. Основним завданням у технології харчових емульсій є забезпечення їхньої колоїдної стійкості, що визначається насамперед ефективністю дії структуроутворювачів (емульгаторів, стабілізаторів) – низько- чи високомолекулярних речовин, їх комплексів. Особливу зацікавленість викликають високомолекулярні структуроутворювачі рослинного походження (овочеві порошки). Одним із перспективних видів сировини у виробництві соусів емульсійного типу є каротиновмісні компоненти. У зв'язку з цим у технології соусу «майонез» використано морквяний порошок, який також покращить вітамінний та мінеральний склад [13]. Порошок з моркви є джерелом харчових волокон, пектинових речовин та органічних кислот. У порошку у сконцентрованому вигляді збережено максимальну кількість каротиноїдів, вітамінів С та Е, які виступають у ролі антиоксидантів.

З метою визначення раціональної концентрації морквяного порошку досліджували залежність показників ефективної в'язкості та сенсорної оцінки модельних композиції при температурі $20 \pm 2^\circ\text{C}$, яка є оптимальною при виробництві емульсійних соусів. Морквяний порошок додавали в межах 1-10% до маси соусу. За даними технологічних проробок раціональною масовою часткою морквяного порошку є 4%, яка сприяє формуванню відповідної якості майонезу. При більшій концентрації морквяного порошку соус набуває темно-коричневого кольору, погіршується консистенція майонезу.

Майонез розроблений на основі композиційної суміші з купажу соняшникової, ріпакової, лляної олій (35%:55%:10%) та морквяного порошку 4 % дозволяє отримати структуру модельних систем наближену за

реологічними характеристиками до традиційних соусів і має найкращі органолептичні показники, порівняно з іншими зразками.

Розраховано поживну цінність соусу «майонез» з використанням морквяно-олійної суміші (табл. 1.5).

Таблиця 1.5

Поживна цінність соусу «майонез» з використанням морквяно-олійної суміші (г/мг на 100г)

Нутрієнти	Контроль	Дослід	Різниця, %
Білок, г	2,1	2,8	33,3
Жири, г	39,5	36,5	-7,6
НЖК, г	8,9	6,8	-23,6
ПНЖК, г	24,3	28,2	16,0
ω-6 : ω-3	-	8:1	
Моно- і дисахариди, г	3,9	3,7	-5,1
Мінеральні речовини			
Залізо, мг	0,73	3,4	365,8
Калій, мг	254,0	308,0	21,3
Кальцій, мг	4,73	5,30	12,1
Магній, мг	2,62	13,0	396,2
Фосфор, мг	18,5	25,6	38,4
Вітаміни			
Ретиноловий еквівалент, мкг	20,0	20,0	0,0
В ₁ (тіамін), мг	0,01	0,02	100,0
В ₂ (рибофлавін), мг	0,05	0,5	900,0
РР (ніацин), мг	0,23	0,35	52,2
Бета-каротин, мкг	0	0,7	100
Енергетична цінність, ккал	369,3	351,1	-4,9

Показники таблиці 4 свідчать, що введення морквяно-олійної суміші зумовлює позитивні зміни поживної цінності соусу. Покращився жирнокислотний склад соусу, збільшився вміст калію – на 21,3%, кальцію на 12,1%, магнію – на 396%. Суттєво збільшився вітамінний склад соусу за рахунок введення морквяного порошку.

За результатами наукового дослідження опубліковано статтю у Збірнику наукових праць студентів (дод. Б).

Розроблену технологію емульсійного соусу «Майонез» з використанням морквяно-олійної суміші у ресторані шляхом виробництва та реалізації дослідної партії розроблених виробів у кількості 60 шт.,

підтвердженням чого є «Акт впровадження науково-дослідної роботи» (дод. В).

1.3. Виробничий процес

Технологічне проектування закладу ресторанного господарства здійснюється на основі моделі сервісно-виробничого процесу. Модель сервісно-виробничого процесу проектованого ресторану «Verdon» представимо у вигляді структурної схеми, в основу якої покладено стадії процесу (рис. 1.4) [22].

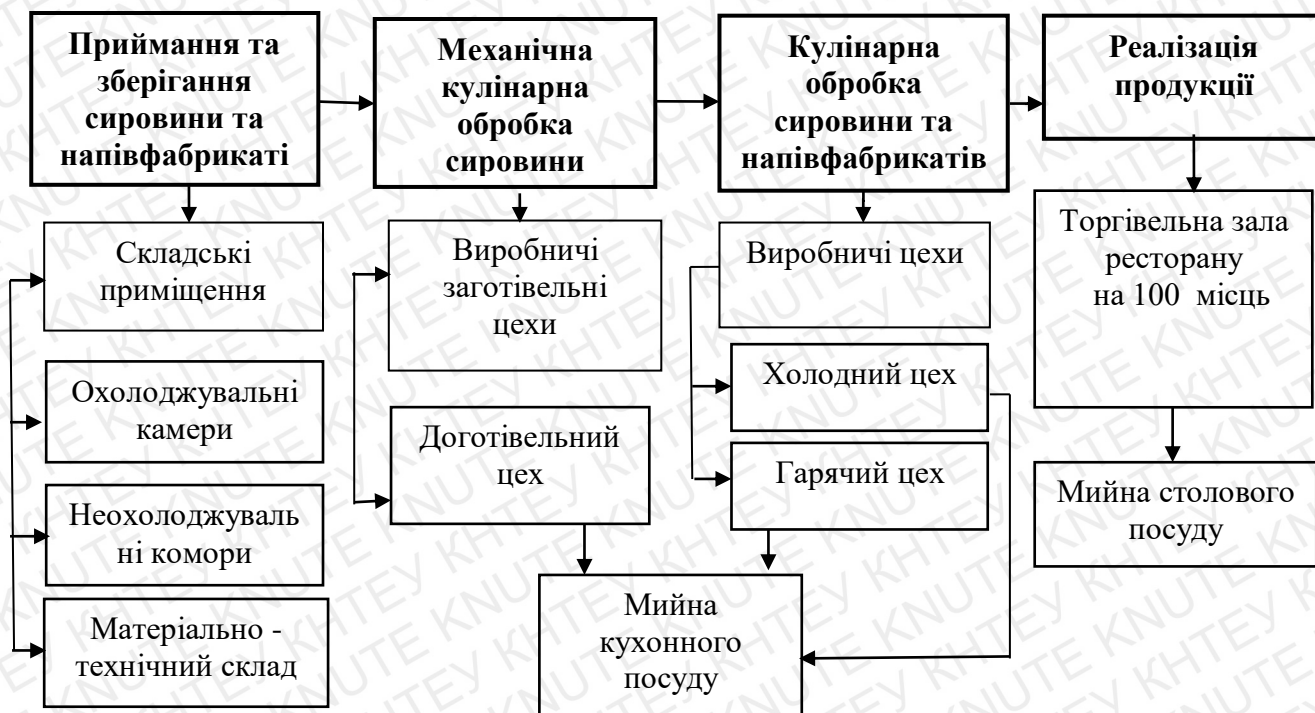


Рис. 1.4. Схема виробничо-торговельної структури ресторану

На підставі проведених маркетингових досліджень розроблено динаміку завантаженості залу ресторану «Verdon» на 100 місць, див. табл. 1.6.

Таблиця 1.6

Прогнозована динаміка попиту на послуги ресторану Verdon»

Години роботи, год	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за годину, разів	Заповненість зали, частка одиниці	Кількість відвідувачів
11:00 – 12:00	40	1,5	0,1	15
12:00 – 13:00	40	1,5	0,2	30
13:00 –	60	1	0,2	20

14:00				
14:00 – 15:00	60	1	0,2	20
15:00 – 16:00	60	1	0,3	30
16:00 – 17:00	60	1	0,3	30
17:00 – 18:00	60	1,0	0,4	40
18:00 – 19:00	60	1,0	0,9	90
19:00 – 20:00	90	0,7	0,6	42
20:00 – 21:00	90	0,7	0,3	21
21:00 – 22:00	60	1,0	0,2	20
22:00 – 23:00	60	1,0	0,1	10
Відвідувачі ресторану, осіб/день				368
Денна оборотність місця, рази				3,7

На основі прогнозування кількості споживачів встановлено, що кількість відвідувачів для розрахункового дня в залі проектного ресторану на 100 місць становить 368 чоловік.

Оборотність місця в ресторані – 3,7 особи на місце, що відповідає орієнтовним показникам господарської діяльності аналогічних типів закладів ресторанного господарства.

Вихідними даними для визначення денної кількості кулінарної продукції для підприємства є загальна денна кількість відвідувачів та коефіцієнт споживання страв. Знаючи кількість відвідувачів за день, визначають кількість страв, що реалізуються протягом дня на підприємстві. Для підприємств, які працюють за меню з вільним вибором страв.

Для визначення кількості страв та виробів, які реалізовуватимуться у закладі ресторанного господарства, використовуємо орієнтовні коефіцієнти споживання різних груп страв відвідувачами за день. Результати даних розрахунків наводяться у вигляді таблиць 1.7.

Таблиця 1.7

Прогноз денного обсягу реалізації продукції ресторану «Verdon»

Група страв	Коефіцієнт споживання групи	Кількість, порцій
--------------------	------------------------------------	--------------------------

	страв, осіб	
Фірмові страви	0,2	74
Холодні страви і закуски	1,9	699
Гарячі закуски	0,3	110
Супи	0,18	66
Основні страви	1,2	442
Десерти	0,3	110
Борошняні та кондитерські вироби	0,2	74
Гарячі напої	0,2	74
Холодні напої	0,2	74
Алкогольні напої:	0,25	92

На основі визначення денної кількості страв, що виробляється, було розроблено денну виробничу програму ресторану «Verdon», див. дод. Г.

Важливою складовою забезпечення виробничого процесу є формування товарних запасів. Для цього проводять оптимізацію обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними групами (дод. Д).

Площу складських приміщень визначаємо за встановленим у них устаткуванням. Результати розрахунків зводимо у табл. 1.8.

Таблиця 1.8

Проектування процесу складування та зберігання продуктів

№ з/п	Приміщення	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	2	3	4	5	6	7
1	Завантажувальна	Ваги товарні CAS BW-150RB	1	800	600	0,48
		Стіл виробничий Торгоборуд СП-4	1	1200	700	0,84
		Ваги настільні CAS SW-20D	1	247	195	-
		Візок вантажний Higher PH300	1	900	600	0,54
Площа, яку займає устаткування, м ²						1,86
Площа завантажувальної, м²						8
2	Комора сухих продуктів	Стелаж Торгоборуд	1	1000	700	0,7
		Підтоварник Торгоборуд	1	1000	500	0,5
	Площа, яку займає устаткування, м ²					
Площа комори сухих продуктів, м²						5
3	Комора напоїв	Стелаж Торгоборуд	1	1000	700	0,7
		Підтоварник Торгоборуд	1	1000	500	0,5

	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,3
	Площа комори напоїв, м²					5
4	Збірно розбірна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені	POLAIR KXH-4,41-13	1	1960	1360	2,7
	Площа камери для овочевих н/ф, фруктів та зелені, м²					7
5	Збірно розбірна камера для зберігання м'ясних н/ф	POLAIR KXH-4,41-13	1	1960	1360	2,7
	Площа камери для м'ясних н/ф, м²					7
6	Збірно розбірна камера для зберігання молочно-жирових продуктів	POLAIR KXH-4,41-13	1	1960	1360	2,7
	Площа камери молочно-жирових продуктів, м²					7
7	Приміщення комірника	Стіл письмовий Нортон BIU 1D1S/120	1	1200	700	0,8
		Стілець офісний Slim Net CF (XH-633C)	2	560	580	0,6

Продовження таблиці 1.8

1	2	3	4	5	6	7
		Шафа офісна Нортон Шафа SZF 4D1S/70	1	600	440	0,3
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,8
	Площа приміщення комірника, м²					7
8	Комора та мийна тари	Стелаж Торгоборуд	1	1000	700	0,7
		Підтоварник Торгоборуд	1	1000	500	0,5
		Ванна мийна Торгоборуд ПРОФІ-5	1	1000	700	0,7
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,9
	Площа комора та мийна тари, м²					7

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Основою планування виробничого процесу закладу є виробнича програма, що складається на основі виробничої програми ресторану «Verdon». До складу виробничих приміщень будуть входити: доготівельний, гарячий та холодний цехи.

Виробничу програму доготівельного цеху складено на основі виробничої програми ресторану «Verdon» результати наведені в дод. Ж.

Визначення робочих місць у цеху для механічного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Підбір устаткування робимо спираючись на наступні фактори: устаткування відповідає технологічним потребам і сучасному рівню техніки; продуктивність, зручність і безпечність експлуатації та обслуговування устаткування; високо продуктивність, мінімальна енергоємність та малогабаритність. Підбір та характеристику устаткування доготівельного наведено у табл. 1.9.

Таблиця 1.9

Визначення площі доготівельного цеху ресторану «Verdon»

Назва устаткування	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з мийною ванною	Торгоборуд СП - 4	2	1200	700	1,7
Стіл виробничий	Торгоборуд СП-4	3	1200	700	2,5

Назва устаткування	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з мийною ванною	Торгоборуд СП - 4	2	1200	700	1,7
Стіл виробничий	Торгоборуд СП-4	3	1200	700	2,5
Стелаж	Торгоборуд	2	1000	700	1,4
Шафа холодильна	FROSTY SNACK400TN	3	680	710	1,4

Продовження таблиці 1.9

Назва устаткування	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ваги настільні порційні	CAS SW-20D	1	247	195	
Бачок для відходів	КІЙ-В БО-80	2	525	435	0,5
Полички настінні	Торгоборуд	1	1000	300	–
Вакуумна пакувальна машина	Orved Multiple 315VM	1	330	335	-
Кутер	SIRMAN C9 VV	1	470	300	-
Кухонний процесор	Robot Coupe R 301 Ultra	1	325	300	-
Рукомийник	КІЙ-В	1	410	320	0,21
Разом площа устаткування, м²					7,7
Площа доготівельного цеху, м²					25,7

Отже, розрахункова площа доготівельного цеху становить 25,7 м².

Обґрунтування режиму роботи доготівельного цеху

Режим роботи доготівельного цеху залежить від режиму роботи закладу, що проектується. Робота цеху починається і закінчується на 2 год. раніш зали закладу ресторанного господарства, отже робота цеху проходитиме 08:00-23:00 год.

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового меню (виробничої програми) закладу ресторанного господарства на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Розрахунки зводяться в табл. 1.10.

Таблиця 1.10

Чисельність виробничих працівників ресторану «Verdon»

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
1	2	3	4
Лосось маринований із фруктовою гірчицею	16	1,9	0,09
Салат ромен із куркою на грилі та фірмовим соусом	12	1,8	0,07
Бургундські равлики в гірчичному соусі	13	1,8	0,07
Кок-о-вен (півень у вині) із картопляним пюре	20	2,2	0,13

Продовження таблиці 1.10

1	2	3	4
Марсельський салат зі смажених креветок, кальмарів, мідій і гребінця з оливками та фірмовим соусом	45	1,9	0,26
Салат з бебі-кальмарами, помідорами конкассе, каперсами і соусом песто	60	1,9	0,35
Салат з маринованим лососем і смаженим авокадо	55	1,8	0,30
Салат з тунця з молодими травами, дикими каперсами і мусом з авокадо	62	2,2	0,42
Салат «Нісуаз» із обсмаженим на грилі тунцем, анчоусами, мусом із авокадо й маринованим артишоком	65	1,8	0,36
Мікс-салата з телятиною гриль, помідорами чері, сиром «Пармезан» під фірмовим соусом	49	1,8	0,27
Класичний Цезар з анчоусами	55	1,8	0,30
Мікс молодих салатів і трав з помідорами чері і білою спаржею	48	1,9	0,28
Салат з авокадо, грушою і пармезаном	58	1,8	0,32
Салат з кіноа, шпинатом, яблуком та морквою	49	1,9	0,28
Помідори-конфі з козячим сиром, пармською шинкою, соусом песто	45	1,8	0,25
Пате з курячої печінки та цибулевим мармеладом	50	1,9	0,29
Класичний тартар з яловичини з тостами і перепелиним яйцем	58	1,8	0,32
Жаб'ячі лапки по-провансальські	25	1,9	0,14
Смажена фуа-гра з соусом бальзамік	22	2,2	0,15
Теплий салат з телятиною, запеченим баклажаном та томатами	24	1,9	0,14
Террін з фуа-гра з золотистими тостами і соусом з маракуї	14	1,8	0,08
Язик телячий обсмажений з овочевим міксом, цибулею порей і кінзою	25	1,9	0,14
Буйабес класичний	17	2,2	0,11
Консоме із курятини	17	1,9	0,10
Цибулевий суп з крутонами	18	1,9	0,10
Крем-суп із зеленого горошку з часниковими грінками і беконом	14	2,2	0,09
Дорадо запечене з овочами і соусом лемонграс	19	1,8	0,10
Лосось зі шпинатом і соусом з апельсина і базиліка	25	2,2	0,17
Філе сібаса зі спаржею, зеленим горошком і пукіні, припущених у білому вині	33	1,8	0,18
Сібас запечений з бейбі кукурудзою під соусом із білого вина	28	2,2	0,19

Продовження таблиці 1.10

1	2	3	4
Дорадо, обсмажена з цукіні, орегано й часником з оливковою поливкою	35	1,8	0,19
Яловичина по-прованські	44	2,2	0,29
Медальйони з телятини з перцями Чилі і запеченими помідорами	32	1,8	0,18
Каре телятини з рататуєм	29	1,8	0,16
Качине мегре з яблуками, молодю спаржею і апельсиновим соусом	30	1,8	0,16
Качина ніжка томлена із овочами	27	2,2	0,18
Індичка (філе) тушкована в вершковому соусі з лисичками	38	2,2	0,25
Тушкований кролик з оливками, перцем і зеленою гречкою	32	1,8	0,18
Кролик по-Дижонські з картопляними ньоками та грибами	29	1,8	0,16
Телячі щоки, тушковані в червоному вині із пастернаком	22	1,8	0,12
Касуле	19	1,9	0,11
Кіш Лорен із лососем та броколі	12	1,9	0,07
Кіш Лорен із куркою та грибами	9	1,9	0,05
Кіш Лорен з індичкою та овочами	12	1,9	0,07
Круасан із шоколадний	17	1,9	0,10
Круасан із заварним кремом	13	1,9	0,08
Французькі тости з мигдалем, джемом та вершковим маслом	17	1,6	0,08
Млинці Сюзетт	14	1,6	0,07
Мільфей із сезонними ягодами, кремом із сиру маскарпоне і полуничним мармеладом	25	1,6	0,12
«Анна Павлова» з ванільним кремом, лаймовою цедрою і свіжою полуницею	18	1,6	0,09
Макарон горгондзола-груша або кокос-малина	20	1,6	0,10
Класичні шу з заварним кремом	28	1,6	0,14
Сорбети	19	1,6	0,09
Разом			6

Так як чисельність працівників безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехам підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл.1.11).

Таблиця 1.11

Розподіл виробничих працівників по цехах ресторану «Verdon»

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників, відповідно до розрахунків табл.
Доготівельний цех – 20%	1
Холодний цех – 20%	2
Гарячий цех – 60%	3

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою [22]:

$$N_2 = 6 \cdot 1,59 = 10$$

Отже, для безперебійної роботи закладу потрібно 10 кухарів.

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Технологічний процес виробництва кулінарної продукції завершується у гарячому та холодному цехах закладу та передбачає наступні етапи [22]:

- складання виробничої програми цехів;
- організацію технологічних ліній виробництва кулінарної продукції та розробку схеми виробничого процесу гарячого (холодного) цеху;
- обґрунтування режиму роботи цехів;
- прогнозування погодинної динаміки реалізації страв;
- обґрунтування вибору технологічного та нейтрального устаткування;
- визначення корисної та загальної площ гарячого (холодного) цеху.

Виробнича програма гарячого цеху складається на основі денної виробничої програми закладу і оформлюється у вигляді табл. 1.12.

Таблиця 1.12

Виробнича програма гарячого цеху ресторану «Verdon»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порцій
1	2	3
Бургундські равлики в гірчичному соусі	170	13
Кок-о-вен (півень у вині) із картопляним пюре	150/100	20

Жаб'ячі лапки по-провансальські	180	25
Смажена фуа-гра з соусом бальзамік	180	22
Теплий салат з телятиною, запеченим баклажаном та томатами	170	24
Террін з фуа-гра з золотистими тостами і соусом з маракуї	150/20	14

Продовження таблиці 1.12

1	2	3
Язик телячий обсмажений з овочевим міксом, цибулею порей і кінзою	180	25
Буйабес класичний	300	17
Консоме із курятини	280	17
Цибулевий суп з крутонами	300	18
Крем-суп із зеленого горошку з часниковими грінками і беконом	280	14
Дорадо запечене з овочами і соусом лемонграс	120/80/40	19
Лосось зі шпинатом і соусом з апельсина і базиліка	150/80/20	25
Філе сібаса зі спаржею, зеленим горошком і цукіні, припущених у білому вині	180/80	33
Сібас запечений з бейбі кукурудзою під соусом із білого вина	150/80	28
Дорадо, обсмажена з цукіні, орегано й часником з оливковою поливкою	180/100	35
Яловичина по-прованськи	220	44
Медальйони з телятини з перцями Чилі і запеченими помідорами	150/80	32
Каре телятини з рататусм	180/100	29
Качине мегре з яблуками, молодою спаржею і апельсиновим соусом	140/100	30
Качина ніжка томлена із овочами	180	27
Індичка (філе) тушкована в вершковому соусі з лисичками	170	38
Тушкований кролик з оливками, перцем і зеленою гречкою	250	32
Кролик по-Дижонські з картопляними Ньюками та грибами	200/80	29
Телячі шoki, тушковані в червоному вині із пастернаком	180/90	22
Касуле (біла квасоля, свинячі ковбаски, бекон)	180	19
Кіш Лорен із лососем та броколі	150	12
Кіш Лорен із куркою та грибами	150	9
Кіш Лорен з індичкою та овочами	150	12
Круасан із шоколадний	90	17
Круасан із заварним кремом	90	13
Французькі тости з мигдалем, джемом та вершковим маслом	180/50	17
Млинці Сюзетт	150	14

Виробнича програма холодного цеху складається на основі денної виробничої програми закладу і оформлюється у вигляді табл. 1.13.

Таблиця 1.13

Виробнича програма холодного цеху ресторану «Verdon»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порцій
1	2	3
Лосось маринований із фруктовим гірчицею	150/20	16
Салат ромен із куркою на грилі та фірмовим соусом	180	12
Мус полунично-м'який із печивом бісконті	80/40	13
Марсельський салат зі смажених креветок, кальмарів, мідій і гребінця з оливками та фірмовим соусом	200	45

Продовження таблиці 1.13

1	2	3
Салат з бебі-кальмарами, помідорами конкассе, каперсами і соусом песто	150	60
Салат з маринованим лососем і смаженим авокадо	220	55
Салат з тунця з молодими травами, дикими каперсами і мусом з авокадо	190	62
Салат «Нісуаз» із обсмаженим на грилі тунцем, анчоусами, мусом із авокадо й маринованим артишоком	170	65
Мікс-салата з телятиною гриль, помідорами чері, сиром «Пармезан» під фірмовим соусом	180	49
Класичний Цезар з анчоусами	180	55
Мікс молодих салатів і трав з помідорами чері і білою спаржею	180	48
Салат з авокадо, грушою і пармезаном	150	58
Салат з кіноа, шпинатом, яблуком та морквою	160	49
Помідори-конфі з козячим сиром, пармською шинкою, соусом песто	180	45
Пате з курячої печінки та цибулевим мармеладом	180/20	50
Класичний тартар з яловичини з тостами і перепелиним яйцем	180	58
Мільфей із сезонними ягодами, кремом із сиру маскарпоне і полуничним мармеладом	120	25
«Анна Павлова» з ванільним кремом, лаймовою цедрою і свіжою полуницею	110	18
Макарон горгондзола-груша або кокос-малина	90	20
Класичні шу з заварним кремом	180	28
Сорбети (полуниця, лісові ягоди, цитрусовий)	50	19

Обґрунтування режиму роботи цехів

Режим роботи гарячого (холодного) цеху залежить від режиму роботи закладу ресторанного господарства, що проектується. Робота цеху починається за 2 години до відкриття залу і закінчується – разом з залом закладу.

Результати розрахунків погодинної реалізації продукції в ресторана на 80 місць, наводимо у додатку К, отже робота цехів проходитиме 08:00-23:00 год.

Обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування і визначення площі виробничих приміщень

Попередній вибір устаткування на першому етапі проводимо згідно “Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування” (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 3 січня 2003 р. №2).

Тип устаткування має відповідати технологічній схемі роботи підприємства з урахуванням його цехового розподілу чи організації технологічних ділянок або ліній, що містять однотипні технологічні операції.

Дані по продуктивності взято на Інтернет-сайтах фірм-постачальників [28].

Таблиця 1.14

Підбір устаткування гарячого цеху ресторану «Verdon»

Назва устаткування	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з мийною ванною	Торгоборуд СП - 4	1	1200	700	0,8
Стіл виробничий	Торгоборуд СП-4	3	1200	700	2,5
Стелаж	Торгоборуд	2	1000	700	0,7
Шафа холодильна	FROSTY SNACK400TN	2	680	710	1,0
Ваги настільні порційні	CAS SW-20D	1	247	195	-
Бачок для відходів	КІЙ-В БО-80	2	525	435	0,2
Полички настінні	Торгоборуд	1	1000	300	-
Вакуумна пакувальна машина	Orved Multiple 315VM	1	330	335	-
Рукомийник	КІЙ-В	1	410	320	0,1
Плита електрична	Arach APRES-77P	2	700	700	1,0
Пароконвектомат	Arach AP7VT Touch Line	1	790	940	0,7
Гриль електричний	Modular PK 70/40 GRACQE	1	400	700	0,3
Разом площа устаткування, м²					7,4
Площа гарячого цеху, м²					22,4

Площа гарячого цеху становить 22,4 м².

Таблиця 1.15

Підбір устаткування для холодного цеху ресторану «Verdon»

Назва устаткування	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з мийною ванною	Торгоборуд СП - 4	1	1200	700	0,8
Стіл виробничий	Торгоборуд СП-4	2	1200	700	1,7
Стелаж	Торгоборуд	1	1000	700	0,7
Шафа холодильна	FROSTY SNACK400TN	1	680	710	0,5

Продовження таблиці 1.15

Назва устаткування	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ваги настільні порційні	CAS SW-20D	1	247	195	0,0
Бачок для відходів	КІЙ-В БО-80	1	525	435	0,2
Полички настінні	Торгоборуд	1	1000	300	0,0
Вакуумна пакувальна машина	Orved Multiple 315VM	1	330	335	0,0
Рукомийник	КІЙ-В	1	410	320	0,1
Слайсер	Frosty HBS-250	1	420	470	-
Міксер планетарний	SIRMAN PLUTONE 7 Lt	1	430	270	-
Разом площа устаткування, м²					4,1
Площа холодного цеху, м²					12,5

Мийна кухонного посуду призначена для миття наплитного посуду кухонного і роздавального інвентаря, інструментів. Приміщення мийної буде мати зручний зв'язок з виробничими цехами, Розрахунок площі мийної кухонного посуду наведено у табл. 1.16.

Таблиця 1.16

Підбір устаткування мийної кухонного посуду ресторану «Verdon»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стелаж	Торгоборуд	1	1000	700	0,7
Ванна мийна	Торгоборуд ПРОФІ-5	1	1000	700	0,7
Бачок для відходів	КІЙ-В БО-80	1	525	435	0,23
Разом площа устаткування, м²					1,63
Площа мийної кухонного посуду, м²					6

Площа мийної кухонного посуду склала 6 м². У табл. 1.17 наведено підбір та характеристику устаткування мийної столового посуду та сервізної.

Таблиця 1.17

Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізна

Назва устаткування	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий	Торгоборуд СП-4	2	1200	700	1,7
Ванна мийна	Торгоборуд ПРОФІ-5	2	1000	700	1,4
Стелаж	Торгоборуд	1	1000	700	0,7

Продовження таблиці 1.17

Назва устаткування	Тип, марка, модель устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Стіл виробничий з мийною ванною	Торгоборуд СП - 4	1	1200	700	0,8
Бачок для відходів	КІЙ-В БО-80	1	525	435	0,23
Рукомийник	КІЙ-В АР-15 ІНОХ	1	492	432	0,21
Купольна посудомийна машина	СОРРАК Х160Е	1	800	890	0,71
Утилізатор харчових відходів	FROSTY BS-018R	1	185	185	-
Шафа для посуду	Orest SCSL-2C-600	2	1000	600	1,2
Разом площа устаткування, м²					6,15
Площа мийна столового посуду та сервізна, м²					18

Площа мийної столового посуду склала 18 м².

1.4. Процес обслуговування споживачів.

Розроблення фірмового сервісу ресторану відповідно до вибраної концепції закладу, для чого необхідно визначити номенклатуру послуг і розрахувати обсяги матеріально-технічного та кадрового забезпечення цих послуг, а саме: модель процесу обслуговування, кількість та номенклатуру меблів, торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу обслуговування, кількість обслуговуючого персоналу [22].

Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у проєктованому закладі ресторанного господарства наведено у вигляді схеми (рис. 1.5).



Рис. 1.5 Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів

Організацію процесу обслуговування у сервізна ресторану «Verdon» наведено у дод. Л з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Проектування приміщень для споживачів

Вестибюль – це перше приміщення, куди потрапляють відвідувачі і де починається їх обслуговування. У вестибюлі розміщено інформацію про послуги, які надає заклад, передбачається розміщення гардеробу і санвузлів для відвідувачів. Площу вестибюлю пивного ресторану приймають з розрахунку 0,3 м² на одне місце в залі: $S_{\text{вестибюлю}} = 100 * 0,3 = 30 \text{ м}^2$.

Аванзала (зала очікування). Оформлення аванзали пов'язане з декоративним рішенням торговельної зали. Аванзалу обладнують м'якими кріслами, журнальними столиками тощо. Площу аванзали розраховують згідно з нормативом 0,20 м² на одне місце: $S_{\text{аванзала}} = 100 * 0,2 = 20 \text{ м}^2$.

Гардероб – відгороджена зона вестибюлю, із вішалками на відстані 1,5 м від підлоги. Площу гардероба визначаємо з розрахунку 0,1 м² на одного споживача в годину максимального завантаження: $S_{\text{гардеробу}} = 90 * 0,1 = 9 \text{ м}^2$.

У приміщенні вестибюлю будуть передбачені санвузли, окремо чоловічий та жіночий. До їх санітарного стану висуваються високі вимоги: бездоганна чистота, вентиляція, освітлення.

Санвузли з умивальниками приймають з розрахунку 1 унітаз на кожні 50 місць, отже приймаємо 2 унітази та 2 умивальники. Враховуючи площу проходів і ширину кабінки, площа санвузлів становить: $S_{\text{санвузлів}} = 2 * 12 = 24 \text{ м}^2$.

Торгівельна зала пивного ресторану – основне приміщення, в якому відбувається процес обслуговування відвідувачів. Площа залу визначається за нормативом 1,8-2,0 м² на 1 місце: $S_{\text{торг. зали}} = 100 * 2,0 = 200 \text{ м}^2$.

У табл. 1.18 наведено перелік обладнання та розраховано площу барних зон сервізна ресторану «Verdon» на 100 місць.

Таблиця 1.18

Устаткування для барної зони сервізна ресторану «Verdon»

Назва устаткування	Тип, марка і модель устаткування	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Барна стійка	Україна, дерев'яна	1	4000	800	3,20
Станції бармена	Олегія	1	1170	550	0,64
Кавомашина	SAB Moderna Pulsante	1	525	550	-
Кавомолка	Nuova Simonelli MCF	1	110	220	-
Льодогенератор	GoodFood IM20F	1	330	503	0,17
Льодоподрібнювач	Bartscher 135012	1	173	380	-
Соковижималка для цитрусових	Sirman APOLLO CON LEVA	1	180	120	-
Шафа винна	Fagor WR-300	1	620	655	0,41
Автоматизоване робоче місце бармена	POS-термінал Piano 15,6"	1	250	500	-
Разом площа устаткування, м²					4,42
Площа барної зони, м²					13,0

Площа приміщень для здійснення обслуговування в ресторану «Verdon» наведено у таблиці 1.19.

Таблиця 1.19

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування

Приміщення	Площа, м ²
Торговельна зала + барна зона	213
Вестибюль	30
Аванзала	20
Туалетні кімнати	24
Гардероб	9

Основним видами меблів у торговельній залі є столи, крісла, підсобні столи, серванти. Кількість необхідних меблів для забезпечення процесу споживання наведено в таблиці 1.20.

Таблиця 1.20

Характеристика меблів ресторану «Verdon»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двохмісний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	5
Стіл чотирьохмісний	1200 x 800		12
Стіл шестимісний	900 x 1500		7

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стілець дерев'яний	800×800	Для сидіння гостей	100
Сервант для офіціантів	1150×750	Зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	1
Стіл для офіціантів (підсобний)	450×750	Для тимчасового зберігання посуду, страв, напоїв	1
Візок офіціантський	400×600	Прибирання використаного посуду, транспортування страв при груповому обслуговуванні	1

При повсякденному сервіруванні столів ресторану використовуємо фарфоро-фаянсовий та скляний посуд, набори, столову білизну. Кількісний та якісний вибір предметів сервірування згідно з рекомендаціями проведено відповідно до типу, місткості, концепції закладу і наведено у додатку М.

Кількість обслуговуючого персоналу

Залежно від типу та концепції закладу обираємо вид, метод, форму та спосіб обслуговування споживачів, на основі яких відповідно до місткості закладу визначаємо кількість обслуговуючого персоналу. У ресторану «Verdon» на 100 місць передбачаємо повне обслуговування офіціантами індивідуальним способом. Кількість обслуговуючого персоналу проєктованого закладу ресторанного господарства наведена у табл. 1.21.

Таблиця 1.21

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор залу		2
Хостес		2
Сомільє		1
Бармен-касир		2
Офіціант	3-5	16
Мийник столового та кухонного посуду		2
Прибиральниця залу		2

Отже згідно даних таблиці 1.21 для безперебійної роботи ресторану «Verdon» необхідно 27 чоловік обслуговуючого персоналу.

РОЗДІЛ 2. АРХІТЕКТУРА. ДИЗАЙН.

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Будівля ресторану «Verdon» на 100 місця у Шевченківському районі м. Києва відповідатиме нормам ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)». Приміщення ресторану спроектовано у зони за призначенням, а саме:

- зона складських приміщень;
- зона виробництва;
- зона обслуговування;
- адміністративно-побутові приміщення
- технічні приміщення.

Складські приміщення ресторану «Verdon»: завантажувальна, збірно-розбірні камери для зберігання продуктів та сировини, приміщення комірника та комора сухих продуктів, комора та мийна н/ф тари, комора напоїв) спроектовано поряд з виробничими приміщеннями.

Виробничий блок приміщень: доготівельний, холодний, гарячий цехи, роздаткова, мийна кухонного та столового посуду, сервізна спроектовано одним блоком враховуючи прямоструминність технологічних процесів, доготівельний цех буде розміщено поряд із складськими приміщеннями, роздаткова буде спроектована біля зони обслуговування інтенсивність освітлення відповідатиме ДБН В.2.5-28-2006.

Зона обслуговування спроектована у південній частині будівлі, у вестибюлі ресторану «Verdon» будуть розміщені роздільні санвузли для чоловіків та жінок, аванзал та гардероб для відвідувачів. Торговельна зала ресторану на 100 місць матиме природне бічне освітлення інтенсивність відповідатиме СанПин 42-123-5777-91.

Блок адміністративно-побутових приміщень спроектовано з окремим входом, група буде забезпечена природним бічним освітленням, інтенсивність якого відповідатиме СанПин 42-123-5777-91.

Згідно прийнятих рішень корисна площа закладу складає 464,5 м², план закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання наведено на креслені №3.

2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення

Ділянка під будівництво проєктованого ресторану «Verdon» на 100 місць у м. Києва розташована за адресою вулиця Глибочицька, 43А. Архітектурний стиль забудови району – постмодернізм. Район забудовано переважно 16-25 поверховими будівлями.

На ділянці будівництва вирізняють такі зони:

- під забудову площею $S_6 = 597 \text{ м}^2$,
- упоряджений майданчик для збору відвідувачів площею 180 м²,
- майданчик для тимчасового паркування автомобілів площею 240 м².
- розвантажувальний майданчик загальною площею 180 м²,
- майданчик для сміттєзбірників площею 45 м².

Розроблено схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрою території. На плані благоустрою також показано напрямки сторін світу. План благоустрою розроблено у масштабі М 1:1000 та оформлено у вигляді креслення.

Заходи з благоустрою реалізовані у таких елементах: підходи до ресторану викладено бруківкою, озеленення території ресторану вирішили шляхом облаштування газонів та висадженням дерев і декоративних кущів. Штучне освітлення території забезпечують наземні ліхтарі зі сферичними плафонами.

Заклад, що проєктується, є будівлею, яка відповідає таким вимогам:

1. за призначенням – громадська будівля;
2. за містобудівними вимогами – міського значення;
3. за довговічністю – II ступеню с терміном служби не менше

50 років;

4. за вогнестійкістю – II ступеню;
5. за поверховістю – одноповерхова;
6. за конструктивною схемою – з несучими стінами.

Будівля ресторану «Verdon» та внутрішній простір запроектовані в єдиному стилі лофт. Фасад ресторану французької кухні буде виконано із декоративної штукатурку коричневого кольору, цоколь буде виконано із кафелю, вікна будуть вітражні дерев'яні.

Головний вхід у ресторан «Verdon» буде стриманий, двері будуть із натурального дерева. Біля сходів буде спроектовано пандус для безперешкодного потрапляння в заклад осіб з обмеженими фізичними можливостями.

Вестибюль ресторану та аванзал будуть виконані в білому кольорі на стінах будуть розіщені дерев'яні полиці з винними пляшками. Підлога буде виконана із паркетної дошки.

Торгівельна зала ресторану «Verdon» буде виконана відповідно до обраної концепції, Столи прямокутної і квадратної форми на 2, 4 та 6 осіб розставлені групами у центрі зали і вздовж стін. Підлога торгівельної зали виконана із паркетної дошки.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Ресторану французької кухні на 100 місць в Шевченківському районі міста Києва у вигляді товариства із обмеженою відповідальністю (ТОВ). Створення та діяльність підприємства відбуватиметься відповідно до закону «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» № 2275-VIII від 06.02.2018 р. Для створення підприємства засновникам треба розробити установчі документи. Для ТОВ ним є статут, затверджений засновниками (ч. 3 ст. 62 ГК, ч. 1 ст. 11 Закону про ТОВ).

Відповідно до зазначеної організаційно-правової форми далі наведено підготовлений пакет документації (табл. 3.1) 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.
7.	Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку.
8.	Рахунки про сплату внеску до статутного	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до

	капіталу	статутного капіталу товариства.
--	----------	---------------------------------

Статутний капітал ТОВ «Verdon» буде сформовано відповідно до глави III. капітал та вклади, Закону України № 2275-VIII "Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю", розмір статутного фонду закладу буде дорівнювати капітальним витрати по проекту.

Отже, розмір статутного фонду закладу буде дорівнювати капітальним витрати по проекту ресторану «Verdon», які розраховується в економічному розділі проекту на дорівнює 12961,52 тис. грн. Мінімальний розмір статутного фонду ТОВ складає 1000 грн на рік.

Система управління підприємством – єдиний механізм, кожна ланка якого виконує відповідну функцію, яка є взаємозалежною з функціями інших ланок.

Вихідною інформацією для побудови організаційної структури управління ресторану «Verdon» є загальна чисельність адміністративного, операційного і допоміжного персоналу та його структура табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Загальна характеристика чисельного складу та структури персоналу

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб
Адміністративно-управлінський персонал	5
Виробничий персонал	32
Допоміжний персонал	6
Разом по закладу, осіб	43

Для ефективної роботи ресторану французької кухні на 100 місць розроблена функціональна організаційна структура. Загальний метод подання структури закладу – це організаційна схема, тобто схема взаємин підрозділів. Вона показує розташування кожної служби і посади в загальній організації ресторану «Verdon» та ілюструє розподіл повноважень і обов'язків (див. дод. Н).

3.2. Доходи. Витрати

Важливим етапом при проектуванні ресторану французької кухні у Дарницькому районі м. Києва є обґрунтування вартості його створення та

ефективності функціонування у сучасних ринкових умовах. Основними операційними доходами закладу ресторанного господарства є доходи від реалізації продукції та товарів.

Джерелами інформації для обґрунтування доходів закладу ресторанного господарства виступають наступні дослідження та розрахунки, що були проведені у I розділі проекту. Відповідно до типу, класу, спеціалізації проєктованого ресторану «Verdon» обираємо націнку 180%.

Розрахунок планового обсягу реалізації продукції ресторану «Verdon» здійснюємо, беручи до уваги те, що кількість робочих днів у розрахунок на місяць становить 30 днів див. дод. П.

Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів узагальнюються у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по ресторану «Verdon» на 2021 рік

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	2051,82	24621,84
2.	Купівельні товари	90,00	1080,00
3.	Плановий роздрібний товарообіг (п.1+п.2)	2141,82	25701,84

Відповідно до розрахунків табл. 3.2 плановий річний товарообіг ресторану «Verdon» складає 25701,84 тис. грн.

Наступним етапом проводимо розрахунок обсягів основних засобів ресторану французької кухні на 100 місць визначення суми амортизаційних відрахувань проводили відповідно до Податкового кодексу України від 02.12.2010 № 2755-VI.

Обґрунтування суми амортизації по кожному виду основних засобів та в цілому по закладу ресторанного господарства наведено в табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Споруди	12522,00	20	626,10
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	346,86	5	69,37
3. Інші	92,66	4	23,17
Амортизація основних засобів	12961,52		718,64

Сума амортизаційних відрахувань згідно табл. 3.3 складає 718,64 тис. грн.

Планування чисельності персоналу в ресторані французької кухні здійснюється за такими категоріями адміністративного, виробничого і допоміжного персоналу. Проект штатного розкладу ресторану представляємо у дод. Р.

Планування фонду заробітної плати працівників ресторану «Verdon» на 2021 рік наведено у дод. С.

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Преміальну частину фонду оплати праці готелю розраховуємо у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Планування преміального фонду по ресторану «Verdon»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	110000,00	15	16500,00
Виробничий	411000,00	20	82200,00
Допоміжний персонал	60900,00	10	6090,00
Разом	581900,00		104790,00

Розрахунок планового фонду оплати праці ресторану французької кухні передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, дані наводимо у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

Розрахунок фонду оплати праці ресторану «Verdon» на 2021 рік

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	581,90
Місячний фонд додаткової заробітної плати	104,79
Разом місячний фонд оплати праці	686,69
Річний фонд основної заробітної плати	6982,80
Річний фонд додаткової заробітної плати	1257,48
Разом річний фонд оплати праці	8240,28
Участь працівників у прибутках	191,63

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для ресторану «Verdon» зводимо у дод. Т, загальний фонд оплати праці ресторану на 2021 рік склав 8240,28 тис. грн., з них 6982,80 тис. грн. – основний фонд, а 1257,48 тис. грн. – додатковий фонд.

Склад поточних витрат діяльності регулюється положеннями бухгалтерського обліку. В план операційних витрат ресторану включають всі види витрат, спрямованих на створення умов для надання їм усіх послуг. Для планування поточних витрат ресторану було розглянуто наступні статті витрат:

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів складає 5140,37 тис. грн. Розрахунок собівартості реалізованої продукції ресторану французької кухні на 2021 рік представлений у табл.3.6.

Таблиця 3.6

Собівартість реалізованої продукції ресторану «Verdon» на 2021 рік

№ п/п	Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного	24621,84	180	19697,47	4924,37

	виробництва				
2.	Закупні товари	1080,00	180	864,00	216,00
	Разом за рік	25701,84		20561,47	5140,37

Стаття 2. Витрати на оплату праці представляють собою (умовно) запланований обсяг фонду оплати праці розрахований в управлінській частині. Він складається з основної заробітної плати та додаткових преміальних виплат і становить для закладу закладів 8240,28 тис. грн.

Стаття 3. Включає відрахування на соціальні заходи у: Пенсійний фонд; Фонд соціального страхування; Фонд соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних хвороб; Фонд соцстрахування на випадок безробіття.

Ці відрахування визначаються, виходячи із запланованих витрат на оплату праці та діючих норм відрахувань у спеціальні фонди (22 % від ФОП + 1,5% військовий збір) становлять 1936,47 тис. грн

Стаття 4. Витрати на амортизацію становлять 718,64 тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів передбачає розрахунок витрат на комунальні послуги, таблиця 3.7.

Таблиця 3.7

Планування поточних витрат на експлуатацію на плановий період

Витрат	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії, кВт	37741	2,2	83,03
2. Витрати на опалення, Гкал	92	1416,2	130,29
3. Холодна води, м ³	1380	13,77	19
Разом			232,32

Крім того, за цією статтею плануються відрахування до ремонтного фонду, які передбачаються у обсязі 1% від роздрібного товарообороту, сума по даній статі = 489,34 тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

Для підприємств громадського харчування встановлені Типові галузеві норми безоплатної видачі санітарного та спеціального одягу. (Порядок здійснення торговельної діяльності та правила торговельного обслуговування населення. Постанова КМУ від 08.02.95р. №108).

Всього витрати по статті складуть 174,30 тис. грн.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу для ресторану «Verdon» на рік здійснюється у формі табл. 3.8.

Таблиця 3.8

Розрахунок суми зносу спеціального одягу на 2021 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	5	1	1600,00	8000,00
Оперативно виробничий персонал	32	2	1200,00	76800,00
Разом	37			84800,00

Розрахунок суми зносу малоцінних швидкозношувальних предметів, вартість яких у повному обсязі включається до поточних витрат визначається у табл. 3.9.

Таблиця 3.9

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

Предмети столової білизни, посуду, наборів	Кількість місць у закладі	Норма оснащення у розрахунку на одне місце	Об'ємний показник, од.	Вартість одиниці, грн.	Сума зносу, грн.
Порцеляновий та фарфоровий посуд	100	3	300	95,00	28500,00
Столові набори	100	2	200	120,00	24000,00
Скатертини та серветки	100	2	200	68,00	13600,00
Скляний посуд	100	3	300	78,00	23400,00
Разом					89500,00

Стаття 7. Витрати по даній статті не передбачаються.

Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі: 26,47 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції. Витрати на сортування, пакування та передпродажну підготовку встановимо у обсязі 0,05% від роздрібного товарообігу = 12,85 тис. грн.

Стаття 10. Не передбачено.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу закладів ресторанного господарства визначаємо у обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції = 1,54 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати: витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-телефонні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7 % від собівартості реалізованої продукції.

Крім того до складу цієї статті включаються витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від роздрібного товарообігу. Разом витрати за статтю 12 становлять = 616,84 тис. грн.

Приблизний склад та порядок планування поточних витрат представлений у дод. Ф, поточні витрати ресторану французької кухні «Verdon» на 2021 рік дорівнюють 17357,10 тис. грн.

Ключовими елементами аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальним товарооборотом підприємства (без урахування ПДВ) та сумою змінних витрат. Розрахунки показників аналізу таблиця 3.10.

Таблиця 3.10

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності на 2021 рік

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ, грн		20561,47
2	Середній процент торговельної націнки, %		180
3	Змінні витрати, у тому числі		5153,22

3.1	Собівартість продукції, грн		5140,37
3.2	Інші непрямі змінні витрати, грн		12,85
4	Маржинальний дохід, грн	ст.1 - ст.3	15408,25
5	Постійні витрати, грн.		12203,88
6	Прибуток, грн.	ст.4 - ст.5	3204,38
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ ст.1)*100	25,06
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості	ст.5 *100 / (ст.2-ст.7)	7876,65
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 /ст.8	161,04
10	Рентабельність товарообігу, %	ст.6 *100 / ст.1	15,58

Планові показники доходу (товарообігу) від реалізації продукції та закупних товарів, собівартості реалізованої продукції, операційних витрат діяльності, фінансових витрат визначаються у попередніх розрахунках. Податок на прибуток станом на 2020 рік складає 18%.

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Планування основних результатів діяльності на 2021 рік

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		20561,47
2	Собівартість реалізованої продукції		5140,37
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		12216,73
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	3204,38
5	Фінансові витрати		0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	3204,38
7	Податок на прибуток	18%	576,79
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	2627,59
9	Рентабельність операційної діяльності, %	(П8./ П1.)*100	12,78
10	Чистий прибуток – цільовий	(П.1*11%)/100%	2261,76
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним (цільовим) та можливим за системою діагностики	2627,59

Остаточне прийняття рішення щодо планових параметрів по економічних показниках діяльності приймається за умови досягнення цільових показників прибутку на перший рік створення ресторану «Verdon»:

рентабельність реалізованої продукції (РРП, %) – 12,8, рентабельність поточних витрат (РПВ, %) - 15,1, рентабельність операційних витрат (РОВ, %) – 20,3.

3.3. Ефективність інвестиційного проекту.

Далі проводимо розрахунок основних показників діяльності закладу на подальші п'ять років поспіль. Планування на цей період проводимо за спрощеною методикою оцінки тільки трьох показників, які необхідні для подальших обґрунтувань, а саме обсягів роздрібного товарообігу, прибутку, амортизаційних відрахувань. Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається (умовно) як величини, що дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом 5 роки приймаємо на рівні 8%, Рівень рентабельності складає 11 %. Планові показники діяльності ресторану «Verdon» на перші п'ять років подано у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності на перші п'ять років

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи росту.	тис. грн	Рівень рентабельності, %.	
1-й рік	25701,84	8	2627,59	11	718,64
2-й рік	27757,99	8	2916,62	11	682,71
3-й рік	29978,63	8	3237,45	11	648,57
4-й рік	32376,92	8	3531,76	11	616,14
5-й рік	34967,07	8	3920,26	11	585,33
Разом	150782,44		16233,68		3251,39

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

Розрахунок чистого приведеного доходу по розроблюваному інвестиційному проекту представлено в таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом

Роки	Капітальні	Чистий	Кумулятивний	Дисконтова	Чистий
------	------------	--------	--------------	------------	--------

	витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, ЧП	грошовий потік за проектом	ний грошовий потік за проектом	приведений дохід ИД.
1-й рік	12961,52	3346,23	3346,23	3313,09	
2-й рік		3599,33	6945,55	3563,69	
3-й рік		3886,02	10831,57	3847,55	
4-й рік		4147,91	14979,48	4106,84	
5-й рік		4505,59	19485,07	4460,98	
Разом	12961,52	19485,07	55587,91	19292,15	6330,63

Таким чином, робимо висновки про те, що чистий приведений дохід на п'ятий рік експлуатації проекту становив 6330,63 тис. грн.

Індекс (коефіцієнт) доходності також дозволяє співставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за наступною формулою [22]:

Розраховуємо індекс доходності

$$ID = 12961,52 / 19292,15 = 1,49$$

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту виграє допоміжну роль у зв'язку з тим, що не дозволяю у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту.

Розрахунок цього показника здійснюється за формулою [22]:

Середньорічний прибуток за період експлуатації проекту розраховується наступним чином:

$$ЧП = 16233,68 / 5 = 3246,74 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту:

$$IP = 3246,74 / 12961,52 * 100 = 25,5\%$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 25,5 %.

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проекту, дисконтований показник періоду окупності проекту визначається за формулою [22]:

Період окупності інвестиційного проекту розраховується наступним чином:

$$ПО=12961,52/(19292,15/5)=3,4 \text{ роки}$$

Період окупності інвестиційного проекту, ресторану французької кухні «Verdon» становить 3,4 роки.

РЕЗЮМЕ ПРОЕКТУ (ВИСНОВКИ)

Випускний кваліфікаційний проект розроблено відповідно до затвердженої теми: «Проект ресторану французької кухні на 100 місць у Шевченківському районі м. Києва із впровадженням інноваційних технологій емульсійних соусів». Випускний проект містить послідовні конкретні шляхи вирішення поставленого завдання, в якому визначена мета, об'єкт, предмет проекту.

Проведене маркетингове дослідження Шевченківського району м. Києва та проаналізовано ринок ресторанного господарств м. Києва, функціонує 1850 закладів ресторанного господарства. В Шевченківському районі функціонує 350 закладів, згідно аналізу в районі функціонує 7 закладів французької кухні.

Проаналізувавши інфраструктурні характеристики Шевченківського району для проектування ресторану на 100 місць, обрано ділянку за адресою: вулиця Глибочицька, 43А.

Для відображення специфіки закладу запропоновано назву - «Verdon». Вердон – річка в прованських Альпах. Фірмовий слоган: ресторан «Verdon» це смак і вишуканість Франції.

Розроблено концептуальне меню закладу, в меню представлені: бургундські равлики в гірничному соусі, суп консоме з курятини, салат нісуаз або сібас запечений з бейбі кукурудзою під соусом із білого вина у барну карту ресторану увійшли різноманітні вина.

Обґрунтовано фірмового дизайну інтер'єру закладу, Дизайн ресторан «Verdon» буде розроблено в силі лофт. Підібрано дизайн меблів та текстилю. Ресторан «Verdon» на 100 місць у позиціонується як заклад для сімейного відпочинку, обслуговування у ресторані проходитиме офіціантами за меню вільного вибору.

Для ресторану «Verdon» розроблено сторінку в інстаграмі та фейсбуці де відвідувачі закладу зможуть залишати свої відгуки, що дасть змогу своєчасно отримувати зворотний зв'язок.

Режим роботи проектного закладу планується з 11.00 до 24.00 без вихідних.

Розроблено та обґрунтовано технологію емульсійного соусу «Майонез» з використанням морквяно-олійної суміші. Використання купажованої олії (соняшникової, ріпакової, лляної), збалансованої за жирнокислотним складом, в комплексі з морквяним порошком надають соусу емульсійного типу оригінальні органолептичні показники та водночас підвищують харчову цінність. Отриманий соус «майонез» за показниками якості відповідає встановленим вимогам.

На основі прогнозування кількості споживачів встановлено, що кількість відвідувачів для розрахункового дня в залі проектного ресторану на 100 місць становить 368 чоловік. Оборотноість місця в ресторані – 3,7.

Розраховано денну кількість страв за групами страв, розроблено денну виробничу програму закладу на основі якої визначено необхідну кількість сировини для приготування кулінарної продукції. Сервісно-виробничий процес розроблено відповідно до ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування», підібрано обладнання та визначено площу приміщень.

Для закладу обрано форму власності ТОВ, юридична назва підприємства ТОВ «Verdon». Для ефективної роботи пабу розроблено лінійно організаційну структуру. Визначено основні економічні показники діяльності закладу ресторанного господарства:

- роздрібний товарооборот – 25701,84 тис. грн.;
- загальний фонд оплати праці – 8240,28 тис. грн. ;
- поточні витрати – 17357,10 тис. грн.;
- рентабельність операційної діяльності – 13 %;
- чистий річний дохід – 2627,59 тис. грн.;
- капітальні витрати за проектом – 12961,52 тис. грн.;
- термін окупності – 3,4 роки.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
2. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
3. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
4. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 № 2275-VIII
5. ДБН 360.92**(зі змінами №1÷10) Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
6. ДБН А.2.2-3-2003. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
7. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
8. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
9. ДСТУ 4487:2005 Майонези. Загальні технічні умови
10. Архіпов, Віктор Віталійович. Організація ресторанного господарства [Текст] : навчальний посібник / Віктор Архіпов, В. А. Русавська. - 2-е вид. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 279 с.
11. 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.
12. Кулакова С.Н. Особенности растительных масел и их роль в питании / С.Н. Кулакова, В.Г. Байков, В.В. Бессонов // Масложировая промышленность. – 2009. – № 3. – С. 16–20.
13. Листопад В. Український ріпак зможе задовольнити апетити Європи. Але з якою вигодою? // Пропозиція.- 2008 - №9.-С. 46-49.
14. 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

15. 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
16. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. — Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.
17. Мукоїд Р.М. Глютен. Чому його можна не всім?/ Р.М. Мукоїд, Н.О. Смелянова, О.В. Чумакова // Сборник научных трудов – 2013. – Вип. 1, Т. 4. – С. 81-84.
18. 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 навчальної літератури, 2011 – 584 с.
19. 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.
20. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Інноваційні ресторани технології: основи теорії. Навч. посіб. для вищ. навч. закл. — К.: Кондор-Видавництво, 2017. — 250 с.
21. Шаповал С.Л. Основи будівництва : навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 186 с.
22. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с.
23. Дослідження споживчих властивостей ріпакової олії / Носенко Т.Т., Бабенко В.І., Левчук І.В., Кот Т.О. та ін. [Електронний ресурс] – Режим доступу: [file:///C:/Users/Admin/Downloads/nvlnu_2014_16_2\(4\)_22.pdf](file:///C:/Users/Admin/Downloads/nvlnu_2014_16_2(4)_22.pdf)
24. Левківська Т.М. Удосконалення технології каротиновмісних добавок та консервованих продуктів з моркви [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/15265/1/aref.pdf>

25. Морквяний порошок як добавка до продуктів екструзії на основі сухого картопляного пюре [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://dspace.nuft.edu.ua/jspui/bitstream/123456789/3993/6/Shulga1111.pdf>
26. Офіційний сайт: Relax.ua [Режим доступу: <https://relax.ua>]
27. Офіційний сайт: Шевченківського району в м. Києві державна адміністрація [Режим доступу: <https://shev.kyivcity.gov.ua/>]
28. Офіційний сайт: ТЕХНО-ФУД [Режим доступу: <https://technofood.com.ua/ua>]
29. Ресторани в Києві. Tripadvisor. URL: https://www.tripadvisor.com/Restaurants-g294474-Kyiv_Kiev.html
30. Ресторанний бізнес в Україні: перспектива чи втрачена вигода? [Електронний ресурс]. – Режим доступу: file:///C:/Users/Admin/Downloads/ecpros_2015_97_13.pdf
31. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий [Електронний ресурс] – Режим доступу: https://interdoka.ru/kulinaria/1982/13_sousi/9_holodnie/1.html
32. Соус [Електронний ресурс] – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/>
33. Стандарти НАССР [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.salad.team/haccp/>
34. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу за версією Sirha-2019 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://blog.metro.ua/tendentsiyi-rozvytku-restorannogo-biznesu-za-versiyeyu-sirha-2019/>
35. Торгово-промислова палата України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://old.ucci.org.ua/ua/about.shtml>
36. Устаткування для ресторанів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://technofood.com.ua/>
37. Cityfrog [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://cf.ua/>

ДОДАТКИ

ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ

Меню ресторану «Verdon»

Назва страви	Вихід страви, г
1	2
Фірмові страви	
Лосось маринований із фруктовою гірчицею	150/20
Салат ромен із куркою на грилі та фірмовим соусом	180
Бургундські равлики в гірничному соусі	170
Кок-о-вен (півень у вині) із картопляним пюре	150/100
Мус полунично-м'ятний із печивом бісконті	80/40
Холодні страви	
Марсельський салат зі смажених креветок, кальмарів, мідій і гребінця з оливками та фірмовим соусом	200
Салат з бейбі-кальмарами, помідорами конкассе, каперсами і соусом песто	150
Салат з маринованим лососем і смаженим авокадо	220
Салат з тунця з молодими травами, дикими каперсами і мусом з авокадо	190
Салат «Нісуаз» із обсмаженим на грилі тунцем, анчоусами, мусом із авокадо	170
Мікс-салата з телятиною гриль, помідорами чері, сиром «пармезан» під фірмовим соусом	180
Класичний Цезар з анчоусами	180
Мікс молодих салатів і трав з помідорами чері і білою спаржею	180
Салат з авокадо, грушею і пармезаном	150
Салат з кіноа, шпинатом, яблуком та морквою	160
Помідори-конфі з козячим сиром, пармською шинкою, соусом песто	180
Пате з курячої печінки та цибулевим мармеладом	180/20
Класичний тартар з яловичини з тостами і перепелиним яйцем	180
Гарячі закуски	
Жаб'ячі лапки по-провансальські (з помідорами, часником та зеленню)	180
Смажена фуа-гра з соусом бальзамік	180
Теплий салат з телятиною, запеченим баклажаном та томатами	170
Террін з фуа-гра з золотистими тостами і соусом з маракуї	150/20
Язик теляти обсмажений з овочевим міксом, цибулею порей і кінзою	180
Супи	
Буйабес класичний	300
Консоме із курятини	280
Цибулевий суп з крутонами	300
Крем-суп із зеленого горошку з часниковими грінками і беконом	280
Основні страви	
Дорадо запечене з овочами і соусом лемонграс	120/80/40
Лосось зі шпинатом і соусом з апельсина і базиліка	150/80/20
Філе сібаса зі спаржею, зеленим горошком і цукіні, припущених у білому вині	180/80
Сібас запечений з бейбі кукурудзою під соусом із білого вина	150/80
Дорадо, обсмажена з цукіні, орегано й часником оливковою поливкою	180/100
Яловичина по-прованськи (тушкована яловичина з овочами та чебрецем у червоному вині)	220

1	2
Медальйони з телятини з перцями Чилі і запеченими помідорами	150/80
Каре телятини з рататусом	180/100
Качине мегре з яблуками, молодою спаржею і апельсиновим соусом	140/100
Качина ніжка томлена із овочами	180
Індичка (філе) тушкована в вершковому соусі з лисичками	170
Тушкований кролик з оливками, перцем і зеленою гречкою	250
Кролик по-Дижонські з картопляними Ньоками та грибами	200/80
Телячі щоки, тушковані в червоному вині із пастернаком	180/90
Касуле (біла квасоля, свинячі ковбаски, бекон)	180
Борошняні та кондитерські вироби	
Кіш Лорен із лососем та броколі	150
Кіш Лорен із куркою та грибами	150
Кіш Лорен з індичкою та овочами	150
Круасан із шоколадний	90
Круасан із заварним кремом	90
Французькі тости з мигдалем, джемом та вершковим маслом	180/50
Млинці Сюзетт	150
Десерти	
Мільфей із сезонними ягодами, кремом із сиру маскарпоне і полуничним мармеладом	120
«Анна Павлова» з ванільним кремом, лаймовою цедрою і свіжою полуницею	110
Макарон горгондзола-груша або кокос-малина	90
Класичні Шу з заварним кремом	180
Сорбети (полуниця, лісові ягоди, цитрусовий)	50

Барна карта ресторану «Verdon»

Гарячі напої	
Кава	
Еспресо	30
Американо	150
Капучіно	200
Лате	200
Кава гляссе	250
Чай	
Легенда Цейлону (чорний чай із високогірного регіону Іва (цейлон), що дає золотисто-червоний напій із чудовим ароматом та смаком)	200/500
Чорний с бергамота (класичний високогірний чорний чай, ароматизований бергамотом. Має приємний аромат, знімає напруження)	200/500
Імператорський чай (м'який, освіжаючий крупнолистовий зелений чай)	200/500
Нахабний фрукт (фруктова суміш зі шматочками яблук, папаї, гібіскусу, смородини, шипшини, бузини та голубіки)	200/500
Суміш альпійських трав	200/500
Холодні напої	
Кока-кола	500
Кока-кола зеро	500
Фанта апельсин	500

1	2
Спрайт	500
Евіан негазована	500
Вонача газована	500
Соки Сандора Голд, в асортименті	250
Фреш	
Ананасовий	250
Апельсиновий	250
Грейпфрутовий	250
Яблучний	250
Алкогольні напої	
Аператив	
Martini Bianco	50
Martini Extra Dry	50
Campari Bitter	50
Caffo Limoncino	50
Becherovka	50
Вино Франція	
Білі вина	
Бордо	
La Collection Bordeaux A.O.C	750
Бургундія	
Bourgogne Chardonnay	750
Шаблі	
Chablis A.O.C.	750
Chablis Premier Cru Montmains	750
Chablis Grand Cru Bougros	750
Ельзас	
Riesling Grand Cru Florimont	750
Gewurztraminer Grand Cru Hengst, semi dry	750
Долина Лаури	
Rosé d'Anjou A.O.C. , semi dry	750
Червоні вина	
Бордо	
Médoc de Port Royal	750
Château Pontac Lynch Cru Bourgeois	750
О-Медок	
Château Haut - Madrac	750
Бургундія	
Bourgogne Pinot Noir	750
Шампанське	
Mumm Brut Cordon Rouge 12%	750
Moët & Chandon Brut Impérial 12%	750
Veuve Clicquot Ponsardin 12,5%	750

Додаток Б стаття

КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТ

ЗАТВЕРДЖУЮ
Керівник підприємства

(підпис) (П.І.Б.)
« _____ » _____ 2020 р.
М.П.

АКТ
ВПРОВАДЖЕННЯ НАУКОВО-ДОСЛІДНОЇ РОБОТИ

замовник ресторан « _____ », директор
(найменування організації, П.І.Б. керівника організації)

Цим актом підтверджується, що результати роботи «Технологія емульсійного соусу «майонез» з використанням морквяно-олійної суміші»
(найменування теми)

яку виконано на кафедрі технології і організації ресторанного господарства,
впроваджені в ресторані « _____ »
(найменування підприємства, де здійснювалося впровадження)

1. Вид впровадження результатів: використання технології і рецептур
(експлуатація виробу, роботи, технології); виробництво (виробу, роботи, технології); функціонування (систем)
2. Форма впровадження: технологічна карта на соусу «майонез» з використанням морквяно-олійної суміші
3. Новизна результатів науково-дослідних робіт: запропоновано нові рецептури і соусу «майонез» з використанням морквяно-олійної суміші
(модифікація, модернізація старих розробок)
4. Дослідно-промислова перевірка: №11-15 в ресторані « _____ » 20-
06.10.2020 року
(вказати номер і дату актів випробувань, найменування підприємства, період)
5. Впроваджені у промислове виробництво: у технологічний процес діяльності холодного цеху ресторану « _____ »
(ділянка, цех (цехи), процес)

- 6. Економічна ефективність впровадження результатів розширення асортименту сусів
- 7. Соціальний і науково-технічний ефект: розроблення продукції з покращеним хімічним складом;

Від КНТЕУ

Від підприємства

Керівник випускового кваліфікаційного проекту

Зав. Виробництвом

_____ (підпис) (ПІБ)

_____ (підпис) (ПІБ)

Магістрант

Інженер-технолог

_____ (підпис) (ПІБ)

_____ (підпис) (ПІБ)

Кухар

_____ (підпис) (ПІБ)

_____ (підпис) (ПІБ)

Відповідальний за впровадження

_____ (підпис) (ПІБ)

_____ (підпис) (ПІБ)

Виробнича програма ресторану «Verdon»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість страв, порцій
1	2	3
Фірмові страви		74
Лосось маринований із фруктовою гірчицею	150/20	16
Салат ромен із куркою на грилі та фірмовим соусом	180	12
Бургундські равлики в гірчичному соусі	170	13
Кок-о-вен (півень у вині) із картопляним пюре	150/100	20
Мус полунично-м'ятний із печивом бісконті	80/40	13
Холодні страви		699
Марсельський салат зі смажених креветок, кальмарів, мідій і гребінця з оливками та фірмовим соусом	200	45
Салат з бебі-кальмарами, помідорами конкассе, каперсами і соусом песто	150	60
Салат з маринованим лососем і смаженим авокадо	220	55
Салат з тунця з молодими травами, дикими каперсами і мусом з авокадо	190	62
Салат «Нісуаз» із обсмаженим на грилі тунцем, анчоусами, мусом із авокадо й маринованим артишоком	170	65
Мікс-салата з телятиною гриль, помідорами чері, сиром «Пармезан» під фірмовим соусом	180	49
Класичний Цезар з анчоусами	180	55
Мікс молодих салатів і трав з помідорами чері і білою спаржею	180	48
Салат з авокадо, грушою і пармезаном	150	58
Салат з кіноа, шпинатом, яблуком та морквою	160	49
Помідори-конфі з козячим сиром, пармською шинкою, соусом песто	180	45
Пате з курячої печінки та цибулевим мармеладом	180/20	50
Класичний тартар з яловичини з тостами і перепелиним яйцем	180	58
Гарячі закуски		110
Жаб'ячі лапки по-провансальські	180	25
Смажена фуа-гра з соусом бальзамік	180	22
Теплий салат з телятиною, запеченим баклажаном та томатами	170	24
Террін з фуа-гра з золотистими тостами і соусом з маракуї	150/20	14
Язик телячий обсмажений з овочевим міксом, цибулею порей і кінзою	180	25
Супи		66
Буйабес класичний	300	17
Консоме із курятини	280	17
Цибулевий суп з крутонами	300	18
Крем-суп із зеленого горошку з часниковими грінками і беконом	280	14

Основні страви		442
Дорадо запечене з овочами і соусом лемонграс	120/80/40	19
Лосось зі шпинатом і соусом з апельсина і базиліка	150/80/20	25

1	2	3
Філе сібаса зі спаржею, зеленим горошком і цукіні, припущених у білому вині	180/80	33
Сібас запечений з бейбі кукурудзою під соусом із білого вина	150/80	28
Дорадо, обсмажена з цукіні, орегано й часником з оливковою поливкою	180/100	35
Яловичина по-прованськи	220	44
Медальйони з телятини з перцями Чилі і запеченими помідорами	150/80	32
Каре телятини з рататуєм	180/100	29
Качине мегре з яблуками, молодою спаржею і апельсиновим соусом	140/100	30
Качина ніжка томлена із овочами	180	27
Індичка (філе) тушкована в вершковому соусі з лисичками	170	38
Тушкований кролик з оливками, перцем і зеленою гречкою	250	32
Кролик по-Дижонські з картопляними Ньоками та грибами	200/80	29
Телячі щоки, тушковані в червоному вині із пастернаком	180/90	22
Касуле (біла квасоля, свинячі ковбаски, бекон)	180	19
Борошняні та кондитерські вироби		74
Кіш Лорен із лососем та броколі	150	12
Кіш Лорен із куркою та грибами	150	9
Кіш Лорен з індичкою та овочами	150	12
Круасан із шоколадний	90	17
Круасан із заварним кремом	90	13
Французькі тости з мигдалем, джемом та вершковим маслом	180/50	17
Млинці Сюзетт	150	14
Десерти		110
Мільфей із сезонними ягодами, кремом із сиру маскарпоне і полуничним мармеладом	120	25
«Анна Павлова» з ванільним кремом, лаймовою цедрою і свіжою полуницею	110	18
Макарон горгондзола-груша або кокос-малина	90	20
Класичні шу з заварним кремом	180	28
Сорбети (полуниця, лісові ягоди, цитрусовий)	50	19
Гарячі напої		74
Кава		
Еспресо	30	14
Американо	150	10
Капучіно	200	5
Лате	200	14
Кава гляссе	250	3
Чай		
Легенда Цейлону	200/500	10
Чорний с бергамота	200/500	11
Імператорський чай	200/500	6
Нахабний фрукт	200/500	3
Суміш альпійських трав	200/500	4
Холодні напої		74
Кока-кола	500	4
Кока-кола зеро	500	2

1	2	3
Фанта апельсин	500	4
Спрайт	500	1
Евіан негазована	500	6
Вонаца газована	500	10
Соки Сандора Голд, в асортименті	250	12
Фреш		
Ананасовий	250	5
Апельсиновий	250	10
Грейпфрутовий	250	8
Яблучний	250	12
Алкогольні напої		92
Аператив		
Martini Bianco	50	2
Martini Extra Dry	50	3
Campari Bitter	50	4
Caffo Limoncino	50	2
Becherovka	50	5
Вино Франція		
Білі вина		
Бордо		
La Collection Bordeaux A.O.C	750	3
Бургундія		
Bourgogne Chardonnay	750	2
Шаблі		
Chablis A.O.C.	750	6
Chablis Premier Cru Montmains	750	7
Chablis Grand Cru Bougros	750	2
Ельзас		
Riesling Grand Cru Florimont	750	8
Gewurztraminer Grand Cru Hengst, semi dry	750	9
Долина Лаури		
Rosé d'Anjou A.O.C. , semi dry	750	7
Червоні вина		
Бордо		
Médoc de Port Royal	750	7
Château Pontac Lynch Cru Bourgeois	750	8
О-Медок		
Château Haut – Madrac	750	4
Бургундія		
Bourgogne Pinot Noir	750	5
Шампанське		
Mumm Brut Cordon Rouge 12%	750	5
Moët & Chandon Brut Impérial 12%	750	2
Veuve Clicquot Ponsardin 12,5%	750	1

**Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними
групами ресторану «Verdon»**

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
1	3	4	5
М'ясо, птиця, субпродукти			
Індичка філе	2,2	3	6,6
Каре телятини	2,2	3	6,6
Качина ніжка	3,5	3	10,5
Качка філе	2,9	3	8,7
Кролик	4,2	3	12,6
Курка	3,5	3	10,5
Курка філе	3,5	3	10,5
Куряча печінка	1,5	3	4,5
Півень	2,5	3	7,5
Телятина вирізка	3,8	3	11,4
Телячі щічки	2,5	3	7,5
Фуа-гра	3,9	3	11,7
Язик телячий	0,9	3	2,7
Яловичина лопатка	2,2	3	6,6
Риба та морепродукти			
Бєбі-кальмарами	1,5	3	4,5
Восьминоги	2,1	3	6,3
Дорадо	5,5	3	16,5
Жаб'ячі лапки	1,2	3	3,6
Креветки	1,2	3	3,6
Лосось	3,8	3	11,4
Мідії	1,1	3	3,3
Морські гребінці	1,1	3	3,3
Равлики	2,2	3	6,6
Сібас	3,5	3	10,5
Тунець	1,5	3	4,5
М'ясна та рибна гастрономія			
Анчоусами	0,2	3	0,6
Ковбаски свині	1,2	3	3,6
Бекон	0,9	3	2,7
Пармська шинка	1,1	3	3,3
Яйця			
Яйце куряче	30 шт.	5	150 шт.
Яйце перепелине	15 шт.	5	75 шт.
Молоко, молочні та жирові продукти			
Вершки	3,2	4	12,8
Гаргонзола	1,2	4	4,8
Йогурт натуральний	2,3	4	9,2
Маскрапоне	2,5	4	10

1	3	4	5
Масло вершкове	22,2	4	88,8
Молоко	15,2	4	60,8
Моцарела	4,9	4	19,6
Пармезан	2,8	4	11,2
Радомер	1,9	4	7,6
Сир козячий	1,3	4	5,2
Овочі та зелень			
Авокадо	1,3	3	3,9
Базилік	1,1	3	3,3
Баклажани	2,5	3	7,5
Батат	1,9	3	5,7
Бейбі кукурудза	1,8	3	5,4
Броколі	0,9	3	2,7
Гриби	1,2	3	3,6
Гриби лисички	0,9	3	2,7
Зелений горошок	1,9	3	5,7
Картопля	4,6	3	13,8
Квасоля біла	0,9	3	2,7
Корінь пастернаку	2,1	3	6,3
Корінь селери	1,5	3	4,5
Лемонграс	0,2	3	0,6
Морква	2,1	3	6,3
Огірки	2,9	3	8,7
Перець болгарський	3,1	3	9,3
Перець чилі	0,5	3	1,5
Помідори	8,5	3	25,5
Помідори жовті	2,5	3	7,5
Помідори Черрі	1,9	3	5,7
Ромен	1,2	3	3,6
Рукола	2,3	3	6,9
Салат айсберг	0,8	3	2,4
Спаржа	1,2	3	3,6
Цибуля порей	1,3	3	3,9
Цибуля ріпчаста	3,4	3	10,2
Цукіні	2,9	3	8,7
Часник	0,4	3	1,2
Червона цибуля	0,9	3	2,7
Шпинат	1,1	3	3,3
Фрукти та ягоди			
Апельсин	4,5	3	13,5
Грейпфрут	3,2	3	9,6
Груша	6,1	3	18,3
Лимон	2,8	3	8,4
Лохина	1,9	3	5,7
Малина	1,5	3	4,5
Полуниця	1,6	3	4,8

1	3	4	5
Яблука	4,5	3	13,5
Лайм	1,9	3	5,7
Ананас	2,5	3	7,5
Кокос	0,9	3	2,7
Бакалійні товари			
Борошно пшеничне	19,5	4	78
Джем	0,5	4	2
Ванільний цукор	0,3	4	1,2
Вино червоне	1,5	4	6
Вино біле	1,5	4	6
Маринований артишок	0,3	4	1,2
Мигдаль	0,2	4	0,8
Оливки	0,5	4	2
Олія оливкова	1,5	4	6
Олія соняшникова	2,9	4	11,6
Олія Лляна	0,2	4	0,8
Олія Ріпакова	0,2	4	0,8
Оцет бальзамічний	0,9	4	3,6
Перець чорний молотий	0,3	4	1,2
Сіль	2,1	4	8,4
Соус діжонський	0,5	4	2
Суміш перців	0,3	4	1,2
Порошок морквяний	0,3	4	1,2
Цукор	14,2	4	56,8

Виробнича програма доготівельного цеху ресторану «Verdon»

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Технологічне обробка	Призначення
1	3	4	5
М'ясо, птиця, субпродукти			
Індичка філе	2,2	Миття, зачищення, нарізання	Основні страви, борошняні
Каре телятини	2,2		Основні страви
Качина ніжка	3,5		Основні страви
Качка філе	2,9		Основні страви
Кролик	4,2		Основні страви
Курка	3,5		Супи
Курка філе	3,5		Основні та фірмові страви, холодні закуски, борошняні
Куряча печінка	1,5		Холодні закуски
Півень	2,5		Фірмові страви
Телятина вирізка	3,8		Холодні закуски, основні страви
Телячі щічки	2,5		Основні страви
Фуа-гра	3,9		Гарячі закуски
Язик телячий	0,9		Гарячі закуски
Яловичина лопатка	2,2		Основні страви
Риба та морепродукти			
Бєбі-кальмарами	1,5	Миття, зачищення, нарізання	Холодні закуски
Восьминоги	2,1		Холодні закуски
Дорадо	5,5		Основні страви, супи
Жаб'ячі лапки	1,2		Гарячі закуски
Креветки	1,2		Супи
Лосось	3,8		Холодні закуски, основні страви, борошняні
Мідії	1,1		Холодні закуски
Морські гребінці	1,1		Холодні закуски
Равлики	2,2		Фірмові страви
Сібас	3,5		Основні страви
Тунець	1,5		Холодні закуски
Овочі та зелень			
Авокадо	1,3	Миття, видалення кісточки, нарізання	Холодні закуски
Базилік	1,1	Миття	Холодні закуски, основні страви
Баклажани	2,5	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Основні страви, гарячі закуски

Продовження додатку Ж

1	3	4	5
Батат	1,9	Миття, очищення, нарізання	Основні страви
Бейбі кукурудза	1,8	Миття	Основні страви
Броколі	0,9	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Борошняні вироби
Гриби	1,2	Миття, перебирання, нарізання	Основні та борошняні страви
Гриби лисички	0,9		Основні страви
Зелений горошок	1,9	Миття	Супи
Картопля	4,6	Миття, очищення, нарізання	Основні та фірмові страви, супи
Квасоля біла	0,9	Миття, перебирання	Основні страви
Корінь пастернаку	2,1	Миття, очищення, нарізання	Основні страви
Корінь селери	1,5		Основні страви
Лемонграс	0,2	Миття, подрібнення	Холодні закуски
Морква	2,1	Миття, очищення, нарізання	Основні страви, супи
Огірки	2,9	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Холодні закуски
Перець болгарський	3,1	Миття, видалення серцевини, нарізання	Холодні закуски, основні страви, борошняні
Перець чилі	0,5	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Основні страви
Помідори	8,5		Холодні закуски, основні страви
Помідори жовті	2,5		Холодні закуски
Помідори Черрі	1,9		Холодні закуски, борошняні
Ромен	1,2		Холодні закуски
Рукола	2,3	Миття, подрібнення	Холодні закуски
Салат айсберг	0,8		Холодні закуски
Спаржа	1,2		Основні страви
Цибуля порей	1,3	Миття, подрібнення	Основні страви
Цибуля ріпчаста	3,4	Миття, очищення, нарізання	Холодні закуски та основні страви
Цибуля червона	0,9		Холодні закуски та основні страви
Цукіні	2,9	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Основні страви, борошняні
Часник	0,4	Миття, подрібнення	Основні страви

1	3	4	5
Шпинат	1,1	Миття, подрібнення	Основні страви, холодні закуски
Фрукти та ягоди			
Апельсин	4,5	Миття, очищення, нарізання	Холодні закуски та основні страви та напої
Грейпфрут	3,2		Напої
Груша	6,1		Десерти, напої, холодні закуски
Лимон	2,8	Миття, нарізання	Холодні закуски та основні страви та напої
Лохина	1,9	Миття, перебирання	Десерти
Малина	1,5		Десерти
Полуниця	1,6		Десерти, фірмові страви
Яблука	4,5	Миття, очищення, нарізання	Холодні закуски та основні страви та напої
Лайм	1,9	Миття, нарізання	Холодні закуски
Ананас	2,5	Миття, очищення, нарізання	Напої
Кокос	0,9	Миття	Десерти

Графік погодинної реалізації продукції ресторану «Verdon»

Години роботи	11:00 – 12:00	12:00 – 13:00	13:00 – 14:00	14:00 – 15:00	15:00 – 16:00	16:00 – 17:00	17:00 – 18:00	18:00 – 19:00	19:00 – 20:00	20:00 – 21:00	21:00 – 22:00	22:00 – 23:00	Кількість порцій, шт.	
Назва страви														
Кількість споживачів у години роботи	15	30	20	20	30	30	40	90	42	21	20	10		
Коефіцієнт перерахунку	0,04	0,08	0,05	0,05	0,08	0,08	0,11	0,24	0,11	0,06	0,05	0,03		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		14
Лосось маринований із фруктовою гірчицею	1	1	1	1	1	1	2	4	2	12	1	0	16	
Салат ромен із куркою на грилі та фірмовим соусом	0	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	0	12	
Бургундські равлики в гірчичному соусі	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	0	13	
Кок-о-вен (півень у вині) із картопляним пюре	1	2	1	1	2	2	2	5	2	1	1	1	20	
Мус полунично-м'який із печивом бісконті	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	0	13	
Марсельський салат зі смажених креветок, кальмарів, мідій і гребінця з оливками та фірмовим соусом	2	4	2	2	4	4	5	11	5	3	2	1	45	
Салат з бебі-кальмарами, помідорами конкассе, каперсами і соусом песто	2	5	3	3	5	5	7	14	7	4	3	2	60	
Салат з маринованим лососем і смаженим авокадо	2	4	3	3	4	4	6	13	6	3	3	2	55	
Салат з тунця з молодими травами, дикими каперсами і мусом з авокадо	2	5	3	3	5	5	7	15	7	4	3	2	62	
Салат «Нісуаз» із обсмаженим на грилі тунцем, анчоусами, мусом із авокадо й маринованим артишоком	3	5	3	3	5	5	7	16	7	4	3	2	65	
Мікс-салата з телятиною гриль, помідорами чері, сиром «Пармезан» під фірмовим соусом	2	4	2	2	4	4	5	12	5	3	2	1	49	
Класичний Цезар з анчоусами	2	4	3	3	4	4	6	13	6	3	3	2	55	
Мікс молодих салатів і трав з помідорами чері і білою спаржею	2	4	2	2	4	4	5	12	5	3	2	1	48	
Салат з авокадо, грушою і пармезаном	2	5	3	3	5	5	6	14	6	3	3	2	58	
Салат з кіноа, шпинатом, яблуком та морквою	2	4	2	2	4	4	5	12	5	3	2	1	49	
Помідори-конфі з козячим сиром, пармською шинкою, соусом песто	2	4	2	2	4	4	5	11	5	3	2	1	45	
Пате з курячої печінки та цибулевим мармеладом	2	4	3	3	4	4	6	12	6	3	3	2	50	

Продовження додатку К

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Класичний тартар з яловичини з тостами і перепелиним яйцем	2	5	3	3	5	5	6	14	6	3	3	2	58
Жаб'ячі лапки по-провансальські	1	2	1	1	2	2	3	6	3	2	1	1	25
Смажена фуа-гра з соусом бальзамік	1	2	1	1	2	2	2	5	2	1	1	1	22
Теплий салат з телятиною, запеченим баклажаном та томатами	1	2	1	1	2	2	3	6	3	1	1	1	24
Террін з фуа-гра з золотистими тостами і соусом з маракуї	1	1	1	1	1	1	2	3	2	1	1	0	14
Язик телячий обсмажений з овочевим міксом, цибулею порей і кінзою	1	2	1	1	2	2	3	6	3	2	1	1	25
Буйабес класичний	1	1	1	1	1	1	2	4	2	1	1	1	17
Консоме із курятини	1	1	1	1	1	1	2	4	2	1	1	1	17
Цибулевий суп з крутонами	1	1	1	1	1	1	2	4	2	1	1	1	18
Крем-суп із зеленого горошку з часниковими грінками і беконом	1	1	1	1	1	1	2	3	2	1	1	0	14
Дорадо запечене з овочами і соусом лемонграс	1	2	1	1	2	2	2	5	2	1	1	1	19
Лосось зі шпинатом і соусом з апельсина і базилика	1	2	1	1	2	2	3	6	3	2	1	1	25
Філе сібаса зі спаржею, зеленим горошком і цукіні, припущених у білому вині	1	3	2	2	3	3	4	8	4	2	2	1	33
Сібас запечений з бейбі кукурудзою під соусом із білого вина	1	2	1	1	2	2	3	7	3	2	1	1	28
Дорадо, обсмажена з цукіні, орегано й часником з оливковою поливкою	1	3	2	2	3	3	4	8	4	2	2	1	35
Яловичина по-прованські	2	4	2	2	4	4	5	11	5	3	2	1	44
Медальйони з телятини з перцями Чилі і запеченими помідорами	1	3	2	2	3	3	4	8	4	2	2	1	32
Каре телятини з рататюем	1	2	1	1	2	2	3	7	3	2	1	1	29
Качине мегре з яблуками, молодою спаржею і апельсиновим соусом	1	2	2	2	2	2	3	7	3	2	2	1	30
Качина ніжка томлена із овочами	1	2	1	1	2	2	3	6	3	2	1	1	27
Індичка (філе) тушкована в вершковому соусі з лисичками	2	3	2	2	3	3	4	9	4	2	2	1	38
Тушкований кролик з оливками, перцем і зеленою гречкою	1	3	2	2	3	3	4	8	4	2	2	1	32
Кролик по-Дижонські з картопляними Ньюками та грибами	1	2	1	1	2	2	3	7	3	2	1	1	29
Телячі шoki, тушковані в червоному вині із пастернаком	1	2	1	1	2	2	2	5	2	1	1	1	22
Касуле	1	2	1	1	2	2	2	5	2	1	1	1	19
Кіш Лорен із лососем та броколі	0	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	0	12
Кіш Лорен із куркою та грибами	0	1	0	0	1	1	1	2	1	1	0	0	9
Кіш Лорен з індичкою та овочами	0	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	0	12
Круасан із шоколадний	1	1	1	1	1	1	2	4	2	1	1	1	17

Продовження додатку К

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Круасан із заварним кремом	1	1	1	1	1	1	1	3	1	1	1	0	13
Французькі тости з мигдалем, джемом та вершковим маслом	1	1	1	1	1	1	2	4	2	1	1	1	17
Млинці Сюзетт	1	1	1	1	1	1	2	3	2	1	1	0	14
Мільфей із сезонними ягодами, кремом із сиру маскарпоне і полуничним мармеладом	1	2	1	1	2	2	3	6	3	2	1	1	25
«Анна Павлова» з ванільним кремом, лаймовою цедрою і свіжою полуницею	1	1	1	1	1	1	2	4	2	1	1	1	18
Макарон горгондзола-груша або кокос-малина	1	2	1	1	2	2	2	5	2	1	1	1	20
Класичні шу з заварним кремом	1	2	1	1	2	2	3	7	3	2	1	1	28
Сорбети	1	2	1	1	2	2	2	5	2	1	1	1	19

Моделювання процесу обслуговування ресторану «Verdon»

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
<i>Зона первинного обслуговування</i>	Надання попередніх послуг	<ul style="list-style-type: none"> - автопарковка - вестибюль - гардероб верхнього одягу - санвузли 	<ul style="list-style-type: none"> - гардеробна стійка - полиця для зберігання засобів гігієни - санітарні прилади - стійка адміністратора - м'які меблі 	<ul style="list-style-type: none"> - адміністратор - хостес - гардеробник - сомільє - прибиральник - відвідувач
<i>Зона послуг харчування і відпочинку</i>	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	<ul style="list-style-type: none"> - торговельна зала ресторану «Verdon» - барна стійка ресторану «Verdon» 	<ul style="list-style-type: none"> - меблі та обладнання залу - обладнання барної зони - меню ресторану «Verdon», - столовий посуд, набори - столова білизна - елементи інтер'єру 	<ul style="list-style-type: none"> - адміністратор - офіціант - бармен - сомільє - відвідувач
<i>Допоміжна зона</i>	Забезпечення процесу обслуговування	<ul style="list-style-type: none"> - торговельна зала - роздаткова - сервізна - мийна столового посуду - приміщення офіціантів 	<ul style="list-style-type: none"> - торговельно-технологічне устаткування зали ресторану «Verdon» та барної зони - устаткування для забезпечення видовищних заходів 	<ul style="list-style-type: none"> - адміністратор - офіціант - бармен - мийник столового посуду - відвідувач
<i>Дозвілля</i>	Надання послуг з організації дозвілля (ГОСТ-30523-97)	<ul style="list-style-type: none"> - Wi-fi 	<ul style="list-style-type: none"> - технічне устаткування - інтернет обладнання 	<ul style="list-style-type: none"> - адміністратор - технік - відвідувач

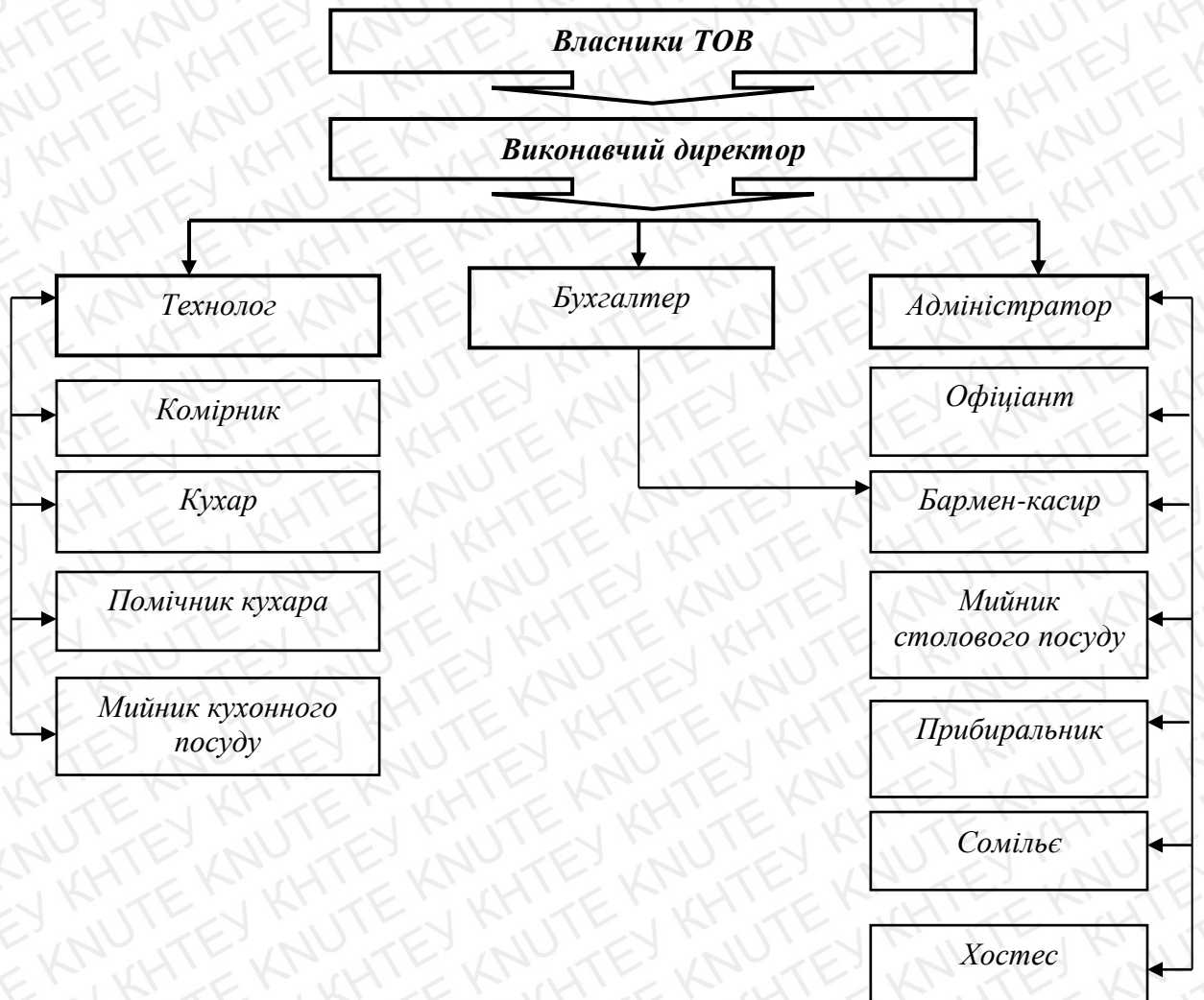
**Підбір посуду, наборів, скла, столової білизни для ресторану
«Verdon» на 100 місць**

Назва	Розміри, мм, місткість, см³, порцій	Призначення	Кількість, штук
Порцеляново-фаянсовий посуд			
Тарілка пиріжкова	Ø 175	Для подавання хліба при індивідуальному обслуговуванні	100
Тарілка столова мілка	Ø 240	Для подавання індивідуально оформлених основних страв	100
Тарілка закусочна	Ø 200	Для подавання холодних страв і закусок; використовується як підставна тарілка під салатники	100
Тарілка столова глибока	Ø 220	Для супів	100
Тарілка десертна мілка	Ø 200	Для желе, індивідуально порційних фруктів	100
Блюдо кругле	Ø 300 5,6-порційне	При гуртовому і банкетному обслуговуванні для подавання м'ясних, овочевих асорті, холодних страв із птиці, дичини, канапе	45
Соусник	1-6-порційні	Для холодних соусів чи сметани	20
Чайник для заварювання і подавання зеленого чаю	900 см ³	Для заварювання і подавання зеленого чаю	12
Чайник для заварювання чаю	100, 250, 400 см ³	Для заварювання і подавання чаю	12
Чашка чайна з блюдцем	200, 250 см ³	Для подавання чаю, кави з молоком, какао	60
Чашки кавові з блюдцями	75-100 см ³	Для подавання кави	40
Чашка для кави еспресо з блюдцем	70 мл	Для подавання кави еспресо	60
Молочники (закриті)	25 см ³	Для молока до чаю, кави при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні	20
Вершківники (відкриті)	25, 50, 100 см ³ (1,2,4-порційні)	Для вершків до чаю, кави при індивідуальному та гуртовому обслуговуванні	16
Сільничка (закрита та відкрита)	40 см ³	Для солі «Екстра»	24
Перечниця	25 см ³	Для молотого перцю	24

Гірчичниця з кришкою	100 см ³	Для гірчиці	24
Прибор для спецій		Трьохпредметний	24

Назва	Розміри, мм, місткість, см ³ , порцій	Призначення	Кількість, штук
Набори			
Столовий		Для сервірування столу при подаванні супів (ложка) та основних (виделка, ніж) страв	100
Закусочний		Для сервірування столу при подаванні холодних страв та закусок усіх видів, гарячих закусок	100
Десертний		Для сервірування столу при подаванні солодких страв	60
Чайна ложка		Для сервірування чаю	60
Кавова ложка		Для сервірування кави	60
Ложка для салатів		Для розкладання салатів	16
Ложки для порціювання		Для порціювання супів	16
Ложка для соусів		Для порціювання соусів	16
Щипці для льоду		Для розкладання льоду	8
Скляний (кришталевий) посуд			
Фужери	200-500 см ³	Для вина	160
Склянки конічні високі (160-170 мм) з потовщеним дном	250-300 см ³	Для води	120
Склянки конічні	125 см ³	Для соків	160

Організаційна система управління ресторану «Verdon»



Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ресторану «Verdon»

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва					2051,82
1.1 Фірмові страви	74	45,00	3330,00	2220	99,90
1.2 Холодні страви і закуски	699	42,00	29358,00	20970	880,74
1.3 Гарячі закуски	110	31,00	3410,00	3300	102,30
1.4 Супи	66	20,00	1320,00	1980	39,60
1.5 Основні страви	442	58,00	25636,00	13260	769,08
1.6 Десерти	110	25,00	2750,00	3300	82,50
1.7 Борошняні та кондитерські вироби	74	35,00	2590,00	2220	77,70
1.8 Гарячі напої	74	15,00	1110,00	2220	33,30
1.9 Холодні напої	54	16,00	864,00	1620	25,92
2. Закупні товари					90,00
2.1 Холодні напої	20	15,00	300,00	600	9,00
2.2 Алкогольні напої	90	30,00	2700,00	2700	81,00
3. Разом					2141,82

Посадова структура зі штатного розпису ресторану «Verdon» на 2021 рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
Адміністративно-управлінський персонал		
1	Виконавчий директор	1
2	Бухгалтер	1
3	Технолог	1
4	Адміністратор	2
	Разом	5
Виробничий (операційний) персонал		
1	Комірник	1
2	Кухар	8
3	Помічник кухара	2
4	Офіціант	16
5	Бармен-касир	2
6	Сомільє	1
7	Хостес	2
	Разом	32
Допоміжний персонал		
1	Прибиральник	2
2	Мийник кухонного посуду	2
3	Мийник столового посуду	2
	Разом	6
	Разом	43

Планування фонду заробітної плати ресторану «Verdon» на 2021 рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП	Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці	Разом фонд оплати праці
Адміністративно-управлінський персонал							
1	Виконавчий директор	1	25000,00	25000,00	1000,00		26000,00
2	Бухгалтер	1	22000,00	22000,00			22000,00
4	Технолог	1	22000,00	22000,00	1000,00		23000,00
5	Адміністратор	2	19000,00	38000,00	1000,00		39000,00
	Разом	5	88000,00	107000,00	3000,00	0,00	110000,00
Виробничий (операційний) персонал							
1	Комірник	1	15000,00	15000,00		500,00	15500,00
2	Кухар	8	17000,00	136000,00		4000,00	140000,00
3	Помічник кухара	2	13000,00	26000,00		600,00	26600,00
4	Офіціант	16	10000,00	160000,00		4800,00	164800,00
5	Бармен-касир	2	12000,00	24000,00		1000,00	25000,00
6	Сомільє	1	16000,00	16000,00		500,00	16500,00
7	Хостес	2	11000,00	22000,00		600,00	22600,00
	Разом	32	94000,00	399000,00	0,00	12000,00	411000,00
Допоміжний персонал							
1	Прибиральник	2	10000,00	20000,00		300,00	20300,00
2	Мийник кухонного посуду	2	10000,00	20000,00		300,00	20300,00
3	Мийник столового посуду	2	10000,00	20000,00		300,00	20300,00
	Разом	6	30000,00	180000,00		900,00	60900,00
	Разом місячний фонд основної заробітної плати	43	212000,00	686000,00	3000,00	12900,00	581900,00

План з праці ресторану «Verdon» на 2021 рік

Показники	У розрахунку на плановий рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	43
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
основний операційний персонал, осіб	32
допоміжний персонал, осіб	6
Фонд основної заробітної плати, тис. грн.	6982,80
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн.	1320,00
Основний операційний персонал, тис. грн.	4932,00
допоміжний персонал, тис. грн.	730,80
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн.	1257,48
у т. ч. доплати та надбавки, тис. грн.	36,00
участь працівників у прибутках, тис. грн.	29,24
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн.	8240,28
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	85
– додаткова заробітна плата, %	15

Додаток Ф

Планування поточних витрат ресторану «Verdon» на 2021 рік

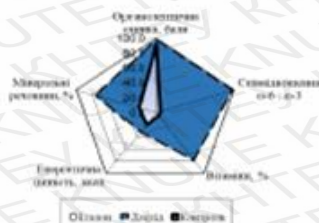
№	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні(ЗВ) та умовно-постійні(ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	5140,37	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	8240,28	ПВ
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	1936,47	ПВ
4	Амортизаційні відрахування	718,64	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	489,34	ПВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	174,30	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів		ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	26,47	ПВ
9	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	12,85	ЗВ
10	Витрати на транспортування		ЗВ
11	Витрати на охорону ЗРГ	1,54	ПВ
12	Інші поточні витрати діяльності.	616,84	ПВ
13	Фінансові витрати		ПВ
	Разом поточні витрати	17357,10	
	У тому числі: умовно змінні витрати	5153,22	
	умовно постійні витрати	12203,88	

Органолептична оцінка соусу «майонез» з використанням морквяно-олійної суміші

Показники	Контроль	Дослід
Зовнішній вигляд та консистенція	Однорідна кремподібна суміш, густий продукт з одиничними пилорцями повітря	Однорідна кремподібна суміш із порошком моркви, що рівномірно розподілена по масі
Смак та запах	Смак нечітко виражений, злегка гострий, кислуватий	Запах приємний із легким ароматом моркви, легкий післясмак
Колір	Кремувато-жовтий, однорідний по всій масі	Жовтий, однорідний по всій масі

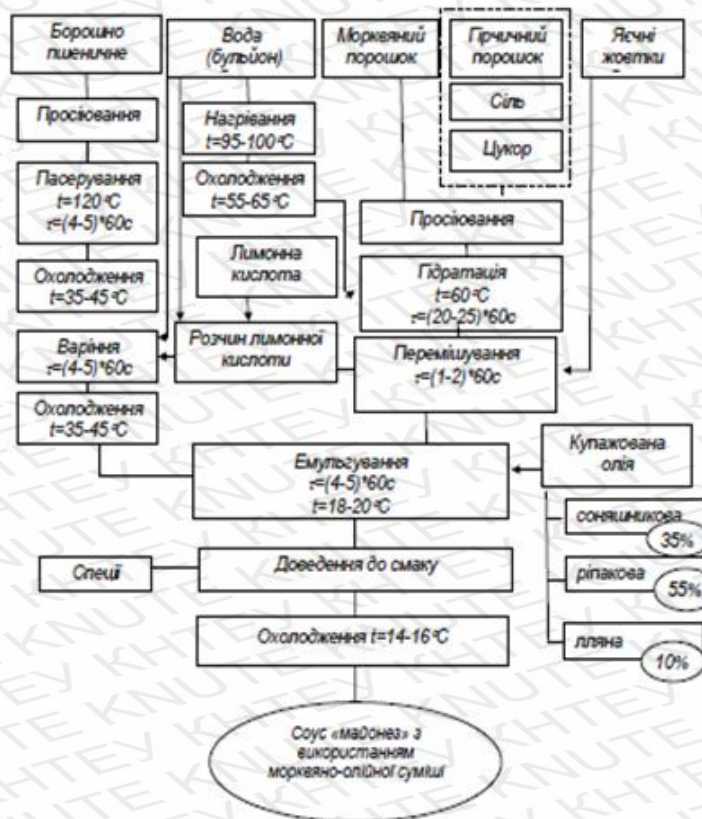
Поживна цінність соусу «майонез» з використанням морквяно-олійної суміші (г/мг на 100г)

Нутрієнти	Контроль	Дослід	Різниця, %
Білок, г	2,1	2,8	33,3
Жири, г	39,5	38,5	-7,6
НЖК, г	8,9	6,8	-23,6
ПНЖК, г	24,3	28,2	16,0
ω-6 - ω-3	-	8,1	-
Моно- і дисахариди, г	3,9	3,7	-5,1
Мінеральні речовини			
Залізо, мг	0,73	3,4	365,8
Калій, мг	254,0	308,0	21,3
Кальцій, мг	4,73	5,30	12,1
Магній, мг	2,62	13,0	396,2
Фосфор, мг	18,5	25,6	38,4
Вітаміни			
Ретиноловий еквівалент, мкг	20,0	20,0	0,0
В ₁ (тіамін), мг	0,01	0,02	100,0
В ₂ (рибофлавін), мг	0,05	0,5	900,0
РР (ніацин), мг	0,23	0,35	52,2
Бета-каротин, мкг	0	0,7	100
Енергетична цінність, ккал	369,3	351,1	-4,9



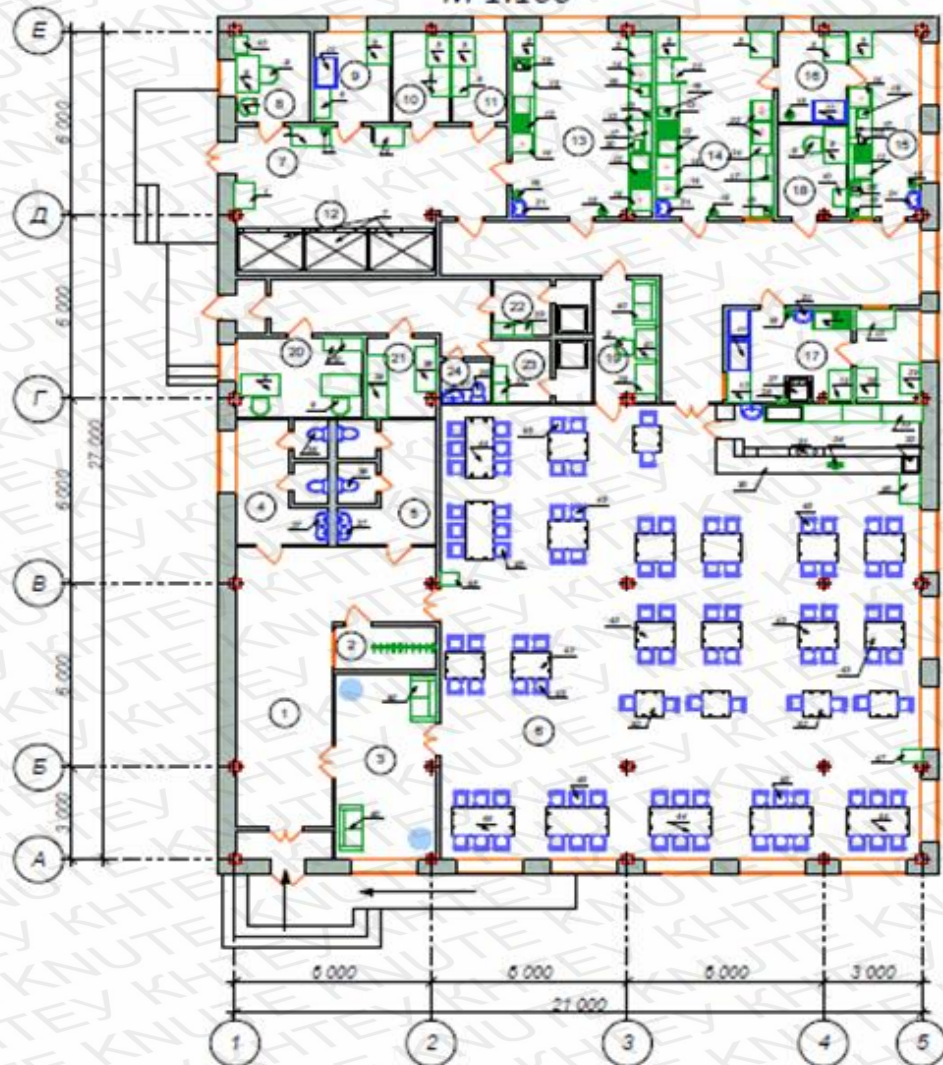
Профілограма якості соусу «майонез» з використанням морквяно-олійної суміші

Технологія приготування соусу «майонез» з використанням морквяно-олійної суміші



КНТЕУ 181.20 07-11 з.ф.н. ВКП ГЧ			
Проект ресторану французької кухні на 100 місць у Шенчунському районі м. Києва з впровадження інновацій технологій авторського соусу			
П.І.Б.	Підпис	Дата	
Зам. крф.	Федорова Д.В.	Ресторан - 100 місць	Сторінка
Керівник	Людський В.А.		№ 2
Службист	Костяшко Є.О.	Графічні матеріали з провадженням новітніх технологій	Листопад 4
Фактичний матеріал з провадженням новітніх технологій			Фактичний матеріал з провадженням новітніх технологій

План на позначці +0,000
М 1:100



ЕКСПЛІКАЦІЯ

№	Найменування обладнання	Площа, м.кв
1	Вестибюль	30,0
2	Гардероб	4,5
3	Аванзал	20,0
4	Санвузол для жінок	12,0
5	Санвузол для чоловіків	12,0
6	Об'їїна зала	213,0
7	Завантажувальна	6,0
8	Приміщення комірника	7,0
9	Комора та мийна тари	7,0
10	Комора напоїв	5,0
11	Комора сухих продуктів	5,0
12	Зона охолоджувальних збірно-розбірних камер	13,0
13	Довотлеюний цех	20,0
14	Гарячий цех	22,0
15	Холодний цех	13,0
16	Мийна кухонного посуду	6,0
17	Мийна столового посуду та сервіза	18,0
18	Завантажувальна	6,0
19	Приміщення офіціантів	7,0
20	Кантора	10,0
21	Білизняна	5,5
22	Гардероб для чоловіків	6,0
23	Гардероб для жінок	6,0
24	Санвузол	2,5

Ім.	Піпун.	Лист.	№Дж.	Гол.	Дати
Зав. каф.	Федорко Д.В.				
Керівник	Павлюк В.А.				
Розробив	Косович С.О.				

КНТЕУ 181.20 07-11 з.ф.н. ВКП ГЧ

Проект ресторану французької кухні на 100 місць у Шевченківському районі м. Києва із впровадження інноваційних технологій емulsionних соусів

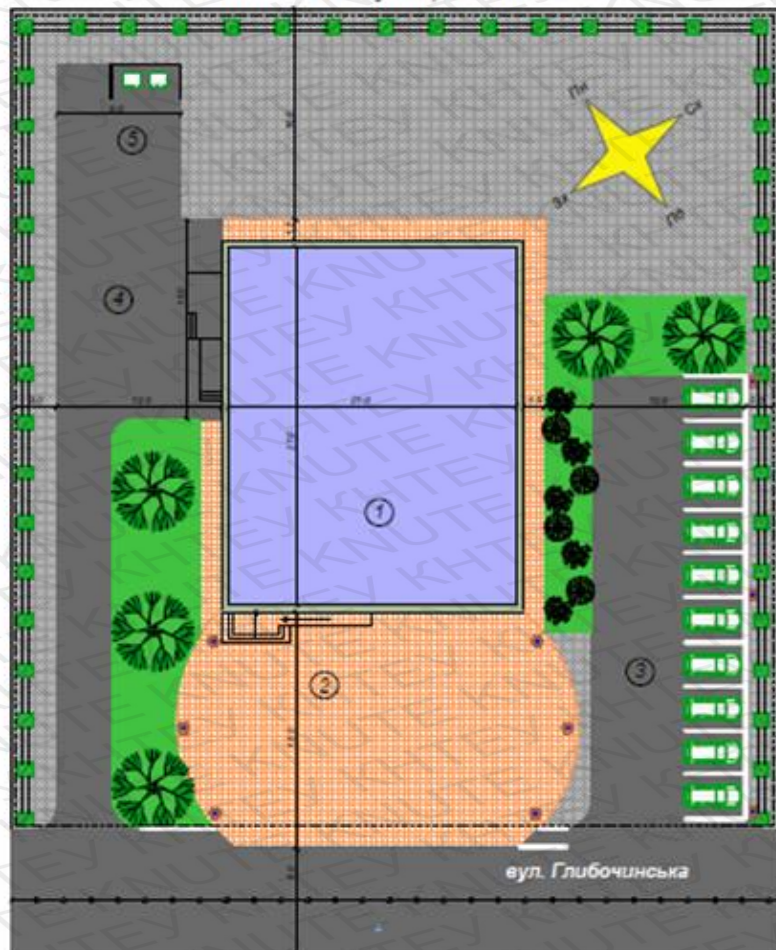
Ресторан - 100 місць

Старий	Лист	Листів
Н	3	4

План заводу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання

Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, 2 курс, 07 кв. 1.4.4.

План благоустрою М 1:500



Умовні позначення

	Межа ділянки		Озеленення		Дерева
	Будівля, що проектується		Асфальтування		Декоративні кущі
	Бруківка		Бак для сміття		Вуличний ліхтар
	Бруківка		Паркан		Автомобіль

Схема проїзду



Експлікація будівель та споруд

№	Найменування	Примітка
1	Ресторан	100 місць
2	Майданчик для збору відвідувачів	180 м ²
3	Стоянка для автомобілів	240 м ²
4	Розвантажувальний майданчик	180 м ²
5	Майданчик для сміттезбирників	45 м ²

						КНТЕУ 181.20 07-11 з.ф.н. ВКП ГЧ		
						Проект ресторану французької кухні на 100 місць у Шевченківському районі м. Києва із впровадження інноваційних технологій емальсійних соусів		
Ім.	Кат.	Лист	Наб.	Год.	Дата	Ресторан - 100 місць		
Зав. каф.	Ведучий Д.А.					Старий	Лист	Листе
Керівник	Пальчиш В.А.					Н	1	4
Розробив	Косиченко С.О.					Факультет ресторанно-туристичного бізнесу, 2 курс, 07 сп., з.ф.н.		
						План благоустрою території та схема проїзду до закладу ресторанного господарства. М 1:500		