

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ**

**Кафедра технології і організації ресторанного господарства**

**ВИПУСКНИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ПРОЕКТ**

на тему:

**«Проект ресторану з автентичною кухнею на 80  
місць у Подільському районі м. Києва»**

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

\_\_\_\_\_ **В.Л. Ковальчук**

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

\_\_\_\_\_ **О.П. Вітряк**

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

\_\_\_\_\_ **А.М. Расулова**

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

\_\_\_\_\_ **М.Ф. Кравченко**

**Київ 2020**

## **Зміст**

<b>Вступ</b> .....	
<b>1. Концепція. Технологія. Організація</b> .....	
1.1. Концепція.....	
1.2. Інноваційні технології харчової продукції.....	
1.3. Виробничий процес.....	
1.4. Сервіс.....	
<b>2. Архітектура. Дизайн</b> .....	
2.1. Об'ємно-планувальне рішення.....	
2.2. Архітектурні та ландшафтні рішення.....	
2.3. Кошторис будівництва.....	
<b>3. Управління. Економіка</b> .....	
3.1. Організаційний дизайн.....	
3.2. Доходи. Витрати.....	
3.3. Ефективність інвестиційного проекту.....	
<b>Резюме проекту (висновки)</b> .....	
<b>Список використаних джерел</b> .....	
<b>Додатки</b> .....	

## Вступ

Актуальність дослідження - ресторанний ринок, один із найбільш динамічних ринків в Україні. На сучасному етапі ресторанне господарство є однією з найприбутковіших сфер здійснення економічної діяльності у світі, однак така діяльність є також однією з найризикованіших. Слід зазначити, що не існує еталонної моделі ведення ресторанного бізнесу, і хоча історично це одна з найдавніших сфер діяльності, вона є достатньо інноваційною.

Підняття ролі ресторанне господарство в задоволенні потреб населення; підвищення рівня індустріалізації галузі; поліпшення забезпечення гарячим харчуванням за місцем роботи та навчання робітників, службовців, учнів усіх типів навчальних закладів, розширення мережі закладів ресторанного господарства, підвищення культури обслуговування населення - все це є основними завданнями, які стоять перед галуззю ресторанного господарства. Для успішного розвитку галузі слід виконувати ці завдання, що є запорукою успішного її розвитку.

Рішення даних завдань потребує подальшого розширення і зміцнення матеріально - технічної бази галузі, раціонального розміщення мережі закладів ресторанного господарства, будівництва нових, що відповідають сучасним вимогам підприємств та реконструкції і технічного переозброєння діючих їдалень, кафе, ресторанів, що обумовило актуальність даного проекту.

Мета дослідження – розробити проект ресторану на 80 місць в Подільському районі м. Київ.

Відповідно були поставлені наступні завдання:

1. Розробити концепцію проекту.
2. Розробити виробничий процес ресторану.
3. Розробити процес обслуговування ресторану.
4. Розробити об'ємно-планувально рішення ресторану.
5. Спроекувати архітектурні та ландшафтні рішення ресторану.
6. Розробити кошторис будівництва ресторану.

7. Розробити організаційний дизайн проекту.
8. Обґрунтувати доходи і витрати готелю.
9. Провести оцінку розробленого проекту.

**Об'єкт дослідження** – проектування закладу ресторанного господарства у Подільському районі у м.Києві.

**Предмет дослідження** – ресторан грузинської кухні, на 80 місць, борошняні вироби з амарантом.

**Наукова новизна** – розроблено технологію дріжджового тіста з пшеничного борошна шляхом його часткової заміни на амарантове. Проаналізувавши результати досліджень, можна зробити висновок, що додавання амаранту до хлібобулочного виробу «Соната» підвищує вміст вітамінів та мінеральних речовин, а особливо вітаміну В<sub>9</sub> та селену. Виріб має знижений вміст глютену, за рахунок часткової заміни пшеничного борошна на амарантове.

**Практичне значення** одержаних результатів полягає у впровадженні технології хлібобулочного виробу «Соната» з підвищеним вмістом біологічно активних речовин у заклади ресторанного господарства для покращення здоров'я населення, а також у реалізації розробленого проекту закладу ресторанного господарства з автентичною кухнею у Подільському районі м. Києва.



# **1. Концепція. Інноваційні технології. Організація**

## **1.1. Концепція**

### *Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства*

Київ є найбільшим містом України і сьомим за чисельністю населення у Європі. За даними Державної служби статистики України на 01.09.2020 р. населення м. Києва становить 2961454 осіб. Істотну роль в економіці міста відіграє туристичний бізнес, пов'язаний із прийомом гостей з України і зарубіжних країн, а також пов'язана з цим економічна активність у сфері обслуговування.

Подільський район — найменший за територією та населенням район м. Києва, розташований у центральній частині столиці на правому березі Дніпра. На його території, окрім промислових, наукових, навчальних та культурних закладів, розташовані Адміністрація Президента України, Верховна Рада України, Кабінет Міністрів України, Національний банк України, Прокуратура України, Палац спорту, головні офіси багатьох українських банків та корпорацій.

Нині в Подільському районі, що займає площу 27 м<sup>2</sup>, мешкає 240 000 осіб, тут діє близько 30 промислових підприємств, 28 науково-дослідних та проектних інститутів, 4 вищих навчальних заклади, 8 технікумів та профтехучилищ, 15 середніх, 1 вечірня, 2 спортивні школи і 17 дошкільних закладів, 4 лікарні і військовий шпиталь, 5 поліклінік, заклади торгівлі і ресторанного господарства.

Подільський район відзначається насиченістю культурно-мистецькими закладами: це — Український дім, Палац дітей та юнацтва, Центр культури, просвіти та дозвілля Збройних Сил України (будинок офіцерів), 9 державних музеїв, 21 бібліотека, 7 палаців та будинків культури, 2 театри і 3 театри-студії, 4 кінотеатри, Центральний парк культури і відпочинку, Національна філармонія, Міжнародний центр культури і мистецтв, дитяча картинна галерея і 3 дитячі музичні школи.

Для проектування ресторану автентичної кухні обрано вул. Іллінська, 18. Виходячи з вище наведених досліджень, проєктований заклад буде мати достатню кількість потенційних відвідувачів, а також є зручна транспортна

розв'язка, неподалік знаходяться станції метро Майдан Незалежності та Поштова площа.

Встановлено, що в радіусі 1 км від проектового закладу знаходяться 4 заклади ресторанного господарства, серед яких кафе «Vagabond Cafe And Vintage Corner», Кафе «Массандра», Ресторан «Vero», та Лаунж кальян бар «FOG AREA».

Таблиця 1.1

Характеристика ринку ресторанного господарства мікрорайону

Експлікація об'єктів на плані		
№ п/п	Найменування	Кількість місць
	Існуючі заклади ресторанного господарства	
1	Ресторан «Vero»	70 місць
2	Кафе «Vagabond Cafe And Vintage Corner»	50 місць
3	Кафе «Массандра»	50 місць
4	Лаунж кальян бар «FOG AREA»	60 місць

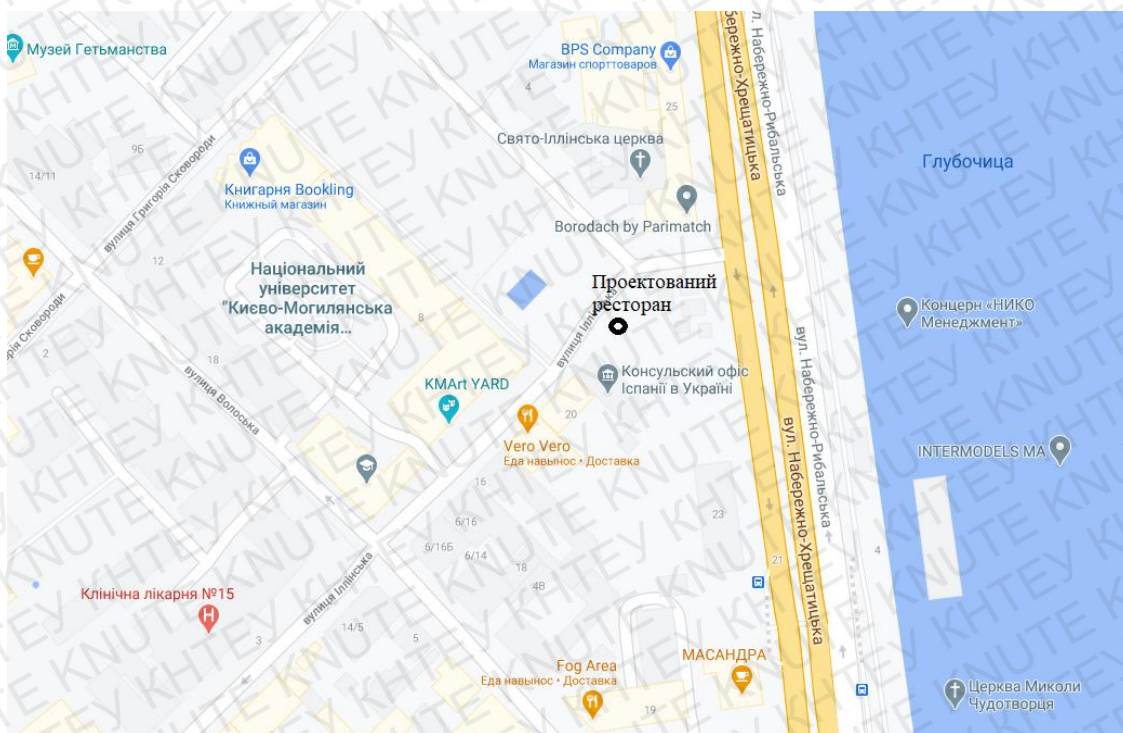


Рис. 1.1. Дислокація закладів ресторанного господарства мікрорайону

За результатами проведених досліджень встановлено доцільність проектування



у визначеній локації ресторану грузинської кухні на 80 місць, а саме по вулиці Іллінській 18, так як в ареалі немає жодного закладу з автентичною кухнею. Формат закладу – ресторан вищого класу з продукцією власного виробництва та продажем страв на місці за помірними цінами, з обслуговуванням офіціантами, середнім чеком на рівні 300-400 грн.

### *Неймінг*

На сучасному етапі заклади ресторанного господарства будь-яких форм власності шукають свого відвідувача, і в перспективі вони дедалі більше будуть орієнтуватися на свого потенційного споживача. Відкриватимуться бари, кафе і ресторани різноманітних напрямів із різноманітною кухнею, із своїми особливостями, стилем. Створення таких закладів дедалі тісніше пов'язується з потребами споживачів, повніше відповідає попиту населення. В наш час роль і місце ресторанного господарства в задоволенні матеріальних і духовних потреб населення постійно зростає. Проектований ресторан «Tbilisi» на 80 місць у Подільському районі м. Києва орієнтовано на споживачів із середнім рівнем доходу, що відвідуватимуть заклад із метою відпочинку, зустрічей з друзями, проведення різноманітних свят.

Режим роботи ресторану «Tbilisi» плануємо з 11.00 до 23.00, оскільки більшість закладів-конкурентів працюють до 22 години, то ми плануємо закриття о 23.00. При визначенні режиму роботи закладу враховувався його тип, місце розташування і склад потенційного контингенту споживачів. Ресторан «Tbilisi» працюватиме без вихідних. Найбільша кількість відвідувачів очікуватиметься переважно у п'ятницю та вихідні дні, а також у святкові дні. Формат закладу – повносервісний. Логотип закладу наведено на рисунку 1.2.



*Рис. 1.2. Логотип проєктованого закладу ресторанного господарства  
Фірмовий слоган ресторану «Tbilisi»: «автентична Грузія - у ресторані «Tbilisi».*

Легенда ресторану: *Відомий грузинський письменник приїхавши на беріг Дніпра у Києві вирішив започаткувати ресторан та автентичну грузинську кухню у серці Києва. З тих пір заклад став популярним серед мешканців та гостей столиці, де радує та занурює відвідувачів у частинку Грузії та її національну кухню.*

### **Концептуальне меню закладу**

Назва ресторану «Tbilisi» відобразить спрямованість кухні; асортимент продукції, яка пропонуватиметься у меню. Ця назва буде легко запам'ятовуватися і відповідатиме вимогам до закладів визначеного типу.

Ресторан «Tbilisi» буде надавати тільки високоякісні, оригінальні та унікальні послуги, виробництво продукції здійснюватиметься за новітніми технологіями.

Меню ресторану включатиме фірмові автентичні страви від грузинських шеф-кухарів, такі як «Лобіо з телятиною», «Люля-кебаб із телятини», «М'ясо по-Тбіліськи», «Чашашулі з баранини», «Курча по-Шкімерськи» та багато інших.

Кожна страва – це взята за основу грузинська класика в авторському виконанні кухарів. У всіх рецептах використовуються максимально легкі інгредієнти обов'язково екстра-класу. Тому навіть сама насичена страва виходить дуже легкою і ніжною.

У винній карті представлені вина Грузії та країн Європи. Розділ міцного алкоголю включає в себе: горілку, віскі та коньяк. Концептуальне меню наведено у додатку А.

### **Концептуальний дизайн та атмосфера**

Дизайн ресторану з автентичною грузинською кухнею «Tbilisi» планується виконати у класичному стилі. В ресторані особливу увагу приділятиметься освітленню: центральне і декоративне, в ресторані буде встановлено багато світлових груп, які дозволять створити оптимальне освітлення протягом усього дня. У теплу пору в ресторані планується відкриття літнього майданчику в світлих тонах з плетеними меблями. Зала буде прикрашена великою кількістю різноманітних картин і керамічних тарілок, столи будуть прикрашені вазами з квітами. У закладі можна буде як споживати страви на місці, так і взяти з собою.



Також у ресторані будуть проходити вечори живої грузинської музики. Зала буде облаштована 2-х та 4-місними зістареними дерев'яними столами та дерев'яними стільцями класичного стилю з дерева для великих компаній, столи прикрашені вазочками з букетами азалії, які популярні у північній Грузії. Масивні люстри – на стелі, дрібні світильники – на стінах. Простота, затишок і природність допоможе відвідувачам розслабитись та забути про метушню великого міста, насолодитись тишею та спокоєм. Головна мета викликати у відвідувачів почуття затишку та комфорту, як вдома. Атмосфера ресторану спрямована на створення приємних, позитивних емоцій, які відчуваєш у сімейному колі з близькими людьми.. В окремих місцях будуть встановлені бенкетки. Орієнтований макет 3-D візуалізації дизайну залу ресторану «Tbilisi» наведено на рис.1.3. Торговельна зала ресторану буде розрахована на одночасне розміщення 80 осіб.



*Рис.1.3. Орієнтований макет 3-D візуалізації дизайну залу ресторану «Tbilisi»*  
Посуд передбачається використовувати порцеляновий, керамічний та скляний. Тарілки, чашки, кавники, чайнички – керамічні (порцелянові) білого кольору, бокали та склянки для напоїв – скляні, прозорі. Для подавання страв будуть використовуватись дерев'яні таці, дощечки, підставки.

## *Сервіс*

Ресторан «Tbilisi» позиціонується як сучасний демократичний заклад - ресторан із середніми цінами та високим рівнем обслуговування. У закладі планується використати форму обслуговування – офіціантами за меню вільного вибору із подальшим розрахунком (готівковий, безготівковий).

Додаткові послуги: для постійних гостей передбачається впровадження знижок, у вигляді пластикових карток із системою накопичення бонусів. Для стимулювання попиту та залучення більшої кількості споживачів в закладі планується проводити ряд заходів: дитячі розважальні програми на вихідні дні; обслуговування бенкетів, фуршетів та інших святкових заходів; парковка біля ресторану; літня веранда; жива музика у вечірній час по вихідним дням; реалізація продукції з собою у фірмовій упаковці; бронювання столика на сайті ресторану; безкоштовний Wi-Fi.

Режим роботи ресторану планується з 11:00 до 23:00 години без вихідних з урахуванням обраного місця знаходження підприємства та його типу.

**Висновки.** Результати аналізу ринку послуг ресторанного господарства Подільського району м. Києва підтверджують доцільність проектування ресторану грузинської кухні «Tbilisi» на 80 місць за адресою вулиця Іллінська 18. Формат закладу – ресторан вищого класу, з повним обслуговуванням, з середнім чеком 300-400 грн.

Цільовим сегментом ринку споживачів будуть люди віком від 20 до 50 років. Це будуть не тільки мешканці столиці, а й гості, поціновувачі грузинської автентичної кухні. Розроблена концепція ресторану автентичної кухні «Tbilisi» на 80 місць наведена у додатку Б.

### **1.2 Інноваційні технології харчової продукції**

На даному етапі розвитку ресторанного господарства в Україні заклад ресторанного господарства повинен мати свою «фішку». Великої популярності набувають страви з низьким вмістом глютену, або ж безглютенові. Як відомо, значний вміст глютену є у хлібобулочних виробах з пшеничного борошна. Варто відзначити, що амарант не містить глютену, він є джерелом високоякісного



білка. До складу амаранту входять лізин і метіонін. Це амінокислоти, які неможливо отримати з більшості злакових культур. Крім того, амарант, за свою неймовірно високу біологічну та харчову цінність, визнаний справжнім суперфудом. Отже, актуальним є дослідження використання борошна з амаранту у технології хлібобулочних виробів.

Під час виконання випускного кваліфікаційного проекту розроблено технологію виробництва дріжджового тіста з пшеничного борошна шляхом його часткової заміни на амарантове. Наведено результати дослідження якості виробів, виготовлених за новою технологією. Здійснено органолептичну оцінку хлібобулочного виробу з амарантом, розраховано хімічний склад та побудовано модель якості. Наведені інноваційні наукові розробки опубліковано у Збірнику наукових праць студентів «Ресторанні технології» (Додаток В).

Проаналізувавши результати досліджень, можна зробити висновок, що додавання амаранту до хлібобулочного виробу «Соната» підвищує вміст вітамінів та мінеральних речовин, а особливо вітаміну В<sub>9</sub> та селену. Виріб має знижений вміст глютену, за рахунок часткової заміни пшеничного борошна на амарантове. Булочку «Соната» з підвищеним вмістом біологічно активних речовин можна рекомендувати до впровадження у заклади ресторанного господарства для покращення здоров'я населення. Акт впровадження наведено у Додатку Г.

### **1.3. Виробничий процес**

Сировина та напівфабрикати до ресторану «Tbilisi» постачатимуть централізованим та децентралізованим шляхом і прийматимуть у приміщенні завантажувальної. Для зручності розвантажування перед завантажувальною передбачено встановлення розвантажувальної рампи. Після приймання продукції комірник розподіляє товари по приміщеннях, в яких вони зберігатимуться. Зважаючи на те, що асортимент продукції є доволі широким і вимоги зберігання окремих видів сировини відрізняються, було спроектовано окремі складські приміщення для певних груп товарів. На території складських приміщень встановлено збірно-розбірні охолоджувальні камери для зберігання



м'ясної, рибної продукції; молочних товарів, гастрономії; фруктів і зелені, овочів та напоїв. Інша продукція може зберігатися за звичайних умов у коморі для зберігання сухих продуктів та камері напоїв. Обробка сировини та напівфабрикатів відбуватиметься в доготівельному цеху, приготування страв у гарячому та холодному цеху. На підставі прогнозованої динаміки завантаженості торговельної зали (табл. 1.2) ресторану «Tbilisi» проведено моделювання виробничого процесу.

Таблиця 1.2

**Прогнозована динаміка відвідування ресторану на 80 місць**

Час роботи, год.	Тривалість прийому їжі, хв.	Оборотність, місця за 1 год., разів	Коефіцієнт, заповнення	Кількість споживачів, чоловік
11:00-12:00	60	1,00	0,1	8
12:00-13:00	60	1,00	0,2	16
13:00-14:00	60	1,00	0,4	32
14:00-15:00	60	1,00	0,4	32
15:00-16:00	90	0,67	0,3	16
16:00-17:00	90	0,67	0,5	27
17:00-18:00	60	1,00	0,5	40
18:00-19:00	60	1,00	0,7	56
19:00-20:00	60	1,00	0,8	64
20:00-21:00	90	0,67	0,4	21
21:00-22:00	60	1,00	0,3	24
22:00-23:00	60	1,00	0,1	8
<b>Всього відвідувачів за день</b>				<b>344</b>
<b>Оборотність</b>				<b>4,30</b>

Результати загальної кількості страв кожної групи страв, наведено у табл. 1.3.

Таблиця 1.3

**Прогнозована кількість страв у ресторані «Tbilisi» на 80 місць**

Група страв	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, шт.
Холодні страви та закуски	1,0	344
Соуси	0,4	138
Гарячі закуски	0,4	138
Супи	0,18	62
Основні страви	1,3	447
Борошняні вироби	0,4	138
Гарніри	0,18	62
Десерти	0,3	103
Гарячі напої	0,6	206
Безалкогольні напої	0,6	206

*Продовження табл. 1.3*

Борошняні кондитерські вироби	0,4	137
Алкогольні напої	0,6	206
<b>Разом</b>		<b>2187</b>

На основі складеного меню (Додаток А) та з урахуванням обсягів реалізації страв за окремими групами, складено виробничу програму закладу з автентичною грузинською кухнею (Додаток Д).

#### ***Сировинне забезпечення виробничої програми ресторану***

На основі денної виробничої програми ресторану, проводимо розрахунки сировинного забезпечення виробничої програми. Кількість денної сировини, що потрібна закладу ресторанного господарства «Tbilisi», наведено у додатку Е. Добова потреба ресторану в сировині та напівфабрикатах складає – 441,57 кг на добу, що дасть можливість забезпечити повноцінну роботу закладу.

Сировина до ресторану надходитиме через завантажувальну і зберігатиметься, в

основному, в складських приміщеннях. Розрахунок складських приміщень було проведено виходячи із поелементної структурно–технологічної схеми закладу і представлено у вигляді табл.1.4.

Таблиця 1.4

**Проектування процесу складування та зберігання сировини та продуктів в ресторані «Тбілісі» на 80 місць**

№	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
				Довжина	Ширина	
1.	Завантажувальна	Ваги товарні (0,5 – 100 кг)	1	1100	400	0,44
		Візок вантажний (50 кг)	2	1000	400	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м <sup>2</sup>					1,24
	Площа завантажувальної, м <sup>2</sup>					12
2.	Комора сухих продуктів	Стелаж, АРТЕ-Н ПРОФІ, СТК-1500/800	1	1500	800	1,2

Продовження табл. 1.4

		Підтоварник, АРТЕ-Н ПРОФІ, ПТ-10/8	1	1000	800	0,8
--	--	------------------------------------	---	------	-----	-----



	Площа, яку займає устаткування, м <sup>2</sup>					2
	Площа комори сухих продуктів, м <sup>2</sup>					6
3.	Комора винно- горілчаних виробів	Стелаж, АРТЕ- Н ПРОФІ, СТК-1500/800	1	1500	800	1,2
		Підтоварник, АРТЕ-Н ПРОФІ, ПТ- 10/8	1	1000	800	0,8
Площа, яку займає устаткування, м <sup>2</sup>						2
Площа комори вино-горілчаних виробів, м <sup>2</sup>						6
4.	Охолоджувальні збірно-розбірні камери					
4.1	М'ясо-рибних напівфабрикат ів	Polair КХН 7,71	1	2260	1960	4
4.2	Молочно- жирових продуктів та гастрономії	Polair КХН 7,71	1	2260	1960	4
4.3	Овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені та напоїв	Polair КХН 7,71	1	2260	1960	4
4.4	Низькотемпер а-турна шафа	Polair КХН 2,94	1	1360	1360	1,85
	Площа охолоджуваль них камер, м <sup>2</sup>	12				

5.	Приміщення комірника	Стіл	1	1200	600	0,12
		Стілець	1	400	400	0,016
Площа, яку займає устаткування, м <sup>2</sup>						0,136
Площа приміщення комірника, м <sup>2</sup>						6,0

### Моделювання виробничих процесів у доготівельному цеху

На лініях по обробці м'яса та риби організуються виробничі процеси по обробці м'ясних напівфабрикатів, рибних напівфабрикатів та нерибних продуктів моря. Відповідно до вимог системи управління безпекою харчової продукції, яка впроваджується на підприємстві, та враховуючи принципи НАССР, інвентар на лініях промарковано відповідно до технологічних операцій: МС та РС, відповідно м'ясо сире та риба сира. Що дає змогу не перетинатися інвентарю, який використовується на різних процесах. Обробка птиці та напівфабрикатів з неї відбувається на виробничих столах по обробці м'яса. Після кожної операції дошки та інвентар добре вимивають. Згідно технологічної схеми для обробки овочів та фруктів виділяємо наступні лінії: лінія обробки овочевих напівфабрикатів, лінія обробки фруктів, лінія обробки салатів та фруктів.

Виходячи з розрахованої кількості сировини, яка необхідна закладу ресторанного господарства на добу, розраховано виробничу програму доготівельного цеху (Додаток Є). В таблиці 1.5 наведено розрахунок чисельності працівників доготівельного цеху ресторану «Tbilisi».

Таблиця 1.5

### Розрахунок чисельності працівників доготівельного цеху

Технологічна лінія	Кількість сировини, кг	Норма виробітку, кг/год	Кількість людино-годин
Обробки напівфабрикатів з бульбоплодів, коренеплодів та цибулевих овочів	30,65	100	0,3

Технологічна лінія	Кількість сировини, кг	Норма виробітку, кг/год	Кількість людино-годин
Обробки фруктів, ягід та зелені та інші овочі	142,28	80	1,77
Обробки напівфабрикатів з м'яса та птиці	67,95	340	0,2
Обробки напівфабрикатів з риби та морепродуктів, раків	19,35	250	0,07
Разом			2,34

Приймаємо наступну кількість працівників доготівельного цеху: 2 кухарі у зміну.

Для розрахунку загальної площі доготівельного цеху, до складу якого входять овочеve та м'ясо-рибне відділення, вибираємо технологічне обладнання та розраховуємо корисну площу цеху (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

#### Устаткування доготівельного цеху

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа устаткування, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Устаткування для обробки м'ясних та рибних напівфабрикатів, та нерибних продуктів моря					
Виробничий стіл	Abat СПРП-6-3	1	1200	600	0,72
Стіл з мийною ванною	Abat СМО6-3	1	1200	600	0,72
Раковина для миття рук	OZTI056A8	1	400	350	0,14

Продовження табл. 1.6



Ваги електронні порційні	CAS SW-2	2	285	310	—
Бачок для відходів	-	2	∅	400	—
Шафа холодильна	RS06P41F "BENEFIT LINE"	1	720	780	0,56
Стелаж	Універсал- 175	1	1300	500	0,65
Полиця навісна	Bt-114	1	185	1350	1,65
Вакумна пакувальна машина	Bartscher 420 20L	1	400	600	0,17
Устаткування для обробки овочевих напівфабрикатів, фруктів, зелені					
Виробничий стіл	Abat СПП- 6-3	1	1200	600	0,72
Стіл з мийною ванною	Abat СМО6- 3	1	1200	600	0,72
Раковина для миття рук	OZT I056A8	1	400	350	0,14
Ваги електронні порційні	CAS SW-2	1	285	310	—
Машина кухонна універсальна	КМ 39710000-2	1	550	350	0,19
Бачок для відходів	Inoksan ACP_100	2	∅	400	—
Шафа холодильна	RS06P41F BENEFIT LINE"	1	720	780	0,56
Площа, яку займає устаткування					6,94

Площа доготівельного цеху (Сд.ц.) складає  $\text{Сд.ц.} = 6,94 / 0,4 = 18 \text{ м}^2$ .

Після механічної обробки продукція направлятиметься на подальшу обробку у наступні цехи – гарячий, холодний.

Виробнича програма виробничих цехів складається на основі денної виробничої програми закладу і включає кількість страв за день в цілому та за дві години максимального завантаження (враховуючи терміни реалізації готової продукції).

Розрахунки наведено у додатку Ж.

Чисельність виробничого персоналу визначаємо на основі виробничої програми цеху на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Загальну чисельність працівників розраховано у Додатку З.

Спискова чисельність працівників становить  $N_c = 3,65 * 1,59$  (коефіцієнт, що враховує невиходи на роботу при роботі закладу без вихідних) = 5,8 кухарів, тобто 6 кухарів (3 кухарі IV і 3 кухарі V розрядів).

Оскільки чисельність працівників, безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехах підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл.1.7).

Таблиця 1.7

**Розподіл виробничих працівників по цехах у закладі ресторанного господарства**

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Денна кількість працівників
Доготівельний цех	2
Гарячий цех	2
Холодний цех	2
<b>Разом</b>	<b>6</b>

Отже, на підприємстві працюватиме 6 кухарів за зміну: в доготівельному цеху – 2 кухарі, в холодному – 2 кухарі, в гарячому – 2 кухарі. Також роботу цехів буде координувати шеф-кухар. Для забезпечення роботи виробництва передбачаємо 1 кухонного працівника на зміну.

### **Визначення корисної та загальної площі гарячого та холодного цехів**

Для визначення корисної та загальної площі гарячого та холодного цеху підбираємо устаткування (табл. 1.8, 1.9).

Таблиця 1.8

#### **Устаткування гарячого цеху**

Устаткування	Марка. модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м2
			довжина	ширина	
Виробничий стіл	Abat СПРП-6-3	2	1200	600	1,44

Продовження табл. 1.8

Стіл з мийною ванною	Abat СМО6-3	1	1200	600	0,72
Раковина для миття рук	ТМ Tehma	1	600	1000	0,09
Ваги електронні порційні	CAS SW-2	2	350	325	—
Бачок для відходів	-	1	Æ	400	—
Плита електрична з жаровою шафою	Eastlon PET CB-602	1	800	730	0.58
Пароконвектомат	Retigo Vision-2 о 2021 і	1	1.24	1.03	0.54
Кип'ятильник електричний	Фонтан АКНЭ-100	1	420	360	-



Фритюрниця	Sinbo SDF-3827	1			-
Стелаж	Техма SC 135	1	300	500	0,65
Автоматизований кулінарний центр	Rational VCC 211 (VarioCooking Center)	1	1157	914	1,05
Блендер	Arach AB1P ECO	1	200	213	-
Гриль	Zanussi SGE350	1	350	600	-
Шафа холодильна	RS06P41F "BENEFIT LINE"	2	720	780	1.12
Корисна площа					6,19

Площа гарячого цеху (Сг.ц.) складає  $S_{г.ц.} = 6.19 / 0,36 = 18\text{м}^2$ .

Таблиця 1.9

#### Устаткування холодного цеху

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	Ширина	

Стіл з мийною ванною	Abat CMO6-3	1	1200	600	0,72
Виробничий стіл	Abat СППІ-6-3	2	1200	600	1,44
Раковина для миття рук	ТМ Техма MO6-3	1	400	350	0,14
Ваги електронні порційні	CAS SW-2	2	350	325	-
Бачок для відходів	-	1	Æ	400	—
Овочерізка	Robot Coupe CL 52	1	590	350	-
Шафа холодильна	RS06P41F "BENEFIT LINE"	2	720	780	1,12
Слайсер	Fimar H 275	1	620	440	—
Блендер	Apach AB1P ECO	1	200	213	-
Вакуумно-пакувальна машина	Bartscher 420 20L	1	400	600	0,17
Стелаж	Техма SC 135	1	1300	500	0,65
Соковижималка	Thielmann juice Master 42.6	1	280	180	—

Продовження табл. 1.9

Машина кухонна універсальна (нарізання, перемішування, збивання)	РІМАК Y115	1	550	350	0,19
Корисна площа					4,43

Площа холодного цеху (Сх.ц.) складає: Сх.ц. = 4,43 / 0,35 = 13 м<sup>2</sup>.

Підбір і характеристику устаткування для барної зони та визначення її площі наведено в таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

#### Устаткування для барної зони

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	Ширина	
Стелаж	Техма SC 135	1	300	500	0,65
Кавоварка	San Remo FX 5138K	1	465	510	-
Льодогенератор	ZV 15 Convito	1	390	460	0,8
Касовий апарат	ККМ Kasbi 02 K	1	340	400	0,6



Сокоохолоджувач	Remta ST18	1	260	320	0,54
Вітрина холодильна	Global 1955	1	1965	965	1,16
Шафа холодильна	RS06P41F "BENEFIT LINE"	2	720	780	1,12
Блендер	Hurakan HKN- HBH850	1	290	260	-

*Продовження табл. 1.10*

Міксер для коктейлів	Hurakan HKN- FR1GM	1	190	160	-
Гранітори	Remta ST26	1	570	370	-
Механічний прес для цитрусових	Remta PS08	1	185	250	-
Станція бармена	Hurakan СБ- 1030-550	1	1030	550	-
Корисна площа					4,87

Площа барної зони (Сбару.) склала:  $S_{бару.} = 4,87 / 0,35 = 14 \text{ (м}^2\text{)}$ .

### **Визначення площі мийної столового посуду та сервізної**

Підбір і характеристику устаткування для мийної столового посуду і сервізної та визначення її площі наведено в таблиці 1.11.

*Таблиця 1.11*

### Устаткування мийної столового посуду та сервізної

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість одиниць	Габаритні розміри		Площа, м <sup>2</sup>
			Довжин а	Ширин а	
Купольна машина для посуду	Modular NT 51+L/PS	1	635	717	0,5
Ванна мийна 2-х секційна	Україна Техно-3	2	1000	600	2,4
Стелаж виробничий	Україна Техно-1	1	800	600	0,48
Стіл виробничий	Україна Техно-2	1	1100	600	0,66
Рукомийник	Кий-В AP-15	1	492	423	0,21
Бачок для відходів	Кий-В БО-55	1	525	435	0,23
Шафа для посуду	Кобор ШК-120/60	2	1200	700	1,68
Стелаж для посуду	Україна Техно-1	1	1000	600	0,6
Площа, яку займає обладнання, м <sup>2</sup>					6,76
Площа мийної та сервізної, м <sup>2</sup>					18

### Підбір устаткування мийної кухонного посуду

Підбір і характеристику устаткування для мийної кухонного посуду та визначення її площі наведено в таблиці 1.12.

*Таблиця 1.12*

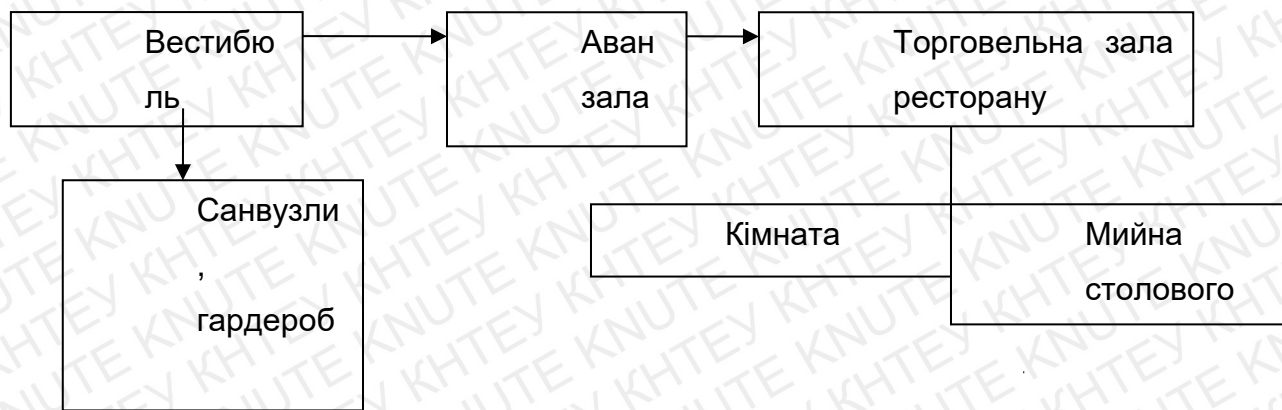
### Устаткування мийної кухонного посуду

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, одиниць	Габаритні розміри		Площа, м <sup>2</sup>
			довжина	ширина	
Ванна мийна 2-х Секційна	Україна Техно-3	2	1000	600	1,2
Стелаж виробничий	Україна Техно-1	1	800	600	0,48
Стіл виробничий	Україна Техно-2	1	1100	600	0,66
Рукомийник	Кий-В АР-15	1	492	423	0,21
Бачок для відходів	Кий-В БО-55	1	525	435	0,23
Площа, яку займає обладнання, м <sup>2</sup>					2,78
Площа мийної кухонного посуду, м <sup>2</sup>					7

#### 1.4. Сервіс

Згідно ДБН В2.2-25-2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)», до групи приміщень для споживачів належать наступні: вестибюль, аванзала, торговельна зала, вбиральні для відвідувачів. Просторове забезпечення сервісного процесу наведено на рис. 1.4.





*Рис.1.4. Просторове забезпечення сервісного процесу у проектованому закладі ресторанного господарства*

*Проектування приміщень для споживачів*

До групи торговельних приміщень відносять вестибюль (включаючи гардероб, умивальники і туалетні кімнати), аванзал, торговельну залу (з барною зоною).

Площа вестибюлю повинна бути достатньою для вільного пересування відвідувачів. Площа визначається за нормативом  $0,4 \text{ м}^2$  на 1 місце у закладі. Загальна площа вестибюлю =  $80 \cdot 0,2 = 16 \text{ м}^2$ .

Кількість вішалок у гардеробі ресторану, відповідно до нормативів (110% від кількості місць у торговельних залах), складатиме 88 гачків. Площу гардеробу визначаємо, виходячи з розрахунку  $0,1 \text{ м}^2$  на одне місце.  $80 \cdot 0,1 = 8 \text{ м}^2$

Для ресторану окремо передбачено чоловічу та жіночу вбиральні. Управління освітленням і системою витяжної вентиляції скомбіноване для одночасного вмикання. Дизайнерські рішення в оформленні приміщень санвузлів включають використання предметів образотворчого мистецтва, декоративні вази. Вбиральні обладнані унітазом, умивальником, автоматичним пристроєм для сушіння рук, диспенсерами рідкого мила, тримачами для паперових рушників і серветок із логотипом закладу, бачком із кришкою для використаних паперових рушників. Площа кожної вбиральні складає  $8 \text{ м}^2$ . Кількість унітазів визначаємо, виходячи з того, що на 80 місць необхідний один унітаз. Кількість їх для ресторану складає: 4 унітази, 2 умивальники.

Також у закладі передбачається аванзала, яка буде обладнана аудіо- та відеотехнікою, телефонним зв'язком. Його площа становитиме 16 м<sup>2</sup>.

Організацію процесу обслуговування представлено у таблиці 1.13, з урахуванням існуючих вимог (ГОСТ 30523-97; ДСТУ 3862-99; ДСТУ 4281:2004).

Таблиця 1.13

**Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування**

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка; - вестибюль; - гардероб верхнього одягу; - санвузол;	- м'які меблі; - гардеробна стійка; - сантехнічні прилади; - стійка	- споживач; - гардеробник; - паркувальник; - адміністратор; - охоронець

Продовження табл. 1.13

		- аванзала	адміністратора	
Послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала	- меблі та обладнання залу; - столовий посуд; - столові набори; - столова білизна; - елементи інтер'єру	- адміністратор; - офіціант; - бармен - відвідувач

Допоміжна	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала; - сервізна; - мийна столового посуду; - приміщення офіціантів; - кабінет директора	- торговельно-технологічне устаткування;	- мийник столового посуду; - офіціанти; - прибиральниця
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	- торговельна зала на 80 місць	- музичні інструменти	- музикант; - споживач.
Інформаційно-консультативна	Консультація	- аванзала	- стійка адміністратора; - м'які меблі	- адміністратор; - споживач.

Проектований заклад ресторанного господарства надаватиме різноманітні види послуг з реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів, з організації обслуговування і дозвілля. У таблиці 1.14 наведено площі приміщень для здійснення процесу обслуговування споживачів.

*Таблиця 1.14*

**Площа приміщень для споживачів**



№ з/п	Назва приміщення	Кількість місць, місць	Коефіцієнт розрахунку площі, м <sup>2</sup> /місце	Площа зали, м <sup>2</sup>
1	Зала ресторану з барною стійкою	80	1,8	80*1,8+14=160
2	Вестибуль	-	0,3	80*0,2=16
3	Аванзала	-	-	16
4	Гардероб для відвідувачів	-	-	8
5	Санвузли для відвідувачів	-	-	16

Наступним кроком, який треба здійснити, є підбір меблів для споживачів, адже вдало вибрані меблі, що забезпечать комфорт і підтримають стилістичний напрям закладу, зіграють не останню роль у виборі споживачами саме нашого закладу. Кількість меблів та їх основні характеристики наведено у таблицях 1.15, 1.16.

*Таблиця 1.15*

#### **Характеристика меблів торгової зали**

Столи	Розміри, мм	Ресторан
Двомісні, шт.	600×900	7
Чотиримісні, шт.	600×1200	15
Шестимісні, шт.	600×1800	1
Стільці ресторанні	400×500	80
Барні стільці	400×400	5

У торговельній залі будуть розміщені шести, чотиримісні та двохмісні столи.

*Таблиця 1.16*

**Добір меблів і торговельно-технологічного устаткування для забезпечення**

### процесу обслуговування

Тип меблів/вид устаткування	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість, шт.
Сервант	400x700	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	1
Стіл підсобний	400x700	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв	2
Візок офіціантський	500*400	Для транспортування страв і посуду	1

Для ресторану на 80 місць кількість офіціантів у зміну складає 4 особи, при роботі персоналу позмінно (по 12 годин) загальна кількість офіціантів становить 8 осіб. Обслуговуючий персонал працюватиме два через два дні.

Кількісний та якісний склад обслуговуючого персоналу наведено у таблиці 1.17.

*Таблиця 1.17*

#### Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Розряд	Кількість
Гардеробник		2
Адміністратор залу		2
Офіціант	4-5	8
Бармен	4-5	2
Прибиральник залу		2
Паркувальник		2
Охоронець		2

Мийник столового посуду		4
<b>Разом</b>		<b>24</b>

Склад і площі приміщень закладу наведені у 2 розділі проекту.

### **Висновки до розділу 1**

У розділі «Концепція. Інноваційні технології. Організація» було обгрунтовано місце розташування проектового ресторану «Tbilisi» на 80 місць та проаналізовано його найближчі підприємства-конкуренти; розроблено концепцію закладу. Структуризовано сервісно-виробничий процес. Розроблено виробничу програму закладу ресторанного господарства на основі розрахункового меню. Визначено напрями технологічних інновацій, розроблено технологію хлібобулочних виробів із амарантовим борошном.

Підібране необхідне обладнання для виробничих цехів, розраховані площі виробничих приміщень та приміщень для відвідувачів.



## 2. Архітектура. Дизайн.

### 2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Об'ємно-планувальне рішення закладу ресторанного господарства залежать від специфіки технологічного процесу, розміщення обладнання, організації технологічних ліній та робочих місць, об'ємно-просторової та колірної композиції інтер'єрів, номенклатури будівельних виробів, рельєфу місцевості, а також від містобудівних вимог до конкретної забудови. Склад і площі приміщень проєктованого закладу ресторанного господарства «Tbilisi» наведено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Склад і площі приміщень ресторану з автентичною кухнею «Tbilisi»

№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м <sup>2</sup>
<b>Для відвідувачів</b>		
1	Вестибюль	16
2	Аванзал	16
3	Гардероб для відвідувачів	8
4	Санвузли для відвідувачів	16
5	Зала ресторану з барною стійкою	160
<b>Виробничі</b>		
6	Мийна столового посуду і сервізна	18
7	Доготівельний цех	18
8	Холодний цех	13
9	Гарячий цех	18
10	Мийна кухонного посуду	7
11	Приміщення завідувача виробництвом	6
12	Роздаткова	12
<b>Складські</b>		
13	Приміщення охолоджувальних камер	12
14	Комора вино-горілчаних виробів	7

15	Комора сухих продуктів	6
16	Приміщення комірника	6
17	Кладова інвентарю	6
18	Комора мийної тари	6
19	Завантажувальна	12
<b>Адміністративно – побутові</b>		
20	Кабінет директора	6
21	Офіс	12
22	Приміщення персоналу	9
23	Гардероб для персоналу з душовими	16
24	Сан. вузол для персоналу	3
25	Гардероб для офіціантів	6
26	Білизняна	5
<b>Технічні</b>		
27	Теплопункт	6
Всього корисна площа		420

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

Із врахуванням площ коридорів і технічних приміщень робоча площа закладу складає:

$$S_p = 420 * 1,1 = 462 \text{ (м}^2\text{)}$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі (стіни, сходи, тощо) загальна площа проєктованого закладу становить:

$$S_{заг} = 462 * 1,1 = 508 \text{ (м}^2\text{)}$$

На підставі отриманих даних плануємо побудувати одноповерхову будівлю, площею 508 м<sup>2</sup>.

## 2.2. Архітектурні рішення

Для будівництва проєктованого закладу нами обрано майданчик у Подільському районі м. Києва, по вулиці Іллінській 18.

Специфіка міської забудови міста така, що практично тут знаходиться перехрестя доріг з лівого берега до інших районів правого берега м. Києва. У даному місці постійно проходять великі маси людей, потік яких триває протягом дня до вечора.

Будівництво даного закладу прикрасить містобудівну структуру і забезпечить жителів міста новими робочими місцями.

### *Екстер'єр та інтер'єр закладу*

За будівлею розміщено господарський дворик, що забезпечує зручний під'їзд і для маневрування вантажних машин, які під'їжджають до рампи. На відстані 10 м у спеціально підготованому місці розміщені сміттєві контейнери, які будуть вивозитися кожний день на основі договору з міськими комунальними службами.

Будівля одноповерхова, стіни цегляні товщиною 510 мм і будуть виконані за проектом «Теплий дім». Фасадні сторони будівлі будуть облицьовані мозаїчною цеглою. Будівля має технічний поверх, на якому розташована витяжна венткамера.

1  
Теплопункт проектного закладу розміщується із північно-східної сторони будівлі та має вхід з вулиці. Електричний щит розташовуємо в приміщенні розвантажувальної на стіні.

Основні умови розміщення будівлі закладу ресторанного господарства на ділянці відповідають пожежним і санітарним вимогам і забезпечують: створення комфортних умов для перебуваючи на відпочинку відвідувачів; шляхи підходу до підприємства відвідувачів і під'їзду автотранспорту для доставки сировини і товарів, для чого виділяються пішохідна та транспортна зони.

Відповідно до розрахунків, загальна площа будівлі становитиме 508 м<sup>2</sup>.

При розміщенні проектного підприємства на ділянці рівень озеленення має складати не менше 40%; протипожежні відстані між сусідніми будівлями становлять не менше 10-15 м; відстань від автостоянки до будівлі підприємства не повинна перевищувати 150 м; розрахункова кількість машино місць на автостоянках підприємств ресторанного господарства визначається, виходячи з



нормативу: 10-15 місць на 100 посадкових місць у залах підприємства.

Дизайн ресторану з автентичною грузинською кухнею «Tbilisi» планується виконати у класичному стилі. В ресторані особливу увагу приділятиметься освітленню: центральне і декоративне, в ресторані буде встановлено багато світлових груп, які дозволять створити оптимальне освітлення протягом усього дня. У теплу пору в ресторані планується відкриття літнього майданчику в світлих тонах з плетеними меблями.

Одна із головних стін закладу має заокруглену форму та великі вікна. У цій зоні будівлі розміщено торгівельну залу ресторану, що дозволить відвідувачам милуватися краєвидом насаджених декоративних рослин. Зала буде прикрашена великою кількістю різноманітних картин і керамічних тарілок, столи будуть прикрашені вазами з квітами. У закладі можна буде як споживати страви на місці, так і взяти з собою. Також у ресторані будуть проходити вечори живої грузинської музики. Зала буде облаштована 2х, 4х та 6ти-місними зістареними дерев'яними столами та дерев'яними стільцями класичного стилю для великих компаній, столи прикрашені вазочками з букетами азалії, які популярні у північній Грузії. Масивні люстри – на стелі, дрібні світильники – на стінах. Простота, затишок і природність допоможе відвідувачам розслабитись та забути про метушню великого міста, насолодитись тишею та спокоєм. Головна мета викликати у відвідувачів почуття затишку та комфорту, як вдома. Атмосфера ресторану спрямована на створення приємних, позитивних емоцій, які відчуваєш у сімейному колі з близькими людьми.. В окремих місцях будуть встановлені бенкетки.

### ***Кошторис будівництва***

Розрахунок вартості будівництва, розрахунок експлуатації показників проекту електроенергії, теплоносіїв води, зводимо у зведений кошторис, за основу якого вийнята розрахункова вартість будівництва, а інші витрати є співвідношенням до усїєї суми.

Таблиця 2.2

### **Структура зведеного кошторисного розрахунку будівництва**

№ розділ	Стаття витрат	Рекомендовані співвідношення вартості	Розмір витрат, тис. грн.
<b>Розділ А. Базисна вартість будівництва</b>			
1	Підготовка території будівництва.	2% від вартості будівництва за підрозділом 2	156,03
2	Основні об'єкти будівництва, у т.ч.	дані розрахунки з них:	
2,1	Загальнобудівельні роботи	56%	4368,92
2,2	Електротехнічні роботи	6%	468,10
2,3	Сантехнічні роботи	5%	390,08
2,4	Зв'язок та сигналізація	3%	234,05
2,5	Устаткування, меблі та інвентар	30%	2340,49
<b>Разом за підрозділом 2</b>		<b>100%</b>	<b>7801,64</b>
3	Об'єкти підсобного та обслуговуючого призначення	4% за підрозділом 2	312,07
4	Об'єкти енергетичного господарства	1% за підрозділом 2	78,02
5	Об'єкти транспортного господарства та зв'язку	0,3% за підрозділом 2	23,40
6	Зовнішні мережі та споруди водопостачання, каналізації, тепlopостачання та газопостачання	10% за підрозділом 2	780,16
7	Благоустрій і озеленення території	3% за підрозділом 2	234,05
<b>Разом за підрозділами 1-7</b>			<b>9229,34</b>

8	Тимчасові будівлі та споруди	0,7% за підрозділом 1-7	64,61
9	Інші роботи та витрати	6% за підрозділом 1-7	553,76
<b>Разом за підрозділами 1-9</b>			<b>9847,71</b>
10	Утримання дирекції (технічний нагляд) об'єкта, що будується, та авторський нагляд	2% за підрозділом 1-7	184,59
11	Підготовка експлуатаційних кадрів	0,4% за підрозділом 1-9	39,39
12	Проектні та вишукувальні роботи	5,7% за підрозділом 1-7	526,07
<b>Усього. Базисна вартість будівництва</b>			<b>10597,76</b>
<b><i>Розділ Б. Кошти на компенсацію витрат, пов'язаних із ринковими умовами проведення будівництва</i></b>			
1	Обов'язкові платежі (податки та збори)	38% за підрозділом 1-9	3742,13
2	Резервний компенсаційний фонд замовника	7% від суми базисної вартості.	741,84
<b>Усього по розділу Б:</b>			<b>4483,97</b>
<b>Загалом сума витрат на будівництво, В<sub>A+B</sub></b>			<b>15081,73</b>

**Кошторис будівництва:**

**П'ятнадцять мільйонів вісімдесят одна тисяча сімсот тридцять гривень**

**Висновки.** Розроблено об'ємно-планувальне рішення закладу ресторанного господарства, враховуючи специфіку технологічного процесу, розміщення обладнання, організацію технологічних ліній та робочих місць, об'ємно-просторової та колірної композиції інтер'єрів, номенклатури будівельних виробів, рельєфу місцевості, а містобудівні вимоги до конкретної забудови. Розраховано площу одноповерховою будівлі, яка становить 508 м<sup>2</sup>.

Запропоновано архітектурні рішення екстер'єру та інтер'єру закладу відповідно до прийнятої концепції. Складено кошторис будівництва закладу,



який становить п'ятнадцять мільйонів вісімдесят одна тисяча сімсот тридцять гривень.

### 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

#### 3.1. Організаційний дизайн

Для діяльності закладу ресторанного господарства обов'язковим є визначення організаційного та правового статусу суб'єкта господарювання. З цією метою, потрібно визначити учасників господарських відносин, деталізувати процедуру утворення суб'єкта господарювання та скласти перелік установчих (засновницьких) документів, який повинен відповідати заявленій формі власності та обраній організаційно-правовій формі.

Процес створення закладу ресторанного господарства та організації управління проходитиме відповідно до встановлених законодавчих процедур на підставі Господарського кодексу України.

Як зазначалося в концепції закладу, передбачається створення ресторану "Tbilisi" з у складі ресторану на 80 місць. ЗРГ " Tbilisi " з правовою формою власності функціонує як товариство з обмеженою відповідальністю. Засновниками було висунуте побажання, щоб кожен з них ніс майнову відповідальність в межах особистого внеску в статутний фонд, з урахуванням цього, було прийняте рішення про утворення господарського товариства з обмеженою відповідальністю.

Організаційна структура управління

Визначення кількості структурних підрозділів та загальних параметрів організаційної структури проведено відповідно до обґрунтованого організаційно-правового статусу та побудованої виробничої програми закладу ресторанного господарства.

Для опису параметрів організаційної структури управління визначаємо кількість рівнів управління, що доцільні для формування і окреслимо підсумковий склад організації, а саме виділимо: структуру апарату управління, виробничі основні та допоміжні структурні одиниці (таблиця 3.1), і зазначимо кількість працівників, які підпорядковуються керівникові на кожному з рівнів управління.

Таблиця 3.1

**Загальна характеристика чисельного складу та структури ресторану**

Категорії працівників	Загальна чисельність, осіб		Відсоткові співвідношення
	Вихід на ринок	Планова потужність	
Адміністративно-управлінський, разом в т.ч. керівники Спеціалісти	4	4	24,32
Виробничий (операційний), разом в т.ч. основний виробничий допоміжний виробничий торговий, обслуговуючий	19	19	51,35
Допоміжний, разом в т.ч. інженерно-технічний	14	14	37,84
Разом (персоналу закладу), чол.	37	37	100

Структуру управління закладом наведено нижче (рис 3.1).

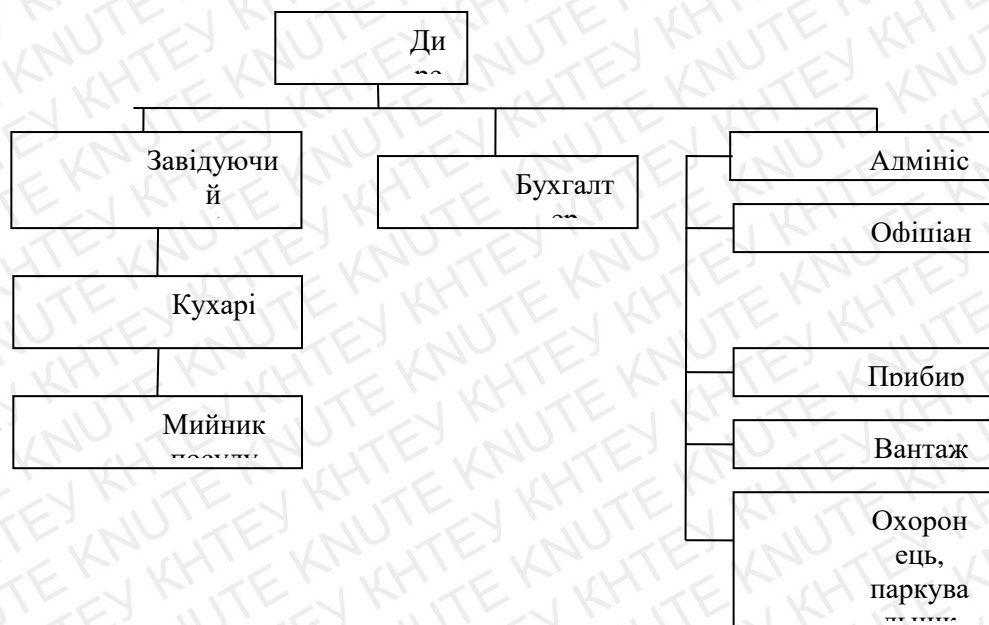


Рис. 3.1. Структура управління ТОВ "Тбілісі"

При плануванні системи управління закладом було враховано специфіку закладів ресторанного господарства та низку наступних вимог:

- чітка система взаємозв'язків;
- чітке визначення відповідальності;



- швидкість реакції на накази.

Використовуючи Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників („Торгівля та громадське харчування”, випуск 65), стандарт ДСТУ 4281:2004 „Заклади ресторанного господарства „Класифікація” (п. 5.6) визначасмо кваліфікаційні вимоги до окремих категорій працівників. Проект штатного розкладу закладу ресторанного господарства представляємо у Додатку 3.

На основі штатного розкладу розробляємо плановий фонд основної заробітної плати, яка складається з виплат за посадовими окладами, доплат та надбавок (Додаток І).

Для розрахунку планового обсягу преміального фонду визначається рівень премій та база їх нарахування. Пропонується наступний порядок преміювання – премії нараховуються у відсотках до тарифної частини заробітної плати. Розрахунки наводимо у вигляді таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

**Планування преміального фонду по закладу ресторанного господарства на 2021 рік**

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	985680	20	197136
Виробничий (операційний) персонал	2976720	15	446508
Допоміжний персонал	1842600	15	276390
Разом	5805000		920034

Розробляємо план з праці з урахуванням кваліфікації робітників та характеру робіт, що виконуються (таблиця 3.3).

Таблиця 3.3

**План з праці по закладу ресторанного господарства на 2021 рік**

Показники	Умовні позначки	У розрахунку на місяць, грн.	У розрахунку на рік, грн.
Планова чисельність працівників, всього.	осіб	37	37
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	19	19
Допоміжний персонал	осіб	14	14
Фонд основної заробітної плати	грн.	<b>468780</b>	<b>5805000</b>
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	грн.	76640	985680
Виробничий (операційний) персонал	грн.	242500	2976720
Допоміжний персонал	грн.	149640	1842600
Фонд додаткової заробітної плати	грн.	<b>76669,5</b>	<b>920034</b>
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	16428	197136
Виробничий (операційний) персонал	грн.	37209	446508
Допоміжний персонал	грн.	23032,5	276390
Фонд оплати праці, усього.	грн.	<b>545449,5</b>	<b>6725034</b>
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	93068	1182816
Виробничий (операційний) персонал	грн.	279709	3423228
Допоміжний персонал	грн.	172672,5	2118990
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	грн.	<b>14741,88</b>	<b>181757,68</b>
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	грн.	23267,00	295704,00
Виробничий (операційний) персонал	грн.	14721,53	180169,89
Допоміжний персонал	грн.	12333,75	151356,43

### 3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами закладу будуть доходи від реалізації продукції та товарів.

Планування обсягів реалізації закладу здійснюється на основі розрахунків, що відбулися у 2 розділі, а саме: кількості страв, що реалізується у залі за день.

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів наведено у таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

**Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів по ресторану "Tbilisi"**

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис.грн
<b>1.Продукція власного виробництва</b>			<b>119627,56</b>		<b>3588,83</b>
Холодні страви та закуски	344	72,20	24836,80	10320,00	745,10
Соуси	138	84,60	11674,80	4140,00	350,24
Гарячі закуски	138	80,72	11139,36	4140,00	334,18
Супи	62	76,65	4752,30	1860,00	142,57
Основні страви	447	82,60	36922,20	13410,00	1107,67
Борошняні вироби	138	81,60	11260,80	4140,00	337,82
Гарніри	62	65,40	4054,80	1860,00	121,64
Десерти	103	55,40	5706,20	3090,00	171,19
Гарячі напої	206	45,05	9280,30	6180,00	278,41
<b>2. Закупні товари</b>			<b>12125,00</b>		<b>363,75</b>
Безалкогольні напої	21	85,00	1785,00	630,00	53,55
Борошняні кондитерські вироби	26	90,00	2340,00	780,00	70,20
Алкогольні напої	80	100,00	8000,00	2400,00	240,00
<b>3. Разом</b>			<b>131752,56</b>		<b>3952,58</b>

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по закладу у таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

**Планові річні обсяги реалізації продукції та купівельних товарів**

Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообороту за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообороту річний, тис. грн.
По ресторану		
1. Продукція власного виробництва	<b>3588,83</b>	<b>43065,92</b>
2. Закупні товари	<b>363,75</b>	<b>4365,00</b>



У тому числі акогольні напої, пиво	240,00	2880,00
Плановий роздрібний товарооборот	<b>3952,58</b>	<b>47430,92</b>

*Розрахунок складу та вартості основних засобів.*

Розрахунки складу первісної вартості основних засобів узагальнені у формі таблиці 3.6.

*Таблиця 3.6*

### Склад, структура та вартість основних засобів

Види основних засобів	Первісна вартість, тис. грн.
1. Будівлі, споруди	<b>12170,96</b>
<b>2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:</b>	<b>2022,46</b>
2.1. Холодильне обладнання	640,31
2.2. Механічне обладнання	610,99
2.3. Теплове обладнання	320,16
2.4. Торговельне обладнання	407,32
2.5. Вимірювальні прилади	43,69
<b>3. Меблі, інше офісне обладнання</b>	<b>232,26</b>
<b>4. Автотранспорт</b>	<b>582,15</b>
<b>5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини</b>	<b>58,82</b>
<b>6. Телефони</b>	<b>15,08</b>
Усього	<b>15081,73</b>

Отже, первісна вартість основних засобів складає майже 15,08 млн. грн (бюджет, розрахований у 2-й частині проекту). Далі наведено групи амортизації і їх норми у таблиці 3.7.

*Таблиця 3.7*

### Обґрунтування суми амортизаційних відрахувань по кожному виду основних засобів

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн	Ліквідаційна вартість (обирається самостійно)	Вартість, що амортизується	Строки корисного використання, роки	Норма амортизація %
Третя група амортизації. Будівлі, споруди	12170,96	470	11700,96	25	4

Четверта група амортизації. Машини та обладнання.	2022,46	74	1948,46	7	14
Четверта група амортизації. Машини та обладнання. (3 них)	73,90	2,6	71,30	5	20
П'ята група амортизації. Транспортні засоби.	582,15	21	561,15	6	17
Шоста група амортизації. Інструменти, прилади, інвентар (меблі).	232,26	8,5	223,76	5	20
<b>Разом амортизація основних фондів</b>					

Отже, як показують вище проведені розрахунки сума амортизаційних відрахувань за основними фондами проектного закладу ресторанного господарства складає 895,23 тис. грн. на рік.

Обґрунтування планової собівартості реалізованої продукції

У загальній системі показників, що характеризують ефективність діяльності закладу ресторанного господарства, що проектується, основне місце належить собівартості товарів та продукції, склад якої визначається витратами на виробництво чи придбання продукції та товарів.

Результати розрахунків собівартості реалізованої продукції зводимо у таблицю 3.8.

Таблиця 3.8

**Планування собівартості реалізованої продукції закладу ресторанного господарства на 2021 рік**

№ з\п	Найменування продукції	Обсяг реалізації, роздрібний товарообіг тис. грн.	Середній процент торговельної націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.
	Продукція власного виробництва	43065,92	140	25121,79	17944,13
	Закупні товари	4365,00	140	2546,25	1818,75
	<b>Разом</b>	<b>47430,92</b>		<b>27668,04</b>	<b>19762,88</b>

### Планування операційних витрат за калькуляційними статтями

Склад поточних витрат діяльності регулюється Положеннями (Стандартами) бухгалтерського обліку (ПС(БО)).

Тому, поточні витрати закладу ресторанного господарства, що проектується, рекомендується угрупувати за наступними калькуляційними статтями.

Таблиця 3.9

### Планування основних результатів діяльності ЗРГ на 2021 рік

Найменування статті	Склад витрат за статтями
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів (ЗВ)	19762,88
Стаття 2. Витрати на оплату праці (ПВ)	6725,03
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування (ПВ)	1479,51
Стаття 4. Амортизаційні відрахування. (ПВ)	895,23
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів. (ПВ)	918,11
Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів. (ПВ)	305,52
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів (за наявності таких витрат) (ПВ)	-
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі (ПВ)	126,55
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції. (ЗВ)	23,72
Стаття 10. Витрати на транспортування. (ЗВ)	163,80
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ (ПВ)	13,80
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності (ПВ)	1857,71
Стаття 13. Фінансові витрати (ПВ) - 21% за кредит	0,00
<b>Разом поточні витрати</b>	<b>32271,87</b>



### 3.3. Ефективність інвестиційного проекту

#### Планування маржинального доходу

Маржинальний дохід закладу ресторанного господарства - це різниця між товарооборотом підприємства та сумою змінних витрат. Точка беззбитковості - характеризує обсяг реалізації продукції, який дозволяє отримати доходи від реалізації, достатні для фінансування сукупних поточних витрат діяльності, тобто обсяг діяльності, що дозволяє досягти умов самокупності. Маржинальний запас стійкості - це процентне співвідношення фактичного товарообігу до порогового товарообігу у точці беззбитковості діяльності. Подальші розрахунки та обґрунтування проекту здійснюються лише за умови досягнення точки беззбитковості, тобто перевищення маржинального доходу над постійними витратами. Розрахунки наведено у таблиці 3.10.

Таблиця 3.10

#### Планування маржинального доходу та порогу рентабельності закладу ресторанного господарства на 2021 рік

№ з/п	Показники	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	47430,92
2	Рівень торгівельної націнки, %	140
3	Змінні витрати, у тому числі	19950,40
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	19762,88
3.2.	Інші непрямі змінні витрати, тис. грн.	187,52
<b>4</b>	<b>Маржинальний дохід, тис. грн.</b>	<b>27480,52</b>
5	Постійні витрати, тис. грн.	12321,47
<b>6</b>	<b>Прибуток, тис. грн.</b>	<b>15159,05</b>
7	Рівень змінних витрат, %	42,06
<b>8</b>	<b>Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.</b>	<b>12581</b>
<b>9</b>	<b>Маржинальний запас стійкості, %</b>	<b>277,01</b>
10	Рентабельність товарообігу	31,96

#### Планування операційного прибутку за сценаріями розвитку

Прибуток підприємства є різницею між сукупними (валовими) доходами та сукупними (валовими) витратами підприємства за певний період.

Розрахунки зводимо у таблицю 3.11.

Таблиця 3.11

**Планування основних результатів діяльності закладу ресторанного господарства на 2021 рік**

№ з/п	Стаття	Разом за рік, тис.грн.
1	Чистий дохід від реалізації	39525,75
2	Собівартість реалізованої продукції	19762,88
3	Поточні операційні витрати ( без урахування собівартості реалізованої продукції)	12508,99
4	Прибуток від операційної діяльності	7253,88
5	Фінансові витрати	0
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	7253,88
7	Податок на прибуток, 18%	1305,70
8	<b>Чистий прибуток – можливий</b>	<b>5948,18</b>
9	Рентабельність реалізації, %.	15,05
10	<b>Чистий прибуток – необхідний (10-12% від роздрібного товарообігу)</b>	<b>5691,71</b>
11	<b>Чистий прибуток – плановий</b>	<b>5948,18</b>

Розрахунок основних показників рентабельності наведений у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

**Основні показники рентабельності**

№ пор.	Назва показника	%
Рентабельність доходів і витрат		
1.	Рентабельність реалізованої продукції ( $P_{РП}, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Чистий охід від реалізації продукції}} * 100$ )	15,05
2.	Рентабельність поточних витрат ( $P_{ПВ}, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Обсяг поточних витрат}} * 100$ )	18,43
3.	Рентабельність операційних витрат ( $Р_{ОВ}, \% = \frac{\text{Чистий прибуток}}{\text{Операційні витрати}} * 100$ )	47,55

Планові показники діяльності закладу на перші п'ять років узагальнюємо у таблиці 3.13.

Таблиця 3.13

**Планування основних результатів діяльності закладу ресторанного господарства на перші п'ять років**

Рік	Плановий товарооборот		Чистий прибуток		Амортизаційн і відрахування, тис.грн.
	тис.грн.	Середньорічн і темпи зростання	Тис.грн	Рівень рентабельності , %	
1	2	3	4	5	6
1-й рік	39525,75	4	5948,18	15,05	895,23
2-й рік	41 106,78	5	6245,59	15,05	850,47
3-й рік	43 162,12	4	6495,42	15,05	807,95
4-й рік	44 888,61	5	6820,19	15,05	767,55
5-й рік	47 133,04	6	7229,40	15,05	729,17
<i>Разом за п'ять років</i>	215816,30		32738,77		4050,37

Оцінка окупності проекту закладу ресторанного господарства

Розрахунок чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом приведений у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

**Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проектом, тис.грн**

Рік	Капітальні витрати по проекту по роках, ІВ	Чистий прибуток по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом	Чистий приведений дохід, ЧПД
1	15081,73	6843,41	6843,41	5750,77	-9330,96
2		7096,06	13939,47	5010,99	-4319,97
3		7303,36	21242,83	4333,93	13,96
4		7587,73	28830,57	3783,77	3797,72
5		7958,57	36789,14	3335,03	7132,75
<i>Разом</i>	15081,73	36789,14	36789,14	22214,48	7132,75

Умовні позначення:



- ЧПД – чистий приведений дохід ( інвестиційний дохід);
- ЧГП – чистий грошовий потік за окремі інтервали загального періоду експлуатації інвестиційного проекту;
- ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом;
- І – дисконтна ставка, що використовується (0,19).

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

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB, \quad (3.1)$$

де ІД – індекс доходності за інвестиційним проектом.

$$ID = 1,47$$

Отже індекс доходності більший за одиницю, тоді інвестиційний проект може бути прийнятим для реалізації.

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

Розрахунок цього показника здійснюється за формулою:

$$IP = \frac{ЧП}{ІВ} \cdot 100, \quad (3.2)$$

де ІР – індекс ( коефіцієнт) рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП – середньорічний чистий прибуток (без урахування амортизаційних відрахувань) за період експлуатації інвестиційного проекту, тис. грн.

$$ЧП = 6547,75$$

ІВ – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом, тис. грн.

$$IP = 43,42\%$$

Отже, рівень рентабельності інвестиційного проекту дорівнює 43,42 %.

**Показник періоду окупності, що визначається статистичним методом, розраховується за формулою:**

$$PO = IB / \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t \cdot n}, \text{ роки} \quad (3.3)$$

де PO – період окупності інвестиційних витрат за проектом, роки;

ЧГП t. – середньорічна сума чистого грошового потоку за період експлуатації проекту, тис. грн.

IB – інвестиційні витрати за реальним інвестиційним проектом, тис.грн.

$$PO = 3,39 = 3,4 \text{ роки}$$

Отже період окупності інвестиційного проекту, тобто час, що необхідний для отримання такої суми дисконтованого чистого грошового потоку, який дозволить окупити всі капітальні витрати, становить 3,4 роки.

Розроблений проект дозволяє створити конкурентоспроможний заклад та може бути прийнятий до впровадження.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Законодавство України про охорону праці: зб. норм. док.: у 3 т. – К.: Основа, 2006.
2. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.94 № 4004-ХІІ.
3. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
4. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-ХІІ.
5. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
6. ДБН 360-92\*\*. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
7. ДБН А.3-1-3-94. Прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об'єктів. Основні положення.
8. ДБН АВ.2.2. – Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
9. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.
10. Бердичевский В.Х., Карсекин В.И. Проектирование предприятий общественного питания. – К.: Выща шк., 1988.
11. Бородина В.В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В.В. Бородина. – М. : Книжн. мир, 2001. – 165 с.
12. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учеб. пособие / С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2012. - 205 с.
13. Грицюк, Л. С. Проектування закладів харчування : навч. посіб. / Л. С. Грицюк, С. М. Лінда, В. Б. Якубовський; Нац. ун-т «Львів. Політехніка». – Л. : Вид-во Львів. Політехніки, 2012. – 181 с.
14. Іванова, О. В. Санітарія та гігієна в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник [для студ. ВУЗів кваліфікаційного рівня] / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Суми: Університетська книга, 2010. – 399 с.



15.Кириченко Л.С., Мережко Н.В. Основи стандартизації, метрології, управління якістю: Навч. посіб. – К.: КНТЕУ, 2001.

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

17.Основи будівельної справи. Опорний конспект лекцій для студентів факультету громадського харчування, готельного господарства та туризму.: КНТЕУ, 2000.

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

19.Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2003.-304 с.

20.Пересічний М.І. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: монографія / А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, М.Ф. Кравченко та ін.; / за ред. д-ра техн. наук., проф. М.І. Пересічного – 2-ге вид., переробл. та допов. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 111с.

21.Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб.: за ред. А.А.Мазаракі. – К.: КНТЕУ, 2012. – 307 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.Пятницкая Н.А., Пятакова Ф.С., Пятницкий Т.А. Организация обслуживания в общественном питании: Учебное пособие. – Киев: Вища школа, 2002. – 304 с.

24.Сербинович П.П. Архитектура гражданских и промышленных зданий – М.: Высшая школа, 2005.

25.Статистичний щорічник України. - К: Техніка, 2016.

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

27. Уильям Л. Карл. Организация обслуживания на предприятиях массового питания: Пер. с англ. – М.: Сирин, 2002. – 150 с.

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

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

30. Стогова Н. Амарант против 100 болезней. – Питер «Лидер», 2006. – 96 с.

31. Амарант як суперфуд: аргументовано і переконливо. – Режим доступу: <http://amaranth-association.com>

32. Цицилин А. Полная энциклопедия. Лекарственные растения на даче и вокруг нас – Москва, 2014.–400 с.

33. Хрущев В. Л. Хлеб для здоровья. О муке, о злаках и о проростках из них – Киев, 2010. – 100 с.

34. Могильный М., Тутельян Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях – Киев, 2005. – 628с.

35. Скурихин И.М. «Химический состав пищевых продуктов» / И.М. Скурихин – М.: «Легкая и пищевая промышленность» – Москва, 2002.–252с.

## ДОДАТКИ

Додаток А

### Коцептуальне меню ресторану «Tbilisi» на 80 місць

Назва страви	Вихід, г
<i>Холодні страви та закуски</i>	
М'ясна тарілка	200
Теплий салат з телятини	150
Салат «Катамі» (куряче філе, зелена цибуля, майонез, часник, грузинські спеції)	150
Сациві з курки	200
Зелень в асортименті (кінза, петрушка, тархун, зелена цибуля)	120
Болгарський перець з горіхами	150
Барджиджані	200
Лобіо зелене з горіхами	150
«Пхалі» (капуста, буряк, грецький горіх та шпинат)	150
Джонджолі	150
Тарілка солінь	200
Салат з овочів з горіховою пастою	150
Салат «Грузинський» (свіжі помідори, огірки, ріпчаста цибуля, рослинне масло, оцет, зелень)	150
Овочевий салат з бринзою	150
Салат овочевий з сулугуні (помідори, огірки, сир «Сулугуні», горіховий соус)	150
Надугі	200
Сирна тарілка	150
<i>Соуси</i>	
Ткемалі (покупний)	50
Сацебелі (кетчуп, збір спецій)	50
Аджика (перець стручковий, перець болгарський, спеції, сіль, цукор, олія соняшникова)	50
Наршараб (гранатовий соус покупний)	50
Цахнат (білий соус, часник, зелень)	50
Сметана	50
Хрін	50
<i>Гарячі закуски</i>	
Лобіо з телятиною	110
Лобіо	160
Сулугуні смажені з помідорами	160
Чвіштарі	150



<b>Супи</b>	
Хаши	300
Чіхіртма	300
Харчо	250
Суп-пюре грибний	250
Суп з мацоні	300
<b>Основні страви</b>	
<i>Страви з м'яса та птиці</i>	
Телятина по-боярськи (телятина, смажені шампіньйони, помідори, сир «Російський», вершки)	150/50
«Чашушулі» (телятина, тушкована зі свіжою зеленню, овочами)	250
Шашлик із телятини	170/50
Люля-кебаб із телятини	150/50
«Оджахурі» (ніжна свинина, обсмажена з картоплею та цибулею)	250
Свинина на кістці «Корейка» (подається з картоплею по-селянськи)	250
Медальйони із свинячої вирізки, смажені з овочами (свиняча вирізка, смажені помідори, баклажани, болгарський перець)	200/50
М'ясо по-Тбіліські (свинина, сир «Російський», картопля, болгарський перець)	250
Шашлик із свинячої вирізки	170/50
Каре ягня в огірковому соусі	250/50
Чашашулі з баранини (тушкована баранина в темному пиві з цибулею)	180
Чанахі (баранина, помідори, баклажани, зелень, картопля, болгарський перець)	280
Корейка ягня	200/50
Шашлик із баранячої м'якоті	170/50
Люля-кебаб із баранини	150/50
Курча по-Шкімерськи (курча в часничино-сметанному соусі)	450
Курча «Табака»	450
Куряче філе фаршироване моцарелою та базиліком	180
Гусяче стегенце з яблучним гарніром	200/100/50

*Продовження дод. А*

Шашлик курячий	170/50
Джиз-Биз (серце, печінка, нирки, картопля)	200/150
«Кучмачі» (тушковані курячі сердечка)	200
<b><i>Борошняні вироби</i></b>	
Хінкалі з морською рибою	210
Хінкалі з телятиною	210
Хінкалі з бараниною	210
Самса з курки, грибів та сиру	250
Самса з баранини	200
Чебуреки з баранини	250
Мчаді	120
Чебуреки з сиром	250
Лаваш	70
Фірмова булочка «Соната»	100
Кубдабі з м'ясним фаршем	275/50
Хачапурі листовий з сиром та грибами	150
Хачапурі по-аджарськи з «Сулугуні» та яйцем	210
<b><i>Гарніри</i></b>	
Рис вершковий	150
Пюре картопляне	150
Картопля запечена	150
Овочі на вуглях	300
Баклажани з курдюком на мангалі (баклажани, курдюк)	150
<b><i>Десерти</i></b>	
Сирний пудинг з гарячим шоколадом	160/20
Запечене морозиво «Аляска» (безе, кулька морозива запечена в духовій шафі )	200
«Штрудель» (зелене яблуко, кориця, ізюм запечені в тісті з кулькою ванільного морозива)	185
Печене яблуко під цукровою пудрою	180
«Алтин Бехі» (айва начинена чорносливом, медом, грецькими горіхами, запечена в кагорі)	265

*Продовження дод. А*

«Мус» (морозиво ванільне с полуничним сиропом)	60
«Мускаймок» (пломбір ванільний зі збитими вершками, свіжою полуницею та гілочкою смородини)	190
Асорті із свіжих фруктів (банан, ківі, апельсин, ананас)	160
«Нафіс» (свіжі ягоди (полуниця, ожина, малина, ківі) зі збитими вершками)	180
Асорті із сухофруктів (грецький горіх, ізюм, курага)	100
Асорті «Алайського ринку» (мигдаль, фісташки, ізюм)	100
<b>Гарячі напої</b>	
<i>Чай</i>	
Цейлонський (ароматний чорний високогірний чай)	250
Єрл Грей (чорний чай з бергамотовим маслом)	250
Директорський – Чай (ароматний англійський чай з лимоном та цукром за спеціальним рецептом)	250
Татарський (суміш чорного та зеленого чаю, збагаченого гірськими травами)	250
Ностальгія (традиційний крупнолисточковий чай із Тбіліси №95)	250
Чорна м'ята (суміш індійського та китайського зеленого чаю з листями мароканської м'яти )	250
Молочний улун (китайський чай, покращує діяльність кровоносної системи)	250
<i>Кава</i>	
Еспресо	40
Амерікано	140
Кава по – східному	70
Капучіно	170
<b>Безалкогольні напої</b>	
Мінеральна вода «Джерму» газована	330
Мінеральна вода «Джерму» негазована	330
Негазована вода «Артик» газована	330
Мінеральна вода «Нарзан»	330
Мінеральна вода «Ричал Су» слабогазована	330



*Продовження дод. А*

Лимонад «Єльбрус» (дюшес, крющон, сливовий)	500
«Гархун»	500
Свіжовижаті соки:	
Апельсиновий	200
Яблучний	200
Грейпфрутовий	200
Ананасовий	200
Гранатовий	200
Лимонний	200
Морквяний	200
<b><i>Борошняні кондитерські вироби</i></b>	
Шоколадний рулет	100
«Пахлава»	1 шт
Тістечко «Джувьєтта»	42
Тістечко «Тропик»	42
Торт «Пражський»	140
Торт «Мокко»	140
<b><i>Алкогільні напої</i></b>	
<b><i>Вина</i></b>	
Marlborough Sun Совіньон Блан (Італія) біле сухе	100
Vadagoni Кварелі (Грузія) біле сухе	100
Vadagoni Гремі (Грузія) біле сухе	100
Vadagoni Цинандалі (Грузія) біле сухе	100
Vadagoni Алазанська долина (Грузія) біле напівсолодке	100
Bostavan DOR Фетяска (Румунія) червоне сухе	100
Vadagoni Мукузані (Грузія) червоне сухе	100
Vadagoni Мукузані (Грузія) червоне сухе	100
Vadagoni Напареулі (Грузія) червоне сухе	100
Vadagoni Аханеші (Грузія) червоне напівсухе	100
Vadagoni Кіндзмараулі (Грузія) червоне напівсолодке	100
Vadagoni Хванчкара (Грузія) червоне напівсолодке	100
<b><i>Віскі</i></b>	
Джоні Волкер Блек Лейбл	50
Джек Деніелс	50
Вайт Хорс	50
Балантайн	50
Джоні Волкер Ред лейбл	50
<b><i>Коньяк</i></b>	
Хенесі ХО	50
Арманьяк ХО	50
Хенесі VSOP	50
Хенесі VS	50
<b><i>Чача</i></b>	
Teliani Valley Чача витримана	50
Teliani Valley Чача біла	50
Chateau Mukhrani Чача	50

## Концепція ресторану «Tbilisi»

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
<b>Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства</b>	
Країна розташування	Україна
Адміністративна територія	м. Київ
Адміністративний район населеного пункту	Подільський район
Місце розташування проектного закладу	м. Київ, Подільський район, вул. Іллінська, 18
Рівень туристичної і ділової активності району	Високий рівень туристичної атракції, оскільки заклад знаходиться у центрі міста
Насиченість регіонального ринку послуг РГ	3 закладів ресторанного господарства
<b>Наймінг</b>	
Тип закладу	Ресторан
Наймінг	«Tbilisi»
Логотип	
Легенда	Ресторан «Tbilisi» запрошує відвідати страви грузинської кухні та поринути у атмосферу відпочинку та хорошого настрою серця української Грузії.
<b>Концептуальне меню</b>	
У меню ресторану «Tbilisi» представлені такі відомі страви автентичної грузинської кухні, як: хачапури, хінкалі, пхалі, суп з мацоні, чіхіртма, харчо, хаши, чакчапури та інші.	
<b>Концепція дизайну та атмосфери закладу</b>	
Стиль дизайну	Класичний аутентичний
Фірмові кольори	Бежевий, білий, коричневий
Фірмові атрибути, атмосфера	Особливу увагу приділятиметься освітленню: в ресторані буде встановлено багато світлових груп, які дозволять створити оптимальне освітлення протягом усього дня.
<b>Сервіс</b>	
Формат закладу, рівень сервісу	Ресторан з помірними цінами та повним обслуговуванням
Види обслуговування	Індивідуальне повне обслуговування, бенкетне обслуговування
Види меню	Меню вільного вибору
Форми обслуговування	Офіціантами за повною індивідуальною формою з наступним розрахунком



**Продовження дод. Б**

Додаткові послуги	<ul style="list-style-type: none"><li>• дитячі розважальні програми на вихідні дні;</li><li>• обслуговування бенкетів, фуршетів та інших святкових заходів;</li><li>• парковка біля ресторану;</li><li>• літня веранда;</li><li>• жива музика у вечірній час по вихідним дням;</li><li>• реалізація продукції з собою у фірмовій упаковці;</li><li>• бронювання столика на сайті ресторану;</li><li>• безкоштовний Wi-Fi.</li></ul>
Режим роботи	З 11.00 до 23.00
Зали для споживачів, кількість місць	Торговельна зала на 80 місць
Середня прогнозна оборотність місяця за день	4,3 разів



## Виробнича програма ресторану «Tbilisi» на 80 місць

Назва страви	Вихід, г	Кількість порцій
<b>Холодні страви та закуски</b>		<b>619</b>
М'ясна тарілка	200	25
Теплий салат з телятини	150	30
Салат «Катамі» (куряче філе, зелена цибуля, майонез, часник, грузинські спеції)	150	40
Сациві з курки	200	15
Зелень в асортименті (кінза, петрушка, тархун, зелена цибуля)	120	15
Болгарський перець з горіхами	150	10
Барджиджані	200	25
Лобіо зелене з горіхами	150	10
«Пхалі» (капуста, буряк, грецький горіх та шпинат)	150	25
Джонджолі	150	15
Тарілка солінь	200	15
Салат з овочів з горіховою пастою	150	25
Салат «Грузинський» (свіжі помідори, огірки, ріпчаста цибуля, рослинне масло, оцет, зелень)	150	35
Овочевий салат з бринзою	150	35
Салат овочевий з сулугуні (помідори, огірки, сир «Сулугуні», горіховий соус)	150	35
Надугі	200	15
Сирна тарілка	150	25
<b>Соуси</b>		<b>138</b>
Ткемалі (покупний)	50	16
Сацебелі (кетчуп, збір спецій)	50	15
Аджика (перець стручковий, перець болгарський, спеції, сіль, цукор, олія соняшникова)	50	15
Наршараб (гранатовий соус покупний)	50	10
Цахнат (білий соус, часник, зелень)	50	20
Сметана	50	10
Хрін	50	10
<b>Гарячі закуски</b>		<b>103</b>
Лобіо з телятиною	110	20
Лобіо	160	15
Сулугуні смажені з помідорами	160	18
Чвіштарі	150	20

*Продовження дод. Д*

<i>Супи</i>		<b>62</b>
Хаши	300	8
Чіхіртма	300	12
Харчо	250	8
Суп-пюре грибний	250	8
Суп з мацоні	300	7
<b><i>Основні страви</i></b>		<b>447</b>
<i>Страви з м'яса та птиці</i>		
Телятина по-боярськи (телятина, смажені шампіньйони, помідори, сир «Російський», вершки)	150/50	20
«Чашушулі» (телятина, тушкована зі свіжою зеленню, овочами)	250	20
Шашлик із телятини	170/50	15
Люля-кебаб із телятини	150/50	10
«Оджахурі» (ніжна свинина, обсмажена з картоплею та цибулею)	250	15
Свинина на кістці «Корейка» (подається з картоплею по-селянськи)	250	15
Медальйони із свинячої вирізки, смажені з овочами (свиняча вирізка, смажені помідори, баклажани, болгарський перець)	200/50	20
М'ясо по-Тбіліські (свинина, сир «Російський», картопля, болгарський перець)	250	15
Шашлик із свинячої вирізки	170/50	15
Каре ягня в огірковому соусі	250/50	10
Чашашулі з баранини (тушкована баранина в темному пиві з цибулею)	180	15
Чанахі (баранина, помідори, баклажани, зелень, картопля, болгарський перець)	280	15
Корейка ягня	200/50	10
Шашлик із баранячої м'якоті	170/50	12
Люля-кебаб із баранини	150/50	12
Курча по-Шкімерськи (курча в часнично-сметанному соусі)	450	18
Курча «Табака»	450	15
Куряче філе фаршироване моцарелою та базиліком	180	15
Гусяче стегенце з яблучним гарніром	200/100/50	12

*Продовження дод. Д*

Шашлик курячий	170/50	10
Джиз-Биз (серце, печінка, нирки, картопля)	200/150	12
«Кучмачі» (тушковані курячі сердечка)	200	11
<b><i>Борошняні вироби</i></b>		<b>138</b>
Хінкалі з морською рибою	210	6
Хінкалі з телятиною	210	8
Хінкалі з бараниною	210	8
Самса з курки, грибів та сиру	250	5
Самса з баранини	200	5
Чебуреки з баранини	250	12
Мчаді	120	5
Чебуреки з сиром	250	9
Лаваш	70	5
Фірмова булочка «Соната»	100	12
Кубдабі з м'ясним фаршем	275/50	5
Хачапурі листовий з сиром та грибами	150	8
Хачапурі по-аджарськи з «Сулугуні» та яйцем	210	8
<b><i>Гарніри</i></b>		<b>62</b>
Рис вершковий	150	9
Пюре картопляне	150	10
Картопля запечена	150	10
Овочі на вуглях	300	8
Баклажани з курдюком на мангалі (баклажани, курдюк)	150	6
<b><i>Десерти</i></b>		<b>103</b>
Сирний пудинг з гарячим шоколадом	160/20	5
Запечене морозиво «Аляска» (безе, кулька морозива запечена в духовій шафі )	200	6
«Штрудель» (зелене яблуко, кориця, ізюм запечені в тісті з кулькою ванільного морозива)	185	5
Печене яблуко під цукровою пудрою	180	6
«Алтин Бехі» (айва начинена чорносливом, медом, грецькими горіхами, запечена в кагорі)	265	10



*Продовження дод. Д*

«Мус» (морозиво ванільне с полуничним сиропом)	60	5
«Мускаймок» (пломбір ванільний зі збитими вершками, свіжою полуницею та гілочкою смородини)	190	10
Асорті із свіжих фруктів (банан, ківі, апельсин, ананас)	160	5
«Нафіс» (свіжі ягоди (полуниця, ожина, малина, ківі) зі збитими вершками)	180	5
Асорті із сухофруктів (грецький горіх, ізюм, курага)	100	5
Асорті «Алайського ринку» (мигдаль, фісташки, ізюм)	100	10
<b>Гарячі напої</b>		<b>206</b>
<i>Чай</i>		
Цейлонський (ароматний чорний високогірний чай)	250	28
Ерл Грей (чорний чай з бергамотовим маслом)	250	10
Директорський – Чай (ароматний англійський чай з лимоном та цукром за спеціальним рецептом)	250	10
Татарський (суміш чорного та зеленого чаю, збагаченого гірськими травами)	250	10
Ностальгія (традиційний крупнолистяний чай із Тбілісі №95)	250	5
Чорна м'ята (суміш індійського та китайського зеленого чаю з листями мароканської м'яти )	250	15
Молочний улун (китайський чай, покращує діяльність кровоносної системи)	250	10
<i>Кава</i>		
Еспресо	40	30
Амерікано	140	10
Кава по – східному	70	10
Капучіно	170	10
<b>Безалкогольні напої</b>		<b>206</b>
Мінеральна вода «Джерму» газована	330	12
Мінеральна вода «Джерму» негазована	330	12
Негазована вода «Артик» газована	330	10
Мінеральна вода «Нарзан»	330	10
Мінеральна вода «Ричал Су» слабогазована	330	10

*Продовження дод. Д*

Лимонад «Єльбрус» (дюшес, крющон, сливовий)	500	10
«Гархун»	500	10
Свіжовижаті соки:		
Апельсиновий	200	18
Яблучний	200	9
Грейпфрутовий	200	11
Ананасовий	200	9
Гранатовий	200	9
Лимонний	200	5
Морквяний	200	9
<b><i>Борошняні кондитерські вироби</i></b>		<b>137</b>
Шоколадний рулет	100	10
«Пахлава»	1 шт	20
Тістечко «Джувьєтта»	42	14
Тістечко «Тропик»	42	14
Торт «Пражський»	140	17
Торт «Мокко»	140	14
<b><i>Алкогільні напої</i></b>		<b>206</b>
<b><i>Вина</i></b>		
Marlborough Sun Совіньон Блан (Італія) біле сухе	100	6
Vadagoni Кварелі (Грузія) біле сухе	100	5
Vadagoni Гремі (Грузія) біле сухе	100	7
Vadagoni Цинандалі (Грузія) біле сухе	100	8
Vadagoni Алазанська долина (Грузія) біле напівсолодке	100	10
Bostavan DOR Фетяска (Румунія) червоне сухе	100	7
Vadagoni Мукузані (Грузія) червоне сухе	100	8
Vadagoni Мукузані (Грузія) червоне сухе	100	8
Vadagoni Напареулі (Грузія) червоне сухе	100	6
Vadagoni Аханеші (Грузія) червоне напісухе	100	5
Vadagoni Кіндзмараулі (Грузія) червоне напівсолодке	100	9
Vadagoni Хванчкара (Грузія) червоне напівсолодке	100	8
<b><i>Віскі</i></b>		
Джоні Волкер Блек Лейбл	50	5
Джек Деніелс	50	5
Вайт Хорс	50	5
Балантайн	50	5
Джоні Волкер Ред лейбл	50	5
<b><i>Коньяк</i></b>		
Хенесі ХО	50	4
Арманьяк ХО	50	4
Хенесі VSOP	50	5
Хенесі VS	50	5
<b><i>Чача</i></b>		
Teliani Valley Чача витримана	50	5
Teliani Valley Чача біла	50	5
Chateau Mukhrani Чача	50	4

**Кількість сировини необхідної на один день для ресторану «Tbilisi» на 80  
місць**

Товарна група	Вид сировини, продукту, напівфабрикату	Гатунок, термічний стан	Кількість, кг
Напівфабрикати з м'яса, птиці та субпродукти	Оленина	охолоджена	8,6
	Язик яловий	охолоджений	5,4
	Вирізка теляча	охолоджена	10,5
	Куряче філе	охолоджене	8,95
	Ялові потроха	охолоджені	1,5
	Баранина	охолоджена	7,1
	Серце	охолоджене	0,7
	Печінка яловича	охолоджена	0,7
	Нирки	охолоджені	0,7
	Свинина вирізка	охолоджена	6,6
	Корейка з кісткою	охолоджена	1,6
	Каре ягня	охолоджене	2,9
	Курча	охолоджене	7
	Куряче серце	охолоджене	1,7
	Гусяче стегенце	охолоджене	2
	Курдюк	охолоджений	0,5
	Свинячий ошийок	охолоджений	1,5
<b>Всього</b>			<b>67,95</b>
Молоко, молочні та жирові продукти.	Вершки	охолоджені	1,5
	Вершкове масло	охолоджене	0,65
	Сир «Сулугуні»	охолоджений	2,9
	«Сулугуні» копчений	охолоджений	0,7
	Сир «Імер»	охолоджений	0,7
	Сир «Пармезан»	охолоджений	1,15
	Майонез	охолоджений	2,4
	Сметана	охолоджена	1,5
	Сир «Російський»	охолоджений	0,5
	Сир «Моцарелла»	охолоджений	0,18
	Сир м'який	охолоджений	0,6
	Молоко	охолоджене	0,5
	Сир «Валансе»	охолоджений	0,3
	Сир «Грана Падано»	охолоджений	0,15
	Сир «Манча»	охолоджений	0,45
	Сир «Сан-Сімо»	охолоджений	0,85
	Сир «Тетійя»	охолоджений	0,85
	Сир «П'яна коза»	охолоджений	0,85
	Сир «Сициліано»	охолоджений	0,85
	Сир «Горгонзола»	охолоджений	0,35
Сир «Рокфор»	охолоджений	0,06	
Сир «Камамбер»	охолоджений	0,35	



*Продовження дод. Е*

<b>Всього</b>			<b>18,34</b>
Морозиво		заморожене	<b>5,8</b>
Яйця		свіжі	<b>2,8</b>
Овочеві напівфабрикати	Спаржа	свіжа	2,9
	Білі гриби	свіжі	2,6
	Лисички	свіжі	0,9
	Помідори	свіжі	9,3
	Болгарський перець	свіжий	7,7
	Баклажани	свіжі	5,9
	Картопля	свіжа	10,8
	Ріпчаста цибуля	свіжа	4,4
	Баклажани	свіжі	0,9
	Капуста б/к	свіжа	1,1
	Буряк	свіжий	1,1
	Огірки	свіжі	4,3
	Зелена цибуля	свіжа	1,2
	Морква	свіжа	13,6
	Часник	свіжий	0,75
	Шампіньйони	свіжі	4,3
	Перець стручковий	свіжий	0,05
	Авокадо	свіжий	1,6
<b>Всього</b>			<b>73,4</b>
Фрукти	Лимони	свіжі	8,25
	Яблука	свіжі	19,5
	Полуниця	свіжа	0,45
	Ожина	свіжа	0,45
	Малина	свіжа	0,35
	Ківі	свіжий	0,55
	Айва	свіжа	1,8
	Банани	свіжі	1,35
	Апельсин	свіжий	17,35
	Ананас	свіжий	12,4
	Грейпфрут	свіжий	11,8
	Гранат	свіжий	8,5
	Виноград	свіжий	4,6
	Лайм	свіжий	0,5
	Персики	свіжі	0,45
Груша	свіжа	7	
<b>Всього</b>			<b>95,3</b>
Зелень	Кріп	свіжий	3,75
	Шпинат	свіжий	0,6
	Кінза	свіжа	0,9
	Тархун	свіжий	0,6
	М'ята	свіжа	0,1
	Базилік	свіжий	0,15
	Руккола	свіжа	0,95
<b>Всього</b>			<b>7,05</b>

*Продовження дод. Е*

Бакалійні товари	Мед	фасований	0,15
	Гірчиця	фасована	0,15
	Хрін	фасований	1,2
	Грецький горіх	ваговий	0,45
	Маслини	фасовані	0,5
	Соевий соус	фасований	0,15
	Опеньки	фасовані	1,65
	Олія рафінована	фасована	9,5
	Оцет	фасований	0,3
	Борошно пшеничне	фасоване	7,32
	Дріжджі	фасовані	0,12
	Горох нут	фасований	0,2
	Томатна паста	фасована	0,15
	Кукурудза консервована	охолоджена	0,07
	Горошок консервований	охолоджений	0,07
	Горох	фасований	0,5
	Ткемалі	фасований	1
	Кетчуп	фасований	0,75
	Наршараб	фасований	0,5
	Родзинки	вагові	0,47
	Курага	вагова	0,2
	Мигдаль	ваговий	0,36
	Фісташки	вагові	0,36
	Чорнослив	ваговий	0,4
	Чай	фасований	0,64
	Кава	фасована	0,3
	Оливкова олія	фасована	0,5
Каперси	фасовані	0,1	
Цукор	ваговий	4,9	
Спеції	фасовані	1,1	
<b>Всього</b>			<b>34,56</b>
Покупні напівфабрикати		свіжі	<b>6,92</b>
Безалкогольні та слабоалкогольні напої		охолоджені	<b>64,45</b>
Алкогільні напої			<b>38,5</b>
<b>Всього сировини</b>			<b>441,57</b>

## Виробнича програма та вихід напівфабрикатів доготівельного цеху

Сировина	Добова кількість, кг	Механічна обробка	% відходу	Вихід напівфабрикатів, кг	Технологічна обробка	Призначення н/ф
Оленина	8,6	Миття	-	8,6	Нарізання	Оленина в грибному соусі Баботе з оленини під соусом з лисичок Карпачо з оленини
Язик яловий	5,4	Розморожування, миття	7	5,02	-----	Яловий язик з хрінном Салат «Кавказ»
Вирізка теляча	10,5	Миття	1	10,40	Нарізання	Салат «Грузинський» теплий Телятина побоярськи «Чашушулі»
Куряче філе	8,95	Миття	1	8,86	Нарізання	Салат «Мрія» Салат «Катамі» Жульєн із курча Куряче філе фаршироване моцарелою та базиліком
Ялові потроха	1,5	Зачищення, миття	4	1,44	Нарізання	«Кучмачі»
Баранина	7,1	Миття	2	6,96	Нарізання	Хінкалі з бараниною Чебуреки з баранини Самса з баранини «Шурпа» Чашашулі з баранини
Серце	0,7	Зачищення, миття	3	0,68	Нарізання	Джиз-Биз
Печінка яловича	0,7	Зачищення, миття	2	0,69	Нарізання	Джиз-Биз
Нирки	0,7	Зачищення, миття	3	0,68	Нарізання	Джиз-Биз
Свинина вирізка	6,6	Миття	1	6,53	Нарізання	«Оджахурі» Медальйони із свинячої вирізки, смажені з овочами М'ясо по-Тбіліські
Корейка кісткою	1,6	Миття	1	1,58	Нарізання	Свинина на кістці «Корейка»
Карє ягня	2,9	Миття	1	2,87	Нарізання	Карє ягня в огірковому соусі
Курча	7	Миття	2	6,86	Нарізання	Курча по-Шкімерськи Курча «Табака»



Продовження дод. Є

Куряче серце	1,7	Зачищення, миття	2	1,67	Нарізання	«Кучмачі»
Гусяче стегенце	2	Миття	1	1,98	-----	Гусяче стегенце з яблучним гарніром
Куряче серце	1,7	Зачищення, миття	2	1,67	Нарізання	«Кучмачі»
Курдюк	0,5	Миття	1	0,50	Нарізання	Баклажани з курдюком на мангалі
Свинячий ошийок	1,5	Миття	2	1,47	Нарізання	Шашлик
Стейк із сьомги	3,1	Миття	-	3,1	Нарізання	Сьомга по-прованськи
Креветки	1,2	Розморожування, миття	5	1,14	-----	Салат «Фантазія» салат «Цезарь з креветками»
Креветки тигрові	1,5	Розморожування, миття	5	1,43	-----	Креветки смажені тигрові
Філе судака	1,1	Миття	-	1,1	Нарізання	Хінкалі з морською рибою Юшка по «Царськи»
Філе сьомги	0,9	Миття	-	0,9	Нарізання	Сьомга по-кавказьки
Сьомга	2,7	Миття	-	2,7	Нарізання	Сьомга на вертелі
Форель річкова	2,6	Миття	1	2,57	Нарізання	Форель річкова смажена
Сібас	1,75	Миття	2	1,72	Нарізання	Сібас смажений з зеленню та лимоном
Філе тунця	1,6	Миття	-	1,6	Нарізання	Тар-тар із тунця Салат із тунця
Філе лосося	0,8	Миття	-	0,8	Нарізання	Карпачо із лосося
Морський гребінець	1,6	Миття	-	1,6	-----	Карпачо «Сан-Жак»
Мікс морепродуктів	0,5	Розморожування, миття	5	0,48	-----	Салат із морепродуктів
Спаржа	2,9	Чищення, миття	6	2,73	Нарізання	Сьомга по-прованськи
Білі гриби	2,6	Чищення, миття	12	2,29	Нарізання	Оленина в грибному соусі Салат «Грузинський» теплий

Продовження дод. Є

Морква	13,6	Чищення, миття	12	11,97	Нарізання	Салат «Фантазія»
Часник	0,75	Чищення, миття	8	0,69	Нарізання	Салат «Кавказ» Салат «Катамі»
Шампінйони	4,3	Чищення, миття	6	4,04	Нарізання	Жульєн грибний Гриби по-кавказьки
Перець стручковий	0,05	Миття	2	0,05	Нарізання	Аджика
Авокадо	1,6	Миття, чищення	11	1,42	Нарізання	Салат «Римський»
Лимони	8,25	Миття	2	8,09	Нарізання	Сьомга слабосолена з лимоном
Яблука	19,5	Миття, видалення серцевини	6	18,33	Нарізання	Гусяче стегенце з яблучним гарніром Печене яблуко під цукровою пудрою «Штрудель»
Полуниця	0,45	Миття	1	0,45	Нарізання	«Нафіс» «Музкаймок»
Ожина	0,45	Миття	1	0,45	-----	«Нафіс»
Малина	0,35	Миття	1	0,35	-----	«Нафіс»
Ківі	0,55	Миття, чищення	6	0,52	Нарізання	«Нафіс» Асорті із свіжих фруктів
Айва	1,8	Миття, чищення	8	1,66	Нарізання	«Алтин Бехі»
Банани	1,35	Миття, чищення	15	1,15	Нарізання	Асорті із свіжих фруктів Домашній банановий пиріг «Ла Провінція»
Апельсин	17,35	Миття, чищення	15	14,75	Нарізання	Асорті із свіжих фруктів
Ананас	12,4	Миття, чищення	25	9,30	Нарізання	Асорті із свіжих фруктів
Грейпфрут	11,8	Миття, чищення	15	10,03	Нарізання	Фреш
Гранат	8,5	Миття	15	7,23	Нарізання	Фреш
Виноград	4,6	Миття	4	4,42	-----	Холодні закуски, фреш
Лайм	0,5	Миття	2	0,49	Нарізання	Фреш
Персики	0,45	Миття, видалення кісточки	6	0,42	Нарізання	Асорті фруктове
Груша	7	Миття, видалення кісточок	5	6,65	Нарізання	Фреш
Кріп	3,75	Миття	7	3,49	Нарізання	«Аджапсандал» Асорті овочево Зелень в асортименті Салат «Кавказ»

Шпинат	0,6	Миття	7	0,56	Нарізання	«Пхалі»
Кінза	0,9	Миття	7	0,84	Нарізання	Зелень в асортименті
Тархун	0,6	Миття	7	0,56	Нарізання	Зелень в асортименті
М'ята	0,1	Миття	7	0,09	Нарізання	«Піті»
Базилік	0,15	Миття	7	0,14	Нарізання	Куряче філе фаршироване моцарелою та базиліком
Руккола	0,95	Миття	7	0,88	Нарізання	Карпачо із лосося

## Додаток Ж

**Графік реалізації продукції за години максимального завантаження  
ресторану «Tbilisi» на 80 місць**

Години роботи	Кількість страв за день, порцій	13-14	18-19	19-20
Кількість споживачів у години роботи		40	72	32
Коефіцієнт перерахунку		0,17	0,3	0,13
Сирне асорті	15	3	5	2
Баклажани з горіхами	15	3	5	2
Болгарський перець з горіхами	10	2	3	1
Лобіо зелене з горіхами	10	2	3	1
Асорті овочеве (свіжі помідори, огірки, болгарський перець, зелень)	25	4	8	3
Зелень в асортименті (кінза, петрушка, тархун, зелена цибуля)	15	3	5	2
Салат з овочів з горіховою пастою	20	3	6	3
Гатміс	35	6	11	5
Овочевий салат з бринзою	35	6	11	5
Теплий салат з телятини	30	5	9	4
Салат «Грузинський» (свіжі помідори, огірки, ріпчаста цибуля, рослинне масло, оцет, зелень)	35	6	11	5
«Кучмачі» (ялові потроха, ріпчаста цибуля і спеції)	12	2	4	2
Сулугуні смажені з помідорами	12	2	4	2
Хінкалі з морською рибою	6	1	2	1
Хінкалі з бараниною	8	1	2	1



Хінкалі з телятиною	8	1	2	1
По-імертинські	8	1	2	1
По-мегрельські	8	1	2	1
По-аджарські	8	1	2	1
Кубдарі	8	1	2	1
Лобіані	8	1	2	1
Кубдабі з м'ясним фаршем	8	1	2	1
Лаваш	5	1	2	1
Мчаді	5	1	2	1

*Продовження дод. Ж*

Суп з мацоні	3	1	1	0
Чіхіртма	8	1	2	1
Харчо	8	1	2	1
Хаши	8	1	2	1
Чакапулі	8	1	2	1
Суп-пюре грибний	8	1	2	1
«Оджахурі» (ніжна свинина, обсмажена з картоплею та цибулею)	10	2	3	1
Свинина на кістці «Корейка» (подається з картоплею по-селянськи)	10	2	3	1
Медальйони із свинячої вирізки, смажені з овочами (свиняча вирізка, смажені помідори, баклажани, болгарський перець)	14	2	4	2
М'ясо по-Тбіліські (свинина, сир «Російський», картопля, болгарський перець)	14	2	4	2
Телятина по-болярськи (телятина, смажені шампіньйони, помідори, сир «Російський», вершки)	10	2	3	1
«Чашушулі» (телятина, тушкована зі свіжою зеленню, овочами)	5	1	2	1
Каре ягня в огірковому соусі	5	1	2	1
Чашашулі з баранини (тушкована баранина в темному пиві з цибулею)	5	1	2	1
Чанахі (баранина, помідори, баклажани, зелень, картопля, болгарський перець)	5	1	2	1
Курча по-Шкімерськи (курча в часничино-сметанному соусі)	9	2	3	1
Курча «Табака»	9	2	3	1

*Продовження дод. Ж*

Куряче філе фаршироване моцарелою та базиликом	9	2	3	1
«Кучмачі» (тушковані курячі сердечка)	9	2	3	1
Гусяче стегенце з яблучним гарніром	9	2	3	1
Картопля смажена по-домашньому	6	1	2	1
Рис відварний	18	3	5	2
Корейка ягня	7	1	2	1
Шашлик із баранячої м'якоти	7	1	2	1
Люля-кебаб із баранини	7	1	2	1
Шашлик із свинячої вирізки	7	1	2	1
Шашлик із свинячого ошийка	7	1	2	1
Люля-кебаб зі свинини	7	1	2	1
Шашлик із телятини	7	1	2	1
Люля-кебаб із телятини	7	1	2	1
Шашлик курячий	7	1	2	1
Люля-кебаб курячий	7	1	2	1
Овочі на вуглях	10	2	3	1
Баклажани з курдюком на мангалі (баклажани, курдюк)	10	2	3	1
Ткемалі (покупний)	16	3	5	2
Сацебелі (кетчуп, збір спецій)	15	3	5	2
Аджика (перець стручковий, перець болгарський, спеції, сіль, цукор, олія соняшникова)	15	3	5	2
Наршараб (гранатовий соус покупний)	10	2	3	1
Цахнат (білий соус, часник, зелень)	20	3	6	3
Сметана	10	2	3	1
Хрін	10	2	3	1
Запечене морозиво «Аляска» (безе, кулька морозива запечена в духовій шафі )	6	1	2	1
Печене яблуко під цукровою пудрою	6	1	2	1
Сирний пудинг з гарячим шоколадом	5	1	2	1
«Штрудель» (зелене яблуко, кориця, ізюм запечені в тісті з кулькою ванільного морозива)	5	1	2	1
Асорті із сухофруктів (грецький горіх, ізюм, курага)	5	1	2	1
Асорті «Алайського ринку» (мигдаль, фісташки, ізюм)	10	2	3	1
«Нафіс» (свіжі ягоди (полуниця, ожина, малина, ківі) зі збитими вершками)	5	1	2	1



**Продовження дод. Ж**

«Алтин Бехі» (айва начинена чорносливом, медом, грецькими горіхами, запечена в кагорі)	10	2	3	1
«Муз» (морозиво ванільне с полуничним сиропом)	5	1	2	1
«Музкаймок» (пломбір ванільний зі збитими вершками, свіжою полуницею та гілочкою смородини)	10	2	3	1
Асорті із свіжих фруктів (банан, ківі, апельсин, ананас)	5	1	2	1

**Додаток 3**

**Штатний розклад закладу ресторанного господарства на 2021 рік**

№ з/п	Посада, тарифний розряд	Кількість посадових одиниць
<b>Адміністративно-управлінський персонал</b>		
1	Директор	1,0
2	Бухгалтер	1,0
3	Адміністратор	2,0
Разом адміністративно-управлінський персонал		<b>4,0</b>
<b>Виробничий (операційний) персонал</b>		
1	Завідувач виробництвом	1,0
2	Комірник	2,0
4	Бармен-касир	2,0
3	Кухар 5 розряду	3,0
4	Кухар 4 розряду	3,0
5	Офіціант	8,0
Разом виробничий (операційний) персонал		<b>19,0</b>
<b>Допоміжний персонал</b>		
1	Охоронець	2,0
2	Водій-вантажник	2,0
3	Мийник посуду	4,0
4	Прибиральник виробничих приміщень	2,0
5	Гардеробник	2,0
6	Паркувальник	2,0
Разом по допоміжному персоналу		<b>14,0</b>
РАЗОМ по закладу ресторанного господарства		<b>37,0</b>

**Планування основного фонду заробітної плати по закладу  
ресторанного  
господарства на 2021 рік**

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП на місяць	У розрахунку на місяць, грн.		Доплати і надбавки загалом за місяць	Разом фонд оплати праці за рік
					Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<i>Адміністративно-управлінський персонал</i>								
1	Директор	1	26000	26000	0	2360	2360	368640
2	Бухгалтер	1	20000	20000	0	2000	2000	288000
3	Адміністратор	2	12000	24000	0	1140	2280	329040
	Разом адміністративно-управлінський персонал	<b>4</b>	<b>58000</b>	<b>70000</b>	<b>0</b>	<b>5500</b>	<b>6640</b>	<b>985680</b>
<i>Виробничий (операційний) персонал</i>								
6	Завідувач виробництвом	1	14500	14500	1000	0	0	186000
7	Комірник	2	13100	26200		1010	1010	338640
8	Бармен-касир	2	10400	20800	840	0	1680	279840
10	Кухар 5 розряду	3	13000	39000	1000	0	4000	528000
11	Кухар 4 розряду	3	12500	37500	900	0	4950	520200
	Офіціант	8	11000	88000	810	0	4860	1124040
	Разом виробничий (операційний) персонал	<b>19</b>	<b>74500</b>	<b>226000</b>	<b>4550</b>	<b>1010</b>	<b>16500</b>	<b>2976720</b>
<i>Допоміжний персонал</i>								
12	Охоронець	2	11500	23000	0	810	1620	305160
13	Водій-вантажник	2	11200	22400	0	840	1680	299040
14	Мийник посуду	4	9800	39200	0	760	3040	516000
15	Прибиральник виробничих приміщень	2	9800	19600	0	750	1500	262200
16	Гардеробник	2	9800	19600	0	750	0	244200
17	Паркувальник	2	9000	18000	0	0	0	216000
	Разом допоміжний персонал	<b>14</b>	<b>61100</b>	<b>141800</b>	<b>0</b>	<b>3910</b>	<b>7840</b>	<b>1842600</b>
	<b>Разом місячний фонд заробітної плати.</b>	<b>37</b>	<b>193600</b>	<b>437800</b>	<b>4550</b>	<b>10420</b>	<b>30980</b>	<b>5805000</b>

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

Студентки: Ковальчук Віталіни Леонідівни  
*факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу  
заочної форми навчання, спеціальність 181 «Харчові технології»*

**Тема проекту: «Проект ресторану з автентичною кухнею на 80 місць  
у Подільському районі м.Києва»**

Керівник проекту: Вітряк Оксана Павлівна

Термін захисту «\_\_» грудня 2020 р.

Робота захищена з оцінкою: \_\_\_\_\_

**Анотація**

На основі маркетингових досліджень ринку закладів ресторанного господарства у Подільському районі м. Києва встановлено доцільність проектування закладу ресторанного господарства, а саме ресторану з автентичною кухнею. Надано характеристику обраної локації, обґрунтовано місце розташування закладу ресторанного господарства за адресою: вул. Іллінська, 18.

Розроблено концепцію, неймінг і логотип ресторану з автентичною грузинською кухнею на 80 місць. Складено концептуальне меню ресторану «Tbilisi», яке включатиме фірмові автентичні страви від грузинських шеф-кухарів, спроектовано концептуальний дизайн, атмосферу і сервіс закладу.

Виконано у проекті та впроваджено у заклади ресторанного господарства ТОВ «КММ ГРУП» інноваційні технології хлібобулочних виробів, а саме технологію булочки «Соната» з додаванням амаранту з підвищеним вмістом біологічно активних речовин.

Структуризовано сервісно-виробничий процес. Розроблено



виробничу програму закладу ресторанного господарства на основі розрахункового меню. Підібране необхідне обладнання для виробничих цехів, розраховані площі виробничих приміщень та приміщень для відвідувачів.

Розроблено об'ємно-планувальне рішення проектового закладу. Розроблено фірмовий дизайн закладу, обґрунтовано вимоги до елементів внутрішнього декору та екстер'єру закладу. Визначено архітектурні та ландшафтні рішення, розроблено план благоустрою території. Проведено розрахунок кошторису будівництва проектового закладу.

Обґрунтовано організаційний дизайн ресторану автентичної кухні. Визначено організаційно-правову форму проектового закладу у формі товариства з обмеженою відповідальністю та розроблено організаційну структуру управління. Визначено операційні доходи закладу, обсяги та структура операційних активів. Розроблено план з праці та сплановано поточні витрати проектового закладу. Сплановано основні економічні показники діяльності на перші п'ять років функціонування закладу.

Розраховані основні економічні показники: витрати закладу складають 15081,073 тис. грн., чистий прибуток – 5948,18 тис. грн., рівень рентабельності – 43,42% та період окупності 3,4 роки, що є гарним показником та свідчить про ефективність проекту закладу ресторанного господарства у Подільському районі м. Києва.

Проект викладений на \_\_\_ сторінках пояснювальної записки та містить \_\_\_ таблиць і \_\_\_ рисунків, \_\_\_ додатків. Графічний матеріал - 3 аркуша.

## **The summar**

On the basis of marketing research of the market of restaurants in the Podilskyi district of Kyiv, the expediency of designing a restaurant, namely a restaurant with authentic cuisine, has been established. The characteristic of the chosen location is given, the location of the restaurant is substantiated at the address: str. Illinska, 18.

The concept, naming and logo of the restaurant with authentic Georgian cuisine for 80 seats have been developed. The conceptual menu of the Tbilisi restaurant has been compiled, which will include authentic authentic dishes from Georgian chefs, and the conceptual design, atmosphere and service of the restaurant have been designed.

Innovative technologies of bakery products, namely Sonata bun technology with the addition of amaranth with a high content of biologically active substances, were implemented in the project and introduced into the restaurant facilities of KMM GROUP LLC.

The service and production process is structured. The production program of the restaurant establishment on the basis of the settlement menu is

developed. Selected necessary equipment for production shops, calculated areas of production facilities and rooms for visitors.

The spatial planning solution of the designed institution has been developed. The corporate design of the institution has been developed, the requirements to the elements of the interior decor and exterior of the institution have been substantiated. Architectural and landscape solutions have been identified, a landscaping plan has been developed. The estimate of construction of the designed institution is calculated.

The organizational design of the authentic cuisine restaurant is substantiated. The organizational and legal form of the projected institution in the form of a limited liability company is determined and the organizational structure of management is developed. The operating income of the institution, the volume and structure of operating assets are determined. The work plan is developed and the current expenses of the projected institution are planned. The main economic indicators of activity for the first five years of operation of the institution are planned.

The main economic indicators have been calculated: the institution's expenses amount to UAH 15081.073 thousand, net profit - UAH 5948.18 thousand, profitability level – 43.42% and a payback period of 3.4 years, which is a good indicator and testifies to the effectiveness of the project of a restaurant in the Podilskyi district of Kyiv.

The project is presented on \_\_\_ pages of the explanatory note and contains \_\_\_ tables and \_\_\_ figures, \_\_\_ appendices. Graphic material - 3 sheets.

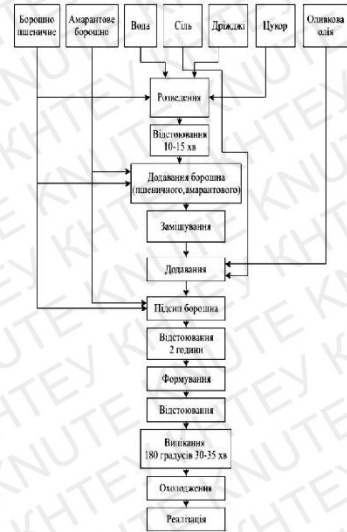


**Порівняльний амінокислотний склад амарантового та пшеничного борошна**

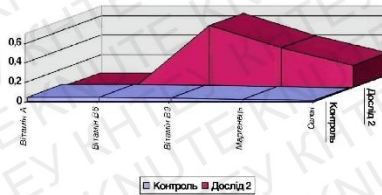
Вміст в 100 г продукту	Зернові культури	
	Амарант	Пшениця
Лейцин	0,73	0,35
Гістидин	0,38	0,26
Аргінін	1,03	0,54
Треонін	0,54	0,38
Валін	0,66	0,50
Метіонін	0,22	0,18
Ізолейцин	0,56	0,43
Фенілаланін	0,52	0,57
Лейштин	0,85	0,81
Метіонін	0,92	0,50
Фенілаланін	4,81	0,16
Треонін	2,57	0,08
Триптофан	0,92	0,28
Істидин	1,89	0,36
Тирозин	2,39	0,43
Гістидин	1,87	0,41
Алаанін	3,16	0,27
Аргінін	4,13	0,36
Аспарагінова кислота	3,25	0,19
І гліцин	3,16	0,56
І глутамінова кислота	28,85	0,55
Пролін	8,36	0,57
Серін	4,78	0,17

Модель харчової цінності «Соната» з амарантовим борошном

Найменування сировини	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
Борошно пшеничне	64	57,6	54,4	51,2
Амарантове борошно	-	6,4	9,6	12,8
Борошно пшеничне та амарантове	4	4	4	4
Цукор пшеничний	10,3	10,3	10,3	10,3
Отвар цукровий	15	15	15	15
Сіль	1	1	1	1
Дрожжі	1,7	1,7	1,7	1,7
Вода	27	27	27	27
Маса мф	150	150	150	150
Водя	120	100	100	100



Найменування зразка	Оригінальний склад борошна					Середня амінокислотна єдність
	4,3	6,1	6,1	6,2	0,3	
Контроль	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5	4,67
Дослід 1	4	4	4,2	4,2	4	4,2
Дослід 2	4,8	4,8	4,8	4,5	4,5	4,67
Дослід 3	4,7	4,1	4,5	4,5	4,0	4,24



Модель якості булочки «Соната» з амарантовим борошном

Технологічна схема виготовлення булочки «Соната» з доданням амарантового борошна

КНТЕУ 181.20.07.32 З.Ф.Н. ВКІД Ч				Проект ресторану з автентичною кухнею на 80 місць у Подільському районі м. Києва		
№ замовлення	№ проекту	Назва	Дата	Стан	Архив	Архив
181.20.07.32	181.20.07.32	Ресторан на 80 місць	2023	Н	2	3
Об'єкт	Категорія	Статус	Дата	Файл з архівами проекту та документації		
181.20.07.32	Ресторан	Активний	2023	2 вересня 2023 року		

**План благоустрою території М 1:500**



**Умовні позначки**

	Межа ділянки		Парковий кулі
	Будівлю, що проєктується		Сіттеобирок
	Автобильна зупинка		Лави
	Тротуар		Клуба
	Озеленення (газон)		Огорода
	Деревця листяні		Вказівник напрямку
			Вказівник напрямку

**Експлікація будівель і споруд на плані благоустрою**

№ по списку	Найменування	Примітки
1	Ресторан	80 місць
2	Ступінь для автобильних зупинок	7 місць
3	Розв'язку між вулицями	144 м²
4	Майданчик для ситтеобирок	12 м²
5	Майданчик для збору водостоків	60 м²
6	Майданчик для відстоювання	60 м²
7	Інше майданчик	25 м²

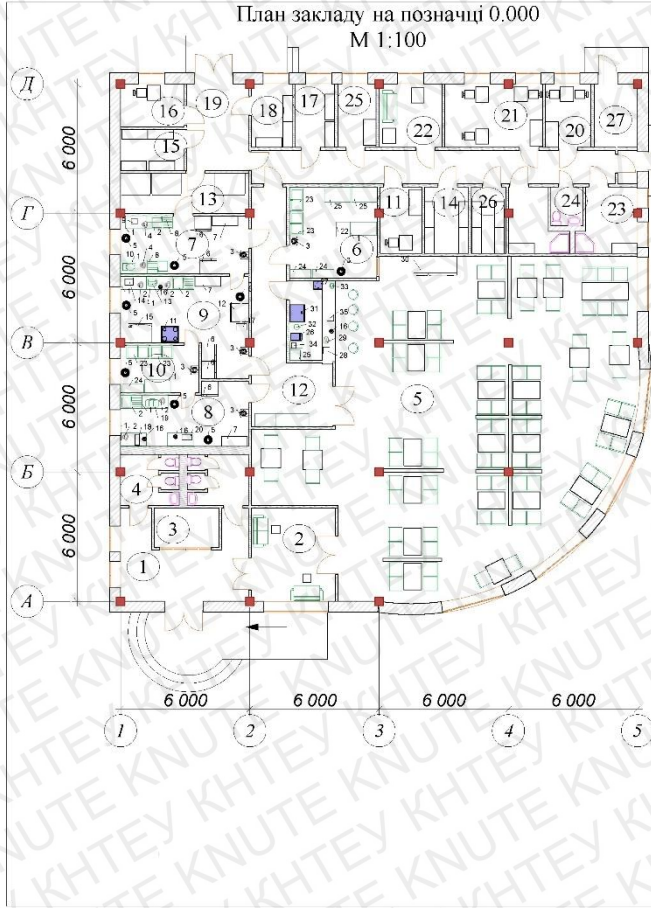
Як нас знайти ● Схема проїзду до закладу



КНТЕУ 181.20.07.32 З.Ф.Н. ВКІД Ч				Проект ресторану з автентичною кухнею на 80 місць у Подільському районі м. Києва		
№ замовлення	№ проекту	Назва	Дата	Стан	Архив	Архив
181.20.07.32	181.20.07.32	Ресторан на 80 місць	2023	Н	3	2
Об'єкт	Категорія	Статус	Дата	Файл з архівами проекту та документації		
181.20.07.32	Ресторан	Активний	2023	2 вересня 2023 року		



План закладу на позначці 0.000  
М 1:100



Категорія приміщення

№ кв.	Найменування приміщення	Площа, кв. м
<b>Для клієнтів</b>		
1	Кухня	16
2	Дитина	16
3	Парковий для вбиральні	8
4	Вбиральня для клієнтів	16
5	Ванна кімната з санітарним кабінетом	160
<b>Варильний</b>		
6	Майданчик кухонного посуду і сервісу	18
7	Кухонний посуд	19
8	Кухонний посуд	12
9	Кухонний посуд	18
10	Майданчик кухонного посуду	1
11	Приміщення для приготування виробів	6
<b>Роздатковий</b>		
<b>Складський</b>		
12	Приміщення для зберігання продуктів	15
13	Кухня для зберігання продуктів	7
14	Кухня для зберігання продуктів	6
15	Кухня для зберігання продуктів	6
16	Кухня для зберігання продуктів	6
17	Кухня для зберігання продуктів	6
18	Кухня для зберігання продуктів	6
19	Кухня для зберігання продуктів	11
<b>Адміністративне, побутове</b>		
20	Кухня для зберігання продуктів	6
21	Кухня для зберігання продуктів	11
22	Кухня для зберігання продуктів	5
23	Кухня для зберігання продуктів	14
24	Кухня для зберігання продуктів	3
25	Кухня для зберігання продуктів	3
26	Кухня для зберігання продуктів	6
27	Кухня для зберігання продуктів	11
<b>Технічні</b>		
28	Кухня для зберігання продуктів	10
29	Кухня для зберігання продуктів	6

Специфікація технічного устаткування

№ кв.	Найменування	Міра, тип	К-сть, шт.	Ціна, грн.
1	Варильний сік	Ліва СРР-3	8	1200
2	Стакан	Міа С14063	4	1200
3	Роздатковий посуд	СРР-3	4	400
4	Ванна кімната	САС 100-2	7	285
5	Ванна кімната	САС 100-2	7	400
6	Ванна кімната	САС 100-2	7	400
7	Ванна кімната	САС 100-2	7	400
8	Ванна кімната	САС 100-2	7	400
9	Ванна кімната	САС 100-2	7	400
10	Ванна кімната	САС 100-2	7	400
11	Ванна кімната	САС 100-2	7	400
12	Ванна кімната	САС 100-2	7	400
13	Ванна кімната	САС 100-2	7	400
14	Ванна кімната	САС 100-2	7	400
15	Ванна кімната	САС 100-2	7	400
16	Ванна кімната	САС 100-2	7	400
17	Ванна кімната	САС 100-2	7	400
18	Ванна кімната	САС 100-2	7	400
19	Ванна кімната	САС 100-2	7	400
20	Ванна кімната	САС 100-2	7	400
21	Ванна кімната	САС 100-2	7	400
22	Ванна кімната	САС 100-2	7	400
23	Ванна кімната	САС 100-2	7	400
24	Ванна кімната	САС 100-2	7	400
25	Ванна кімната	САС 100-2	7	400
26	Ванна кімната	САС 100-2	7	400
27	Ванна кімната	САС 100-2	7	400
28	Ванна кімната	САС 100-2	7	400
29	Ванна кімната	САС 100-2	7	400

КНТЕУ 181.20 07.32 З.Ф.Н. ВКПГЧ

Проект ресторану з апетитною кухнею на 80 місць у Подільському районі м. Києва

№ п/п	п.п.б.	План	Дата	Склад	Архив	Архив
200	КНТЕУ 181.20 07.32	План	2019	Н	З	З
201	КНТЕУ 181.20 07.32	План	2019	Н	З	З
202	КНТЕУ 181.20 07.32	План	2019	Н	З	З

План проекту ресторанної господарства з розкладом робочого часу працівників за період з 01.01.2019 по 31.12.2019

Формат: А3 (горизонтально) 1:100 (масштаб)