

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему «Проект етно-кафе із впровадженням інноваційних технологій
борошняних кулінарних виробів»**

назва теми

ОС «магістра»
Здобувача 2 курсу,
705 групи,
спеціальності 181 «Харчові
технології»
освітньої програми «Ресторанні
технології та бізнес»

(підпис здобувача)

Коватара Костянтина
Іонеловича

Науковий керівник
канд. техн. наук, доцент

(підпис керівника)

Брикова Тетяна Миколаївна

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

(підпис завідувача
кафедри)

Паламарек Каріна Вікторівна

**Чернівці
2025**

**ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

**Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Ресторанні технології та бізнес»**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Зав. кафедри _____ Каріна ПАЛАМАРЕК
(підпис)
«04» вересня 2025 р.

**ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу здобувачеві
Коватара Костянтина Іонеловича**

(прізвище, ім'я, по-батькові)

**1. Тема кваліфікаційної роботи:
Проект етно-кафе із впровадженням інноваційних технологій борошняних
кулінарних виробів**

Затверджена наказом директора від «04» жовтня 2024 р. № 615.
Зміни до наказу директора від «02» вересня 2025 р. № 195.

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 24.11.2025 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проєкт закладу ресторанного господарства у м. Чернівці із впровадженням інноваційних технологій борошняних кулінарних виробів.

Об'єкт дослідження: проєкт закладу ресторанного господарства, інноваційні технології борошняних кулінарних виробів.

Предмет дослідження: етно-кафе, борошняні кулінарні вироби, дріжджове тісто №1050, борошно пшеничне (ДСТУ 46.004), борошно конопляне (ТУ У 10.8-3008822925-001:2015), теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис	
		Завдання видав	Завдання виконав
1. Концепція. Інноваційні технології. Організація	Брикова Т. М.		
2. Архітектура. Дизайн	Брикова Т. М.		
3. Управління. Економіка	Брикова Т. М.		

**5. Зміст кваліфікаційної роботи
Вступ**

Розділ 1. Концепція. Інноваційні технології. Організація

1.1. Концепція

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

1.3. Виробничий процес

1.4. Сервіс

Розділ 2. Об'ємно-планувальне рішення проєктованого закладу ресторанного господарства

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

2.2. Архітектурні рішення

Розділ 3. Управління. Економіка

3.1. Організаційний дизайн

3.2. Доходи. Витрати

3.2. Ефективність інвестиційного проєкту

Резюме проєкту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

Перелік графічного матеріалу:

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

6. Календарний план виконання роботи

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Терміни виконання етапів роботи	
		за планом	фактично
1	Вибір теми кваліфікаційної роботи	01.09. – 19.09.2025	
2	Оформлення і затвердження завдання на кваліфікаційну роботу	25.09.2025	
3	Написання 1 розділу кваліфікаційної роботи	14.10 – 21.10.2025	
4	Написання, оформлення та здача керівнику наукової статті	22.10 – 23.10.2025	
5	Написання 2 розділу кваліфікаційної роботи	24.10 – 27.10.2025	
6	Написання 3 розділу кваліфікаційної роботи	28.10 – 04.11.2025	
7	Висновки	05.11 – 09.11.2025	
8	Подання кваліфікаційної роботи на кафедру та перевірку на академічний плагіат	10.11 – 23.11.2025	
9	Захист кваліфікаційної роботи в ЕК	15 – 16.12.2025	

7. Дата видачі завдання: «22» вересня 2025 року

Керівник кваліфікаційної роботи

Завдання прийняв до виконання студент

Тетяна БРИКОВА

(ім'я, прізвище)

Костянтин КОВАТАР

(ім'я, прізвище)

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми «Проект етно-кафе із впровадженням інноваційних технологій борошняних кулінарних виробів» та повністю розкриває її зміст. Впровадження інноваційних технологій і сучасних гастрономічних трендів підкреслює необхідність створення концептуальних закладів ресторанного господарства. У Чернівцях зростаючий інтерес до автентичної кухні робить проєктування етно-кафе з інноваційними кулінарними рішеннями актуальним та перспективним для розвитку ресторанного господарства та конкурентоспроможного бізнесу в м. Чернівці. З огляду на це кваліфікаційна робота є актуальною.

Під час виконання кваліфікаційної роботи Коватар К. І. проявив себе грамотним, кваліфікованим фахівцем здатним приймати складні технологічні рішення. Зміст роботи відповідає обраній темі. За результатами роботи зроблені відповідні висновки та наведені конкретні рекомендації і пропозиції. Позитивними рисами роботи є системність та послідовність викладання матеріалу. Завдання, що були поставлені в кваліфікаційній роботі, студентом вирішені в повному обсязі, тема розкрита досить глибоко. Робота відповідає всім вимогам, написана грамотно і логічно вибудована. Усі стандарти з її оформлення дотримані. Кваліфікаційна робота допускається до захисту та заслуговує на позитивну оцінку.

Керівник кваліфікаційної роботи

12.2025 р.

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувача (ки) Костянтина Коватара може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

Каріна ПАЛАМАРЕК

« ____ » _____ 2025 р.

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Коватара Костянтина Іонеловича
Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема роботи: «Проект етно-кафе із впровадженням інноваційних технологій борошняних кулінарних виробів»

Анотація

На підставі комплексного аналізу ринку послуг закладів ресторанного господарства у м. Чернівці обґрунтовано перспективність реалізації проекту етно-кафе на 80 місць. Обрано вдаль місце розташування етно-кафе, з точки зору ринкової конкуренції, інфраструктурних можливостей міста, уподобань цільової аудиторії. Розроблено неймінг, легенду та логотип підприємства. Для етно-кафе «Колорит» розроблено та обґрунтовано інноваційну технологію дріжджового напівфабрикату з використанням пшенично-конопляної суміші. В розроблених стравах вміст харчових волокон, покращується мінеральний та вітамінний склад. Вивчено оптимальні пропорції заміни пшеничного борошна на конопляне, які дозволяють зберегти органолептичні властивості та покращити функціональні характеристики продукції.

На підставі розрахункового меню розроблено структуру виробничого процесу та процесу обслуговування споживачів. Охарактеризовано дизайнерське рішення етно-кафе «Колорит».

Розділ «Управління. Економіка» містить обґрунтування організаційно-правової форми господарювання з розробленням організаційної структури етно-кафе «Колорит» на 80 місць у м. Чернівці. Період окупності проекту становить 3,3 роки.

Кваліфікаційна робота викладена на 49 сторінках пояснювальної записки та містить 35 таблиць і 14 рисунків, 11 додатків.

Ключові слова: етно-кафе, концепція, конопляне борошно, етнозаклади, дріжджовий напівфабрикат, борошняна суміш, окупність

The summary

Based on a comprehensive analysis of the market for restaurant services in Chernivtsi, the prospects for implementing an ethno-cafe project for 80 seats were substantiated. A successful location for the ethno-cafe was selected from the point of view of market competition, the city's infrastructure capabilities, and the preferences

of the target audience. The naming, legend, and logo of the enterprise were developed. For the ethno-cafe "Kolorit" an innovative technology of a yeast semi-finished product using a wheat-hemp mixture was developed and substantiated. The developed dishes have an improved content of dietary fiber, mineral and vitamin composition. The optimal proportions of replacing wheat flour with hemp flour were studied, which allow preserving organoleptic properties and improving the functional characteristics of the product.

Based on the estimated menu, the structure of the production process and the process of serving consumers were developed. The design solution of the ethno-cafe "Kolorit" was characterized.

Section "Management. Economics" contains a justification of the organizational and legal form of business with the development of the organizational structure of the ethno-cafe "Kolorit" for 80 seats in Chernivtsi. The payback period of the project is 3.3 years.

The qualification work is set out on 49 pages of the explanatory note and contains 35 tables and 14 figures, 11 appendices.

Keywords: ethno-cafe, concept, hemp flour, ethno establishments, yeast semi-finished product, flour mixture, payback

ЗМІСТ

ВСТУП	
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ.	
1.1. Концепція.....	
1.2. Інноваційні технології борошняних кулінарних виробів	
1.3. Виробничий процес	
1.4. Сервіс	
РОЗДІЛ 2. ОБ’ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНЕ РІШЕННЯ ПРОЄКТОВАНОГО ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	
2.1. Об’ємно-планувальне рішення.....	
2.2. Архітектурні рішення	
РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА.....	
3.1. Організаційний дизайн	
3.2. Доходи. Витрати	
3.2. Ефективність інвестиційного проекту.....	
РЕЗЮМЕ РОБОТИ	
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	
ДОДАТКИ	
ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ	

ВСТУП

Сучасний ресторанний ринок орієнтований на клієнта, де головним завданням є задоволення його потреб та очікувань. Сьогодні заклади ресторанного господарства виходять за межі традиційного сервісу, впроваджуючи міжнародний обмін досвідом та сучасне переосмислення класичних страв, що потребує знання кулінарних технологій і локальних інгредієнтів. Ринок дедалі більше диференціюється на класичні та концептуальні заклади, серед яких особливе місце займають етнічні кафе.

Впровадження інноваційних технологій і сучасних гастрономічних трендів підкреслює необхідність створення концептуальних закладів ресторанного господарства. У Чернівцях зростаючий інтерес до автентичної кухні робить проєктування етно-кафе з інноваційними кулінарними рішеннями актуальним та перспективним для розвитку ресторанного господарства та конкурентоспроможного бізнесу в м. Чернівці.

Мета кваліфікаційної роботи: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проєкт закладу ресторанного господарства у м. Чернівці із впровадженням інноваційних технологій борошняних кулінарних виробів.

Відповідно до мети поставлені наступні завдання:

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища для функціонування етно-кафе у м. Чернівці;
- розробити неймінг, легенду та логотип етно-кафе;
- визначити особливості концептуального етно-кафе у м. Чернівці;
- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру етно-кафе у м. Чернівці;
- визначити напрями технологічних інновацій, борошняних кулінарних виробів;
- структурувати виробничий і сервісний процеси, визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів етно-кафе;

- розробити об'ємно-планувальні рішення та дизайнерське рішення.
- обґрунтувати організаційно-правовий статус етно-кафе у м. Чернівці та спрогнозувати результати фінансової діяльності закладу та ризики реального інвестиційного проєкту.

Об'єкт дослідження: проєкт закладу ресторанного господарства, інноваційні технології борошняних кулінарних виробів.

Предмет дослідження: етно-кафе, борошняні кулінарні вироби, дріжджове тісто №1050, борошно пшеничне (ДСТУ 46.004), борошно конопляне (ТУ У 10.8-3008822925-001:2015), теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

Практична реалізація. Прийняті рішення у кваліфікаційній роботі можуть стати основою для будівництва етно-кафе у м. Чернівці.

Запропонована технологія дріжджового напівфабрикату на основі пшенично-конопляної суміші дозволить розширити асортимент борошняних кулінарних виробів з покращеними якісними характеристиками.

За результатами дослідження було опубліковано статтю у Збірнику наукових статей.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ТЕХНОЛОГІЯ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1 Концепція

Чернівці – це самобутня історична столиця Буковинського краю та важливий культурний і освітній центр Західної України, що вирізняється своїми унікальними архітектурними ансамблями. Характеристика міста наведена на рис. 1.1.

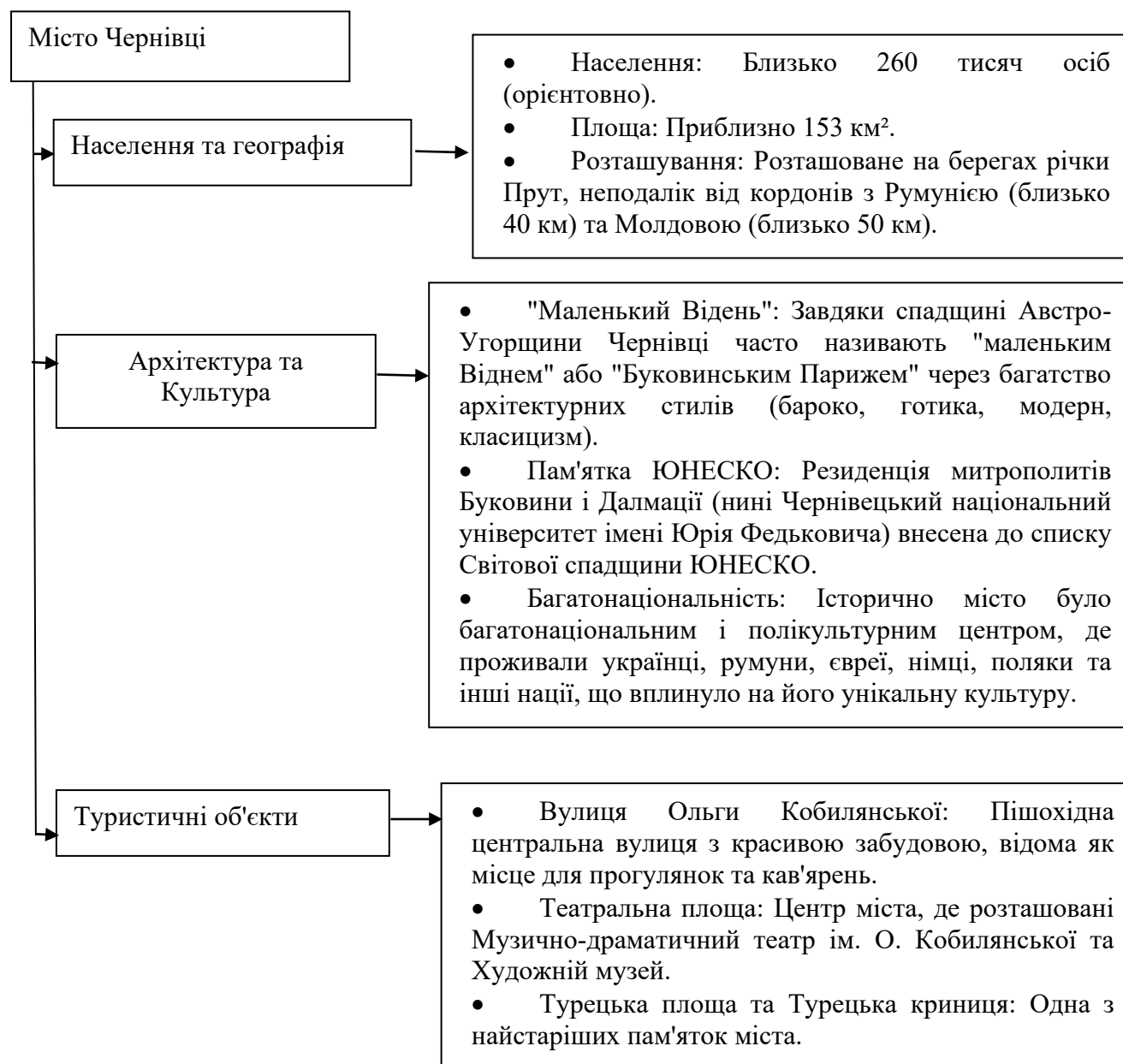


Рис. 1.1 Характеристика м. Чернівці [11,19]

Для успішного відкриття етно-закладу в Чернівцях необхідно забезпечити баланс між сучасним комфортом та багатокультурною буковинською автентикою: ключове місцерозташування має бути або в туристичному центрі або в передмісті.

Технічна складова вимагає прихованих, але високоякісних систем, щоб не порушувати етно-дизайн. Для задоволення різної мети відвідування заклад повинен мати гнучкі зони та пропонувати мультикультурне буковинське меню. Як додаткові елементи слід впровадити тематичні вечори та міні-експозицію місцевих артефактів, перетворюючи заклад на туристичний магніт і пункт культурної пам'яті.

Для детального визначення концептуальних переваг запланованого етно-кафе української кухні у Чернівцях було проведено аналіз конкурентного середовища, вивчивши заклади аналогічного профілю, що вже працюють у місті, табл. 1.1.

Таблиця 1.1

Конкурентне середовище етно-кафе української кухні

Назва закладу ресторанного господарства	Адреса	Режим роботи	Спеціалізація	Характеристика та ступінь конкуренції
Панська Гуральня	Вул. Ольги Кобилянської, 5	11:00 – 23:00	Автентична буковинська та гуцульська кухня	Високий прямий конкурент. Глибока автентика та історія. Інтер'єр у стилі традиційного буковинського дому. Акцент на наливках та народних рецептах
Ресторація «Хата»	Вул. Руська, 1А	11:00 – 22:00	Сучасна українська та європейська кухня	Середній прямий конкурент. Простий, комфортний дизайн. Кухня — зрозуміла українська з елементами європейської.
Ресторація «Гопачок»	Вул. Героїв Майдану, 38	11:00 – 23:00	Класична українська та буковинська кухня	Середній прямий конкурент. Традиційний інтер'єр, орієнтований на великі порції та невисоку ціну.
Етно-кафе «Колесо»	Вул. Ольги Кобилянської, 6	10:00 – 23:00	Національна та буковинська кухня	Низький прямий конкурент. Великий зал, виражений національний декор. Часто працює з туристичними групами.
Ресторація «Фауно»	Вул. Головна, 48	10:00 – 23:00	Сучасна українська та європейська кухня, grill & wine	Середній непрямий конкурент. Широкий вибір, високий рівень сервісу та дизайну, не є чисто етнічним.

Ринок української кухні в Чернівцях демонструє стабільний рівень попиту, що підтверджується високими оцінками існуючих закладів 4,3–4,5 на Google Maps. Незважаючи на наявність ресторанів і кафе, орієнтованих на національну кухню, сегмент сучасної, переосмисленої української та автентичної буковинської гастрономії все ще недостатньо сформований. Це створює конкурентну нішу для закладу, який поєднуватиме традиційні рецептури з сучасними технологіями приготування і подачі та пропонуватиме гостям не лише харчування, а повноцінний культурно-гастрономічний досвід.

Для розміщення етно-кафе обрано ділянку за адресою: м. Чернівці, вул. Винниченка, 108А. Територія характеризується сформованою житловою та частково комерційною забудовою, наявністю офісних структур, освітніх установ, а також розвиненою транспортною інфраструктурою, що забезпечує стабільний потік місцевих відвідувачів. Віддаленість від центральної туристичної частини міста визначає основну аудиторію як локальну, орієнтовану на регулярність відвідувань, якість сервісу та доступність. Важливою перевагою є можливість облаштування паркувальних місць, що підвищує транспортну доступність і формує додаткову конкурентну перевагу.

На основі аналізу доцільно обрати місткість 80 посадкових місць. Додатковим елементом концепції є інтегрований магазин буковинських сувенірів та локальної гастрономічної продукції. Його включення посилює ідентичність бренду, розширює комерційну пропозицію та підвищує рівень взаємодії зі споживачами. У поєднанні з гастрономічною складовою він формує мультифункціональний простір культурно-етнічного спрямування. Сукупність просторових, ринкових і концептуальних характеристик підтверджує доцільність обраної локації та її відповідність функціональному призначенню проєкту.

Неймінг

Неймінг – важливий інструмент маркетингу, оскільки через назву заклад демонструє свою ідентичність, принципи та цінності, а також формує перше враження у гостей. Тому для етно-кафе обрали назву «Колорит».

Розроблено фірмовий логотип закладу рис. 1.2:



Рис. 1.2 Фірмовий логотип етно-кафе «Колорит»

Логотип етно-кафе «Колорит» у Чернівцях виконаний у стриманому, але водночас виразному стилі, поєднуючи сучасну типографіку з чітким етнографічним мотивом. Композиційно він розміщений у подвійне коло з легким ефектом нерівного обідка, що надає відчуття автентичності та ручної роботи.

Основна назва «КОЛОРИТ» виконана чистим чорним шрифтом великими літерами. У центрі слова замість однієї з літер інтегровано стилізоване зображення глиняного горщика (гличика), який слугує головним кольоровим акцентом. Горщик прикрашений традиційним геометричним орнаментом у червоних і зелених тонах, що безпосередньо відсилає до буковинського народного мистецтва та вишивки

Фірмовий слоган: Колорит смаку, душі та культури.

Легенда закладу: етно-кафе «Колорит» народилося з любові до багатогранної культури та кухні Буковини. Тут поєдналися традиційні рецепти, автентичні інгредієнти та сучасна подача, щоб кожен відвідувач відчув смак та атмосферу регіону. «Колорит» – це не просто кафе, а місце, де оживають історії, зустрічаються покоління та кожна страва розповідає свою унікальну історію.

Місія закладу: зберігати та популяризувати кулінарну та культурну спадщину Буковини, даруючи гостям автентичний смак регіону через сучасну подачу та затишну атмосферу. Ми прагнемо, щоб кожен відвідувач відчував тепло

традицій, відкривав для себе нові гастрономічні горизонти і залишався з незабутніми враженнями.

Концептуальне меню закладу

Гастрономічна пропозиція етно-кафе «Колорит» побудована на поєднанні традиційної буковинської кухні та сучасних ресторанних стандартів. Меню закладу відображає регіональні кулінарні традиції, використання локальних продуктів та авторський підхід до приготування страв, що забезпечує високу культурну та гастрономічну цінність пропозиції.

Асортимент страв включає всі основні категорії ресторанного меню: холодні закуски та салати, гарячі закуски, супи, основні страви, борошняні вироби та десерти. Холодні страви й салати представлені на основі риби, м'яса, сирів та овочів і включають традиційні позиції: студень із індики, асорті локальних сирів та авторські комбінації інгредієнтів: оселедець з печеним буряком та яблучним мусом, салат із копченою фореллю, паштет із гусячої печінки.

Гарячі закуски відображають традиції регіональної кухні та акцентують увагу на картопляних стравах: Чернівецькі крумплі, деруни з м'ясною начинкою, гомбовці з лісовими грибами та бринзою, кабачкові оладки з червоною ікрою, гриби, запечені у сметані. Супи поєднують традиційні українські та карпатські рецепти, серед яких капуста буковинський, гороховий суп-пюре з копченостями та гуцульська грибна юшка на сметані, а також л бульйони курячий із кнедликами.

Основні страви представлені рибними та м'ясними позиціями з сильним акцентом на місцеві традиції: форель по-буковинськи, судак в кукурудзяній каші-мамалізі, телятина, м'ясо по-Вижницьки, реберця свинячі в пивному соусі, токан з ковбаскою та бринзою, буковинські міні-голубці. Борошняні вироби включають пампухи з несолодкими: квашена капуста з грибами, буряк із бринзою та кропом та солодкими начинками: горіхово-медова, журавлина, кисломолочний сир із калиною та медом а також роғалики та коровайчики. Солодкі страви поєднують класичні десерти: сирники з медом та ожиною, яблука, запечені з медом і горіхами, регіональні книдлі з шоколадом і горіхами.

Барна карта етно-кафе «Колорит» доповнює гастрономічний досвід і включає широкий спектр напоїв. Холодні напої власного виробництва — узвар грушевий, морс ягідний, цитрусовий лимонад та фреші. Гарячі напої представлені кавовою та чайною лінійками, включаючи класичні кавові напої та різноманітні чаї.

Алкогольна частина барної карти містить настоянки: журавлина, зернова, медова, зубрівка, горілку та вина різних сортів: білі сухі та напівсолодкі: Одесос Шардоне, Шато Чизай Селект Совіньйон, Біологіст Ркацители, Лелека Вайнс Біле, червоні сухі та напівсолодкі: Інкерман Прима Марія Сапераві, Одесос Каберне-Мерло, Май Вайн Мерло, 46 Паралель Ель Капітан Піно Нуар, Шато Чизай Селект Мерло, Апостроф Перфект Ред.

Таким чином, гастрономічна пропозиція етно-кафе «Колорит» є комплексною та різноманітною, поєднуючи автентичні буковинські страви, сучасні кулінарні тенденції та продуману барну карту, що забезпечує повноцінний гастрономічний досвід для різних категорій гостей.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Концептуальний дизайн етно-кафе «Колорит» втілює ідею «Сучасна Мазанка» — сучасне переосмислення традиційного буковинського дому. Простір поєднує автентичні елементи, такі як натуральне дерево, фактурні стіни та етнографічні орнаменти, з мінімалістичними лініями та сучасною естетикою, створюючи затишну та водночас вишукану атмосферу. Логотип закладу з глечиком та орнаментом розташований на центральній стіні, підкреслюючи поєднання етнічного змісту та високої кухні.

Інтер'єр оформлений із використанням натуральних матеріалів та текстур, які передають тепло та близькість до природи Буковини. М'які бордові дивани, дерев'яні столи та стільці з плетінням, фактурні світлі стіни та підвісні світильники ручної роботи створюють комфортне та камерне середовище, ідеальне для сімейних зустрічей або романтичних вечорів. Акценти етнічної вишивки та керамічних панно додають автентичності та нагадують про культурну спадщину регіону.

Приблизний дизайн торгівельної зали на 80 місць етно-кафе «Колорит» наведено на рис. 1.3.

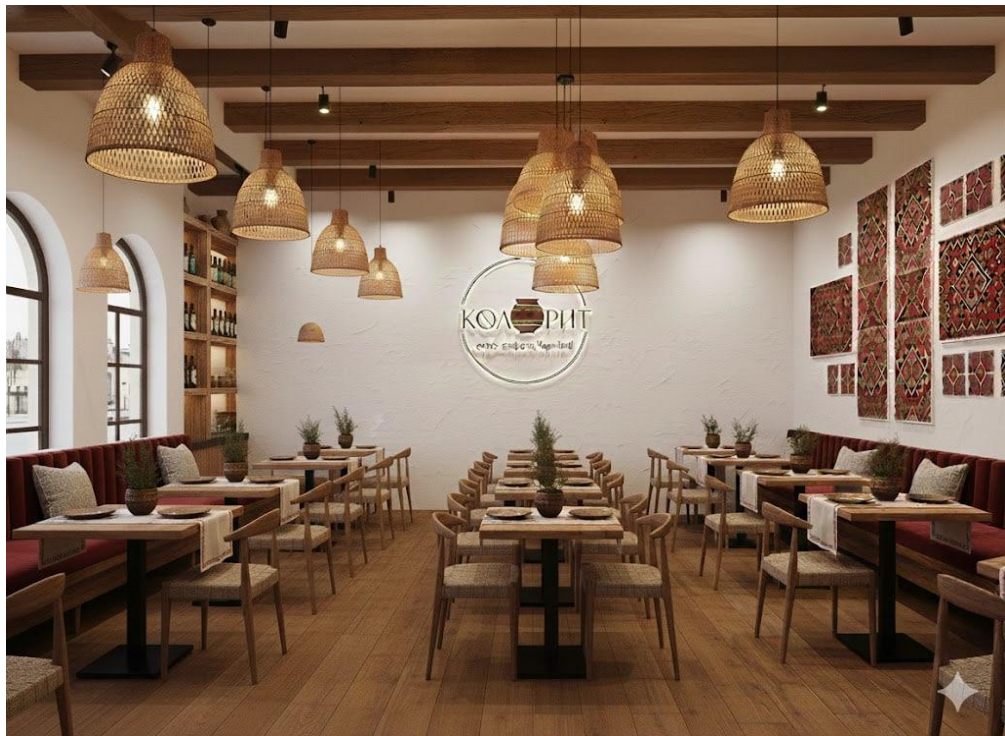


Рис. 1.3 Дизайн торгівельної зали етно-кафе «Колорит»

Окрему увагу в закладі приділено культурному аспекту: щосуботи відвідувачів супроводжують виконання буковинських пісень, що підкреслює автентичність атмосфери та сприяє зануренню гостей у регіональний колорит.

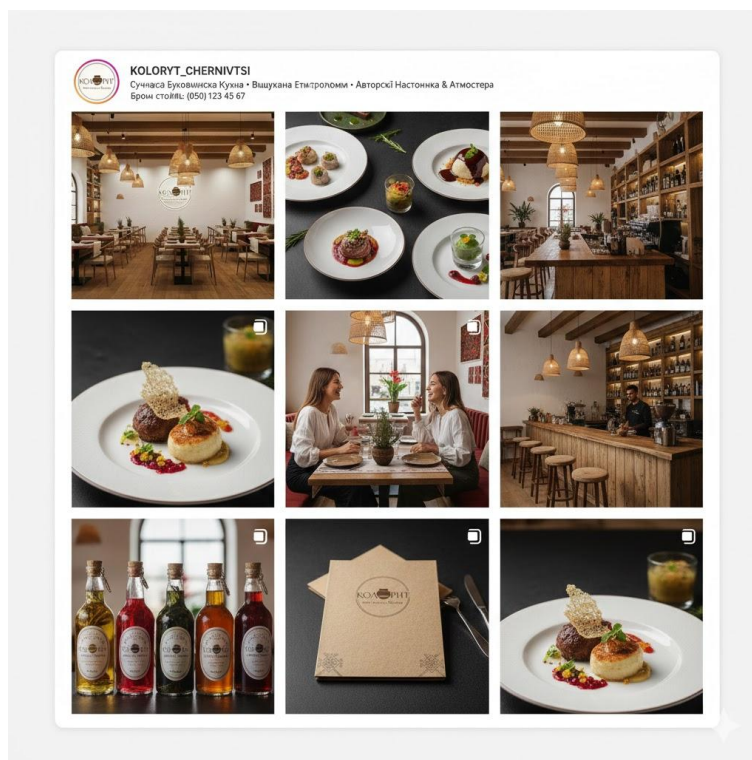
Сервіс

Етно-кафе «Колорит» розраховане на 80 місць і позиціонується як заклад для відпочинку та приємного проведення часу. Обслуговування гостей здійснюватиметься офіціантами за меню вільного вибору. Режим роботи закладу – щоденно з 10:00 до 22:00 без вихідних.

Для просування кафе в місті Чернівці заплановано низку маркетингових заходів:

- Власний сайт та соціальні мережі: Facebook, Instagram рис. 1.4: на сторінках будуть розміщуватися новини, акції, заходи та новинки меню, що дозволить підтримувати зв'язок з клієнтами та залучати нових відвідувачів.

- Впровадження QR-коду: код розміщуватиметься на сайті та в соціальних мережах, що дає можливість ознайомитися з меню, зробити замовлення та розрахуватися онлайн.
- Розміщення на картах Google: забезпечить зручне знаходження кафе та покращить його видимість для потенційних гостей.



1.4 Instagram сторінка етно-кафе «Колорит»

Особливою родзинкою «Колориту» є гастровечори, присвячені буковинській етнічній кухні. Кожен захід знайомить гостей із традиційними стравами, які готуються за автентичними рецептами з локальних продуктів, а презентація подачі поєднує сучасні гастрономічні тенденції з народною кухнею. Такі вечори створюють унікальний кулінарний досвід і дозволяють відчути смак Буковини у всій його різноманітності.

1.2. Інноваційні технології борошняних кулінарних виробів

У сучасних умовах спостерігається активний розвиток етнозакладів ресторанного господарства, що поєднують автентичні традиції з сучасними технологіями приготування та оформлення страв. Етнозаклади виконують важливу

соціокультурну функцію, сприяючи збереженню національної ідентичності та популяризації національної кухні. У кулінарній практиці сучасних етнозакладів ресторанного господарства спостерігається тенденція до вдосконалення традиційних рецептів за допомогою технологічних та інгредієнтних інновацій (рис. 1.5).

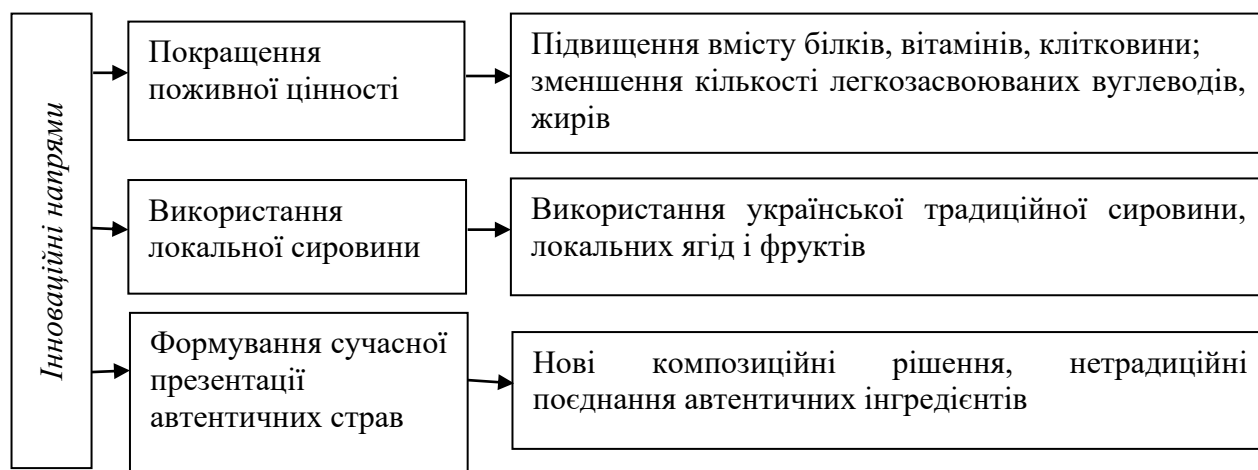


Рис. 1.5 Інноваційні напрями вдосконалення традиційних технологій приготування страв

Таким чином, розвиток етнозакладів в Україні є комплексним процесом, що включає інтеграцію традиційних кулінарних технологій, сучасних дизайнерських рішень та науково обґрунтованих підходів до покращення рецептури страв. Ця тенденція сприяє як збереженню культурної спадщини, так і адаптації української кухні до сучасних вимог споживачів.

Борошняні кулінарні вироби є основою традиційної кухні та ідеально підходять для етнозакладів ресторанного господарства, оскільки вони відображають національний колорит і мають безліч варіацій.

В якості контрольного зразку обрано дріжджове тісто, яке використовується для пиріжків печених, смажених з різними начинками, ватрушок, пирогів тощо. Основою дріжджового тіста є пшеничне борошно, яке містить велику кількість клейковини, що забезпечує необхідну структуру та високий підйом. Однак при цьому пшеничне борошно вищого ґатунку має низьку харчову цінність, низький вміст клітковини. При помелі на борошно вищого ґатунку зерно повністю

очищається від висівок (оболонки) та зародка. Саме в них зосереджені вітаміни групи В, мінерали (залізо, магній, цинк).

Історично коноплі займали важливе місце у господарстві українців. Вирощування конопель мало багатовікову традицію: їх використовували для виготовлення олії, борошна, крупи та як сировину для побутових потреб. Конопляна олія та страви з конопляним борошном були звичними в українській кухні, особливо в періоди посту. Конопляне борошно є цінною харчовою сировиною, що отримується шляхом перемелювання знежирених насіння конопель після віджимання олії. Воно вирізняється високою харчовою та біологічною цінністю, поєднуючи значну кількість рослинного білка, харчових волокон, мінералів і вітамінів (рис. 1.6).

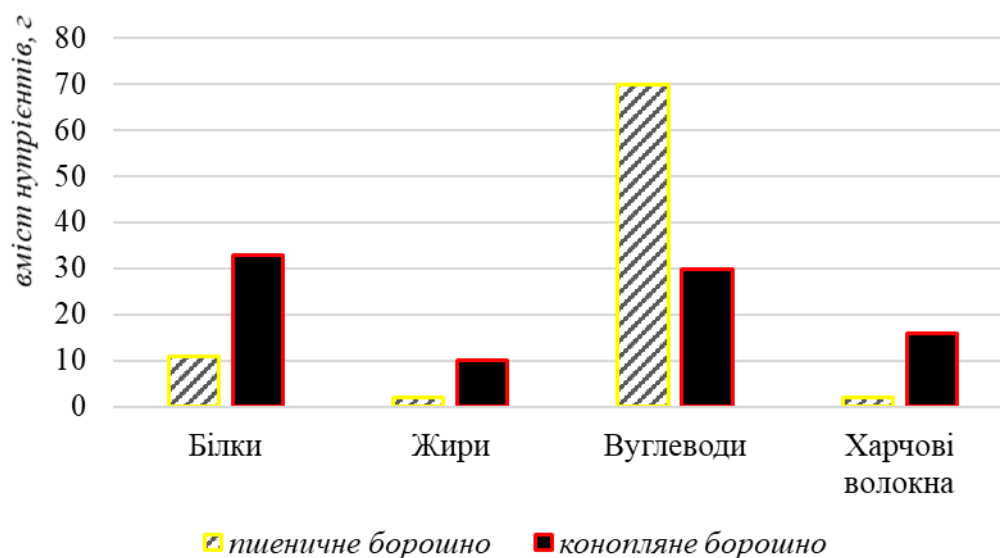


Рис. 1.6 Порівняння хімічного складу пшеничного та конопляного борошна

Поліненасичені жирні кислоти (ω -3 та ω -6) майже відсутні у пшеничному борошні, тоді як у конопляному вони присутні у збалансованому співвідношенні 3:1. Конопляне борошно є джерелом α -ліноленової кислоти та містить лінолеву кислоту.

Конопляне борошно значно перевершує пшеничне за всіма основними мінералами, особливо за вмістом магнію, калію, кальцію та фосфору (рис. 1.7).

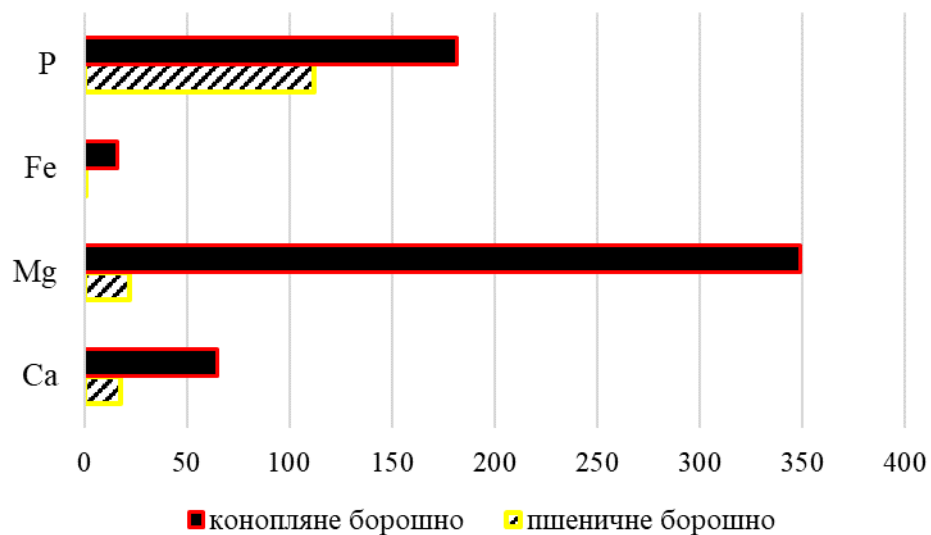


Рис. 1.7 Вміст мінеральних речовин в конопляному та пшеничному борошні

З метою покращення поживної цінності дріжджового напівфабрикату було розроблено модельні композиції з використанням конопляного борошна в діапазоні 5...20% до маси пшеничного борошна (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Модельні композиції борошняної сировини

Модельні композиції	Пшеничне борошно, %	Конопляне борошно, %	Псиліум, %
Контрольний зразок	100	-	-
Модельна композиція 1	93	5	2
Модельна композиція 2	88	10	2
Модельна композиція 3	83	15	2
Модельна композиція 4	78	20	2

Псиліум - це природний гідрофільний полісахарид, який активно поглинає воду і утворює слизоподібний гель. Псиліум допомагає утримувати вологу та формує стабільну структуру, що компенсує недостатню еластичність глютену. Гель з псиліуму утримує газ, що утворюється при бродінні дріжджового тіста. Завдяки цьому тісто піднімається рівномірно, м'якуш залишається пухким, навіть при високій частці безглютенового борошна. За результатами аналітичного огляду наукових праць і патентів визначено, що 2% псиліуму від маси борошна достатньо для досягнення технологічного ефекту без зміни смаку та надмірного ущільнення м'якуша.

При додаванні конопляного борошна до дріжджового тіста зазвичай потрібна додаткова волога. Конопляне борошно має більш високу гідратаційну здатність через більший вміст клітковини та пентозанів, які інтенсивно поглинають воду. Через це тісто з конопляним борошном стає густішим і більш в'язким, тому для досягнення оптимальної консистенції варто збільшити кількість води або іншої вологи (рис. 1.8).

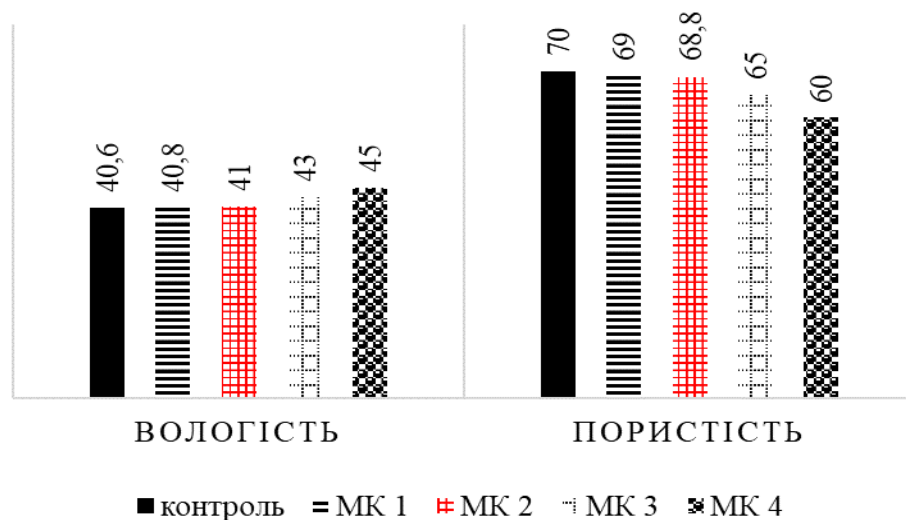


Рис. 1.8 Технологічні показники дріжджового тіста на основі модельних композицій борошняної сировини

Наукові дослідження показують, що при заміні 20% пшеничного борошна на конопляне зменшується питомий об'єм тіста і виробів, що пов'язано з підвищеною в'язкістю та меншим кількістю клейковинних білків у конопляному борошні.

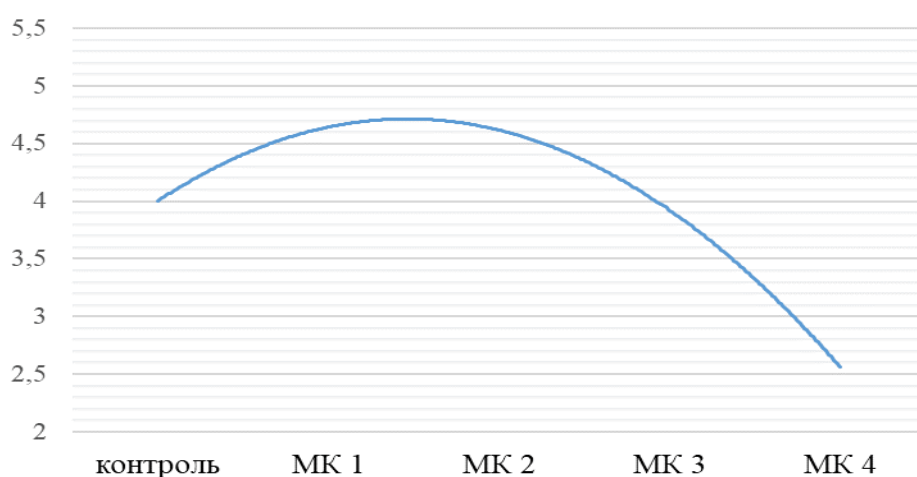


Рис. 1.9. Питомий об'єм дріжджового тіста на основі модельних композицій борошняної сировини

Активні біологічні речовини у конопляному борошні (ферменти, білки) можуть інтенсифікувати процеси бродіння. В результаті час вистоювання тістових заготовок скорочується на 17...20%.

Досліджено органолептичні показники модельних композицій з використанням пшенично-конопляної суміші. Конопляне борошно виготовляється зі знежиреної конопляної макухи і зберігає значний вміст хлорофілу (зелений пігмент) та мінеральних речовин. Це надає тісту характерний зеленуватий відтінок, який стає тим інтенсивнішим, чим більша частка заміни. В модельних композиціях МК1 і МК2 колір тіста мав л прийнятний природний відтінок. В зразках МК3 і МК4 колір стає насиченим і незвичним (табл. 1.3).

Таблиця 1.3

Органолептична оцінка дріжджового тіста на основі модельних композицій борошняної сировини

Зразки	Показники якості					Загальна оцінка, бали
	Зовнішній вигляд	Смак	Запах	Колір	Консистенція	
Контроль	10	10	10	10	10	10
МК 1	9	9	9	9	9	9
МК 2	8	9	9	9	9	8,8
МК 3	7	8	8	6	7	7,2
МК4	6	6	7	6	6	6,2

За даними проведених досліджень використання до 10% конопляного борошна можна вважати технологічно доцільним без погіршення органолептичних показників.

Показники харчової цінності дріжджового тіста на основі модельних композицій борошняної сировини на основі зразку МК 2 представлено в табл. 1.4.

Таблиця 1.4

Харчова цінність дріжджового напівфабрикату на основі пшенично-конопляної суміші

Найменування показників	Контроль	Модельна композиція 2	Відхилення відносно, %
Білки, г	10,65	12,03	+12,9
Жири, г	3,49	4,13	+18,3

Найменування показників	Контроль	Модельна композиція 2	Відхилення відносно, %
Вуглеводи, г	73,33	68,14	-7,1
в т. ч. клітковина, г	2,75	6,27	+128
Зола, г	1,98	2,38	+20,2
Мінеральні речовини, мг			
Ca(кальцій)	14,4	20,3	+41,0
Mg (магній)	19,8	60,6	+206
K (калій)	96,1	145,2	+51
Fe (залізо)	1,09	1,61	+48
Вітаміни, мг			
B2 (рибофлавін)	0,14	0,15	+7
Вітамін Е	0,14	0,98	+620
Енергетична цінність, ккал	372	370	-0,6

Дріжджовий напівфабрикат на основі пшенично-конопляної суміші може використовуватись для приготування пиріжків. Підібрано начинки, які підкреслять етнокультурний аспект розробки та гармонійно поєднуються із смаком дріжджового тіста (рис. 1.10).

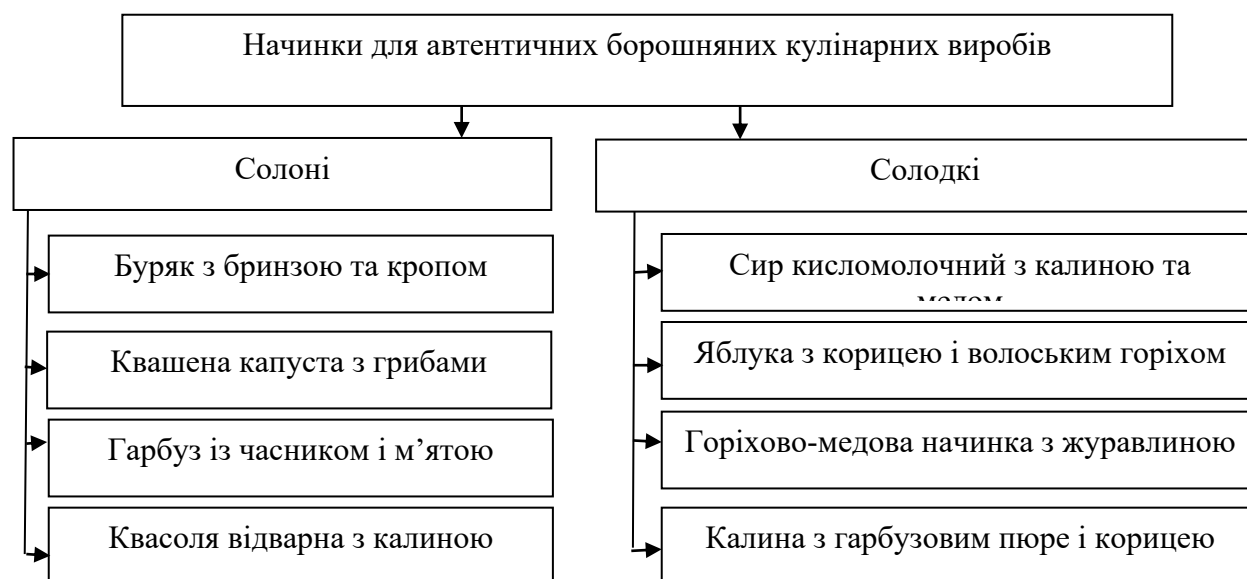


Рис. 1.10 Види начинок для автентичних борошняних кулінарних виробів з пшенично-конопляної борошняної суміші

Використання композиційної суміші з конопляного та пшеничного борошна дозволяє не лише підвищити харчову цінність виробів, а й розширити асортимент страв у етнозакладах ресторанного господарства України, пропонуючи споживачам автентичні та інноваційні вироби з високими органолептичними показниками.

За результатами наукового дослідження опубліковано статтю у збірнику наукових праць (дод. А). На основі проведених досліджень розроблено технологію (дод. Б). Розроблену впроваджено у ресторані шляхом виробництва та реалізації дослідної партії розроблених виробів у кількості 60 шт., підтвердженням чого є «Акт впровадження науково-дослідної роботи» (дод. В).

1.3. Виробничий процес

Технологічне проектування етно-кафе «Колорит» на 80 місць, здійснюється на основі моделі сервісно-виробничого процесу, наведено у вигляді структурної схеми, в основу якої покладено стадії процесу (рис. 1.11) [8].

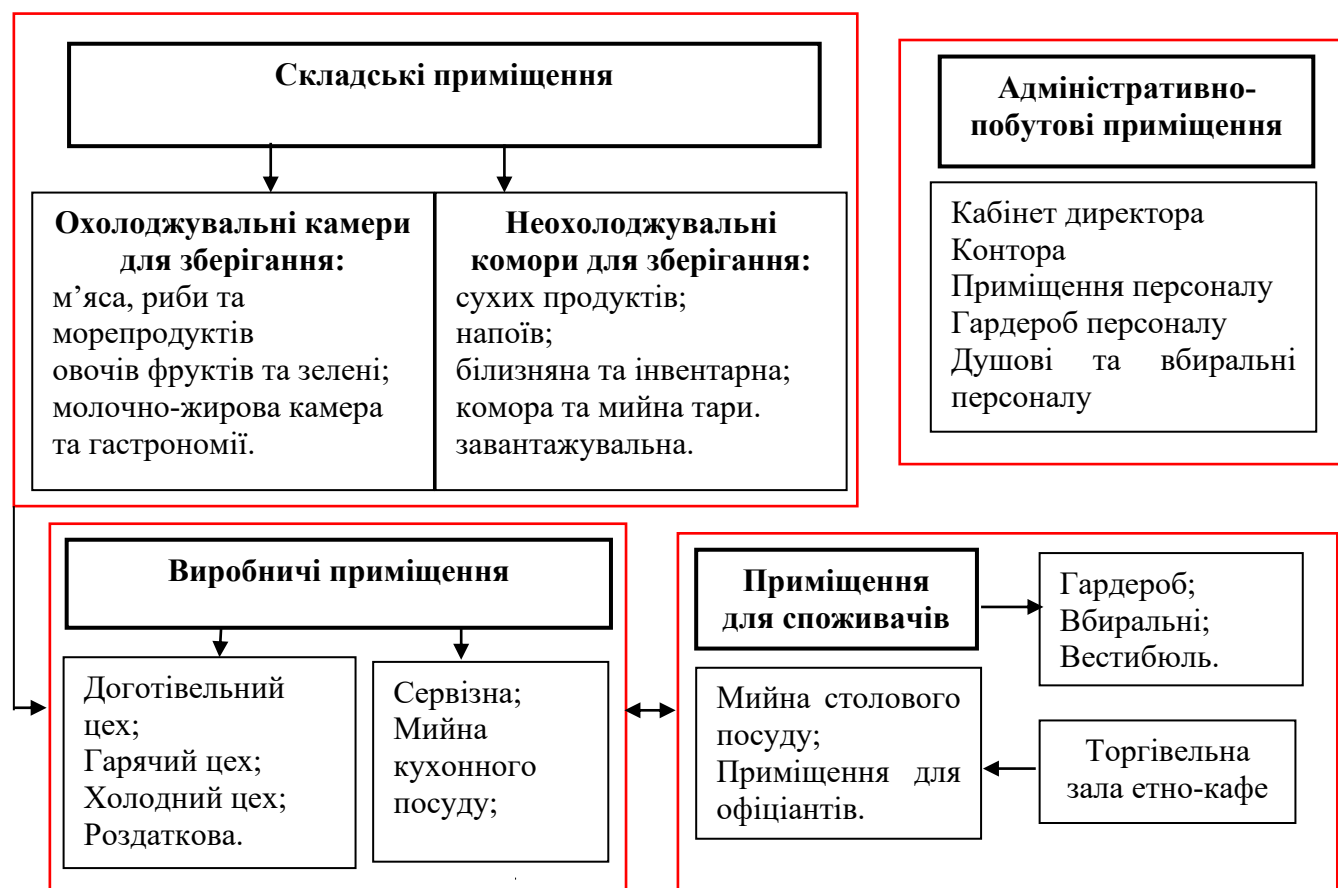


Рис.1.11. Схема виробничо-торгівельної структури етно-кафе «Колорит»

Прогнозована динаміка завантаженості торговельної зали етно-кафе «Колорит», що розрахована на 80 місць, передбачає середню загальну кількість відвідувачів за день на рівні 350 осіб. При цьому показник оборотності одного

місця становить 4,4 рази, що свідчить про ефективне використання залу протягом робочого дня. Така оцінка дозволяє планувати роботу персоналу, організацію обслуговування та забезпечення своєчасного приготування страв, що відповідає очікуваному потоку гостей, таблиця 1.5.

Таблиця 1.5

Прогнозована динаміка попиту на послуги етно-кафе «Колорит»

Час роботи залу	Тривалість приймання їжі	Оборотність місця	Коефіцієнт заповненості залу	Кількість споживачів
10:00 – 11:00	40	1,5	0,1	12
11:00 – 12:00	40	1,5	0,2	24
12:00 – 13:00	40	1,5	0,4	48
13:00 – 14:00	60	1	0,6	48
14:00 – 15:00	60	1	0,2	16
15:00 – 16:00	60	1	0,3	24
16:00 – 17:00	60	1	0,2	16
17:00 – 18:00	60	1	0,4	32
18:00 – 19:00	60	1	0,9	72
19:00 – 20:00	90	0,7	0,6	32
20:00 – 21:00	90	0,7	0,4	21
21:00 – 22:00	90	0,7	0,1	5
Загальна к-ть відвідувачів за день				350
Денна оборотність місця, рази				4,4

У таблиці 1.6 наведено розрахунок кількості страв та виробів, які реалізовуватимуться у етно-кафе на 80 місць протягом дня.

Таблиця 1.6

Прогноз денного обсягу реалізації продукції етно-кафе «Колорит»

Найменування страв, виробів	Коефіцієнт споживання	Кількість страв, порцій
Холодні страви та закуски	0,5	176
Гарячі закуски	0,9	316
Супи	0,7	246
Основні гарячі страви	0,9	316
Солодкі страви	0,3	105
Гарячі напої	0,1	35
Холодні напої	0,1	35
Борошняні вироби	0,3	105
Алкогільні напої	0,05	18

Виробнича програма етно-кафе «Колорит» формується на основі графіка добової динаміки попиту в торгівельному залі див. дод. Г. На її підставі розраховано товарні запаси та кількість сировини; у додатку Д наведено оптимізовані обсяги сировинних і продуктових запасів за товарними групами. Для їх зберігання запроектовано комплекс складських приміщень, площа яких визначається встановленим устаткуванням див. дод. Ж.

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Основою планування виробничого процесу закладу є виробнича програма, розроблена для етно-кафе «Колорит». До складу виробничих приміщень увійдуть доготівельний, гарячий із борошняним віділенням та холодний цехи. Виробнича програма доготівельного цеху сформована на основі загальної виробничої програми закладу її результати наведено в додатку Ж.

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

Наступним етапом організації роботи доготівельного цеху є підбір устаткування на основі виробничої програми цеху (див. дод. Ж) з урахуванням енергоефективності та сучасних технологій. У таблиці 1.7 наведено перелік необхідного обладнання для кулінарного цеху етно-кафе «Колорит». Загальна площа цеху становить 18 м².

Таблиця 1.7

Визначення площі доготівельного цеху етно-кафе «Колорит»

Назва устаткування	Марка, модель	К-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Вакуумний пакувальник	Adler-4484	1	240	410	-
Стіл виробничий	КИЙ-В СВ-4	3	1200	700	2,52
Стіл з мийною ванною	КИЙ-В СМВ-1-1С-300	2	1200	700	1,68
Стерелізатор для ножів	Bimer 721 CR	1	310	180	-
Ваги порційні	CAS SW-5	2	190	239	-
Овочерізка	Frosty HLC-300N	1	615	240	-

Назва устаткування	Марка, модель	К-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Бак для харчових відходів	КИЙ-В БВ-55	1	435	435	0,2
Стелаж виробничий	КИЙ-В СЖВ-5 4П-700	2	800	700	1,12
Рукомийник	КИЙ-В АР-15	1	492	432	0,2
Холодильна шафа	FROSTY SNACK 400TN	1	710	710	0,5
Площа цеху					18,0

Обґрунтування режиму роботи доготівельного цеху

Режим роботи доготівельного цеху визначається графіком роботи етно-кафе «Колорит». Цех розпочинає роботу на 2 години раніше відкриття залу та закінчує її одночасно з його закриттям, тому його робочий час становить 08:00–22:00.

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового меню (виробничої програми) етно-кафе «Колорит» на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Розрахунки зводяться в табл. 1.8.

Таблиця 1.8

Чисельність виробничих працівників етно-кафе «Колорит»

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Оселедець з печеним буряком та яблучним мусом	23	1,5	0,11
Студень із індички	17	1,9	0,10
Паштет із гусячої печінки з тостами та маринованими грибами, журавлиною та свіжою зелень	14	1,9	0,08
Асорті локальних сирів	15	1,4	0,06
Салат з печеним буряком та копченою фореллю	18	1,9	0,10
Салат із телятиною та грибною мачанкою	12	1,9	0,07
Грецький салат із українською фетою	44	1,9	0,25
Буковинський капустяний салат	33	1,6	0,16
Кабачкові оладки із червоню ікрою	55	2,1	0,35
Чернівецькі крумплі та ковбаски – печена картопля, домашні міні-ковбаски	80	2,1	0,51

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Деруни з м'ясною начинкою	68	1,8	0,37
Гомбовці з лісовими грибами та бринзою	76	1,8	0,42
Гриби, запечені у сметані	37	1,8	0,20
Гуцульська грибна юшка на сметані	12	1,9	0,07
Капусняк буковинський	15	1,9	0,09
Гороховий суп-пюре з копченостями	15	1,8	0,08
Курячий бульйон з кнедликами	10	1,8	0,05
Форель по-буковинськи з карпатськими травами	29	2,1	0,19
Судак обсмажений в кукурудзяній каші-мамалізії, подається з соусом із копченого масла, лимона та трав	21	1,9	0,12
Рибні крученики з вершковим соусом	19	2,1	0,12
Баранина на кістці з домашньою аджикою та запеченою картоплею	17	1,9	0,10
М'ясо по-Вижницьки -телятина тушкована в сметанно-грибному соусі з додаванням місцевих спецій та запечена під сирною скоринкою	18	1,8	0,10
Реберця свинячі в пивному соусі	44	2,2	0,29
Токан з ковбаскою та бринзою	50	1,9	0,29
Буковинські міні-голубці у томатному соусі	36	1,8	0,20
Печеня з лісовими грибами у глиняних горщиках	37	2,1	
Бігос	45	1,9	0,26
Пончики квашеною капустою та грибами	25	1,9	0,14
Пончики з буряком, бринзою та кропом	20	1,9	0,12
Пончики з горіхово-медовою начинкою та журавлиною	14	2,1	0,09
Пончики з сиром кисломолочним, калиною та медом	9	1,9	0,05
Буковинські рогаики яблуком корицею і волоським горіхом	19	1,8	0,10
Коровайчики з маком та медом	10	2,1	0,06
Пиріжки з яблуками та корицею	8	1,5	0,04
Тістечко «П'яна вишня»	33	1,9	0,19
Книдлі з шоколадом та горіхами	26	1,7	0,13
Сирники із медом та ожиною	18	1,7	0,09
Яблука, запечені з медом та горіхами	28	1,7	0,14
Разом			5,9

Оскільки чисельність працівників, безпосередньо залучених до виробничого процесу, визначається для всього закладу за запропонованою методикою,

пропонується їх приблизний розподіл по цехах підприємства у такому співвідношенні (табл.1.9).

Таблиця 1.9

Розподіл виробничих працівників по цехах етно-кафе «Колорит»

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

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою [8]:

$$N_2 = 5,9 \cdot 1,59 = 10$$

Для забезпечення безперебійної роботи етно-кафе «Колорит» необхідно 10 кухарів. Їхній розподіл між цехами планується таким чином: доготівельний цех – 2 кухарі, гарячий цех із борошняним виділенням – 6 кухарів, холодний цех – 4 кухарі. Така структура дозволяє рівномірно навантажити персонал та забезпечити своєчасне приготування всіх страв закладу.

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Виробнича програма гарячого цеху із борошняним виділенням етно-кафе «Колорит» формується на основі денної виробничої програми закладу та представлена у вигляді таблиці 1.10.

Таблиця 1.10

Виробнича програма гарячого цеху із борошняним виділенням етно-кафе «Колорит»

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість, шт.
Кабачкові оладки із червоню ікрою	200	55
Чернівецькі крумплі та ковбаски – печена картопля, домашні міні-ковбаски	230	80
Деруни з м'ясною начинкою	190	68
Гомбовці з лісовими грибами та бринзою	220	76
Гриби, запечені у сметані	170	37
Гуцульська грибна юшка на сметані	300	12
Капусняк буковинський	300	15
Гороховий суп-пюре з копченостями	300	15

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість, шт.
Курячий бульйон з кнедликами	300	10
Форель по-буковинськи з карпатськими травами	240	29
Судак обсмажений в кукурудзяній каші-мамалізі, подається з соусом із копченого масла, лимона та трав	270	21
Рибні крученики з вершковим соусом	260	19
Баранина на кістці з домашньою аджикою та запеченою картоплею	280	17
М'ясо по-Вижницьки -телятина тушкована в сметанно-грибному соусі з додаванням місцевих спецій та запечена під сирною скоринкою	300	18
Реберця свинячі в пивному соусі	260	44
Токан з ковбаскою та бринзою	290	50
Буковинські міні-голубці у томатному соці	270	36
Печеня з лісовими грибами у глиняних горщиках	280	37
Бігос	240	45
Пончики квашеною капустою та грибами	50	25
Пончики з буряком, бринзою та кропом	50	20
Пончики з горіхово-медово начинка та журавлиною	50	14
Пончики з сиром кисломолочним, калиною та медом	50	9
Буковинські рогаики яблуком корицею і волоським горіхом	65	19
Коровайчики з маком та медом	80	10
Пиріжки з яблуками та корицею	70	8
Тістечко «П'яна вишня»	150	33
Книдлі з шоколадом та горіхами	160	26
Сирники із медом та ожиною	170	18
Яблука, запечені з медом та горіхами	150	28

Виробнича програма холодного цеху складається на основі денної виробничої програми закладу і оформлюється у вигляді табл. 1.11.

Таблиця 1.11

Виробнича програма холодного цеху етно-кафе «Колорит»

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість, шт.
Оселедець з печеним буряком та яблучним мусом	190	23
Студень із індички (насичений бульйон, морква, цибуля, хрін)	210	17
Паштет із гусячої печінки з тостами та маринованими грибами, журавлиною та свіжою зелень	220	14
Асорті локальних сирів (бринза, вурда, будз, топлений мед, горіхи, сушені ягоди)	240	15
Салат з печеним буряком та копченою фореллю	190	18
Салат із телятиною та грибною мачанкою	200	12
Грецький салат із українською фетою	210	44
Буковинський капустяний салат	200	33

Обґрунтування режиму роботи цехів

Режим роботи виробничих цехів етно-кафе «Колорит» залежить від режиму роботи закладу. Робота цеху починається за 1 години до відкриття залу і закінчується через 30 хв. після закінчення роботи. Результати розрахунків погодинної реалізації продукції, наводимо у дод. К, отже робота цехів проходитиме 09:00-22:30 год.

Обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування і визначення площі виробничих приміщень

Устаткування гарячого цеху з борошняним відділенням етно-кафе «Колорит» підібрано та розташовано з урахуванням забезпечення прямолінійного технологічного процесу, що дозволяє оптимізувати рух сировини та готових виробів, а також підвищити енергоефективність роботи цеху. Перелік і характеристики обладнання наведено в таблиці 1.12. Загальна площа цеху становить 24 м², що забезпечує достатній простір для роботи персоналу та організації технологічних потоків.

Таблиця 1.12

Підбір устаткування гарячого цеху із борошняним відділенням етно-кафе «Колорит»

Назва устаткування	Марка, модель	К-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Пароконвектомат	Rational CMP 61	1	847	771	0,65
Кухонний процесор	Robot Coupe R211 XL	1	220	340	-
Стіл виробничий	КИЙ-В СВ-4	2	1200	700	1,68
Холодильна шафа	FROSTY SNACK 400TN	1	710	710	0,5
Стіл з мийною ванною	КИЙ-В СМВ-1-1С-300	1	1200	700	0,84
Хоспер	ПДУ-800	1	820	550	0,46
Фритюрниця	Steba DF300	1	450	320	-
Плита електрична	ЭФЕС ЭПК-4Ш С	2	1200	800	1,92
Стерелізатор для ножів	Bimer 721 CR	1	310	180	-
Стіл з охолоджувальною шафою	Frosty SNACK 2100TN	1	1360	600	0,8
Ваги порційні електронні	CAS SW-5	1	190	239	-
Апарат су-від	FROSTY SV201	1	410	270	-

Назва устаткування	Марка, модель	К-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м²
			довжина	ширина	
Стелаж виробничий	КИЙ-В СЖВ-5 4П-700	2	800	700	1,12
Бак для відходів	КИЙ-В БВ-55	1	435	435	0,2
Рукомийник	КИЙ-В АР-15	1	492	432	0,2
Площа цеху					24,0

Підбір устаткування для холодного цеху етно-кафе «Колорит» представлено в таблиці 1.13. Загальна площа цеху становить 16 м², що забезпечує зручне розташування обладнання, раціональну організацію робочих місць та ефективне виконання технологічних процесів.

Таблиця 1.13

Підбір устаткування для холодного цеху етно-кафе «Колорит»

Назва устаткування	Марка, модель	К-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м²
			довжина	ширина	
Блендер	Braun MQ535	1	180	180	-
Ваги порційні електронні	CAS SW-5	1	190	239	-
Стерелізатор для ножів	Bimer 721 CR	1	310	180	-
Стіл виробничий	КИЙ-В СВ-4	2	1200	700	1,68
Холодильна шафа	FROSTY SNACK 400TN	1	710	710	0,5
Слайсер	Frosty HBS-220JS	1	400	360	-
Стіл з мийною ванною	КИЙ-В СМВ-1-1С-300	1	1200	700	0,84
Стіл з охолоджувальною шафою	Frosty SNACK 2100TN	1	1360	600	0,8
Стелаж виробничий	КИЙ-В СЖВ-5 4П-700	2	800	700	1,12
Рукомийник	КИЙ-В АР-15	1	492	432	0,2
Вакуумний пакувальник	Adler-4484	1	240	410	-
Бак для відходів	КИЙ-В БВ-55	1	435	435	0,2
Площа цеху					16.0

Розрахунок площі мийної кухонного посуду етно-кафе «Колорит» наведено в таблиці 1.14. Загальна площа мийної становить 8 м², що забезпечує ефективне розміщення обладнання, зручність роботи персоналу.

Таблиця 1.14

Підбір устаткування мийної кухонного посуду етно-кафе «Колорит»

Устаткування	Марка, модель	К-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Рукомийник	КИЙ-В АР-15	1	492	432	0,2
Стелаж виробничий	КИЙ-В СЖВ-5 4П-700	1	1200	700	0,84
Ванна мийна	КИЙ-В ВМ-1А	2	600	600	0,72
Бак для відходів	КИЙ-В БВ-55	1	435	435	0,2
Стіл для чистого посуду	КИЙ-В СВ-2	1	1000	700	0,7
Площа мийної кухонного посуду					8.0

У таблиці 1.15 наведено підбір та характеристики устаткування мийної столового посуду та сервізної етно-кафе «Колорит». Загальна площа приміщень становить 13 м², що забезпечує зручне розташування обладнання, ефективну організацію робочих місць.

Таблиця 1.15

Підбір устаткування мийної столового посуду і сервізної етно-кафе «Колорит»

Назва устаткування	Марка, модель	К-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Стелаж виробничий	КИЙ-В СЖВ-5 4П-700	1	1200	700	0,84
Стіл для чистого посуду	КИЙ-В СВ-4	1	1200	700	0,84
Стіл для збору відходів	АРТЕ-Н ПРОФІ, СО-1	1	1050	600	0,63
Шафа для посуду	Кий-В ШФП-2ДР-4М	2	1000	600	1,2
Машина посудомийна	Whirlpool ADN 409	1	585	610	0,36
Рукомийник	КИЙ-В АР-15	1	492	432	0,2
Подрібнювач харчових відходів	Frosty BS-018	1	188	185	-
Ванна мийна	ВМ-1А	5	600	600	1,8
Бак для відходів	КИЙ-В БВ-55	1	435	435	0,2
Площа мийної столового посуду і сервізної					17,0

Загальна площа виробничих приміщень етно-кафе становить 87 м².

1.3. Сервіс

Процес обслуговування в ресторанному господарстві – це сукупність операцій, що виконуються персоналом під час безпосереднього контакту зі споживачем, який користується послугами закладу, зокрема при реалізації кулінарної продукції та організації дозвілля.

Задоволення попиту споживачів є основною місією закладу ресторанного господарства. Тому роботу етно-кафе «Колорит» орієнтовано на визначений контингент відвідувачів, а проектування виробничого процесу починається з розробки фірмового сервісу.

Моделюючи фірмовий сервіс відповідно до концепції закладу, необхідно визначити номенклатуру послуг, а також розрахувати обсяги матеріально-технічного та кадрового забезпечення для їх реалізації.

Просторове забезпечення процесу обслуговування споживачів у етно-кафе «Колорит» представлено у вигляді схеми (рис. 1.12).

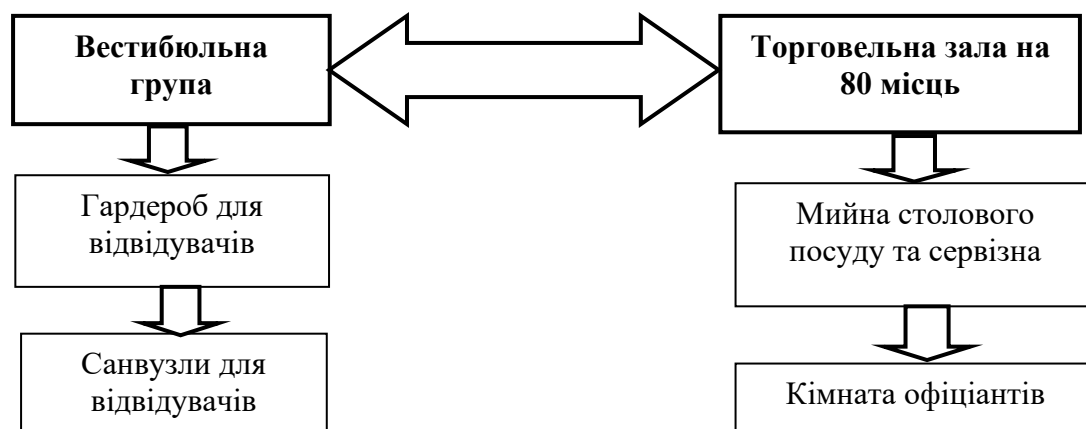


Рис. 1.12 Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів етно-кафе «Колорит»

У таблиці 1.16 наведено перелік обладнання барної зони етно-кафе «Колорит», барна зона забезпечує організацію обслуговування відвідувачів напоями, підготовку та видачу коктейлів, гарячих і холодних напоїв. Планування обладнання здійснено з урахуванням ергономіки, оптимальної логістики руху персоналу та енергоефективності, що дозволяє підвищити продуктивність роботи та комфорт обслуговування гостей.

Таблиця 1.16

Устаткування для барної зони етно-кафе «Колорит»

Устаткування	Марка, модель	К-ть, шт.	Габаритні розміри , мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Барна стійка	Україна	1	5000	600	3,0
Холодильна шафа для напоїв	FROSTY SGD250SL	1	920	515	0,5
Льодогенератор	FROSTY HZB-18F	1	297	375	
Шафа для вина	FROSTY KWS-34	1	480	430	0,2
Кавова машина	Iberital IB7 2G	1	720	530	
Автоматизоване робоче місце бармена	SPARK-TT-2115.2M	1	340	70	-
Ванна барна	Orest CSM-2	1	400	600	0,24
Кавомолка	Rauder CKM-600	1	365	275	
Рукомийник	КИЙ-В AP-15	1	492	432	0,2
Площа барної зони, м ²					11,0

У таблиці 1.17 ДБН В.2.2-25:2009 «Будинки і споруди. Підприємства харчування» залежно від типу, класу підприємства, його місткості розраховано площі приміщень для здійснення обслуговування в етно-кафе «Колорит» на 80 місць.

Таблиця 1.17

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування етно-кафе «Колорит»

Приміщення	Площа, м ²
Торговельна зала + барна зона	170
Санвузли для відвідувачів	17
Гардероб для відвідувачів	6
Вестибюль	24
Магазин буковинських сувенірів	7

Для організації процесу обслуговування в торговельній залі етно-кафе «Колорит» використовуються столи та серванти для офіціантів, а також меблі у аванзалі та обладнання мийної для столового посуду. Добір меблів і торговельно-технологічного устаткування, необхідного для забезпечення ефективного обслуговування відвідувачів, наведено в таблиці 1.18.

Характеристика меблів етно-кафе «Колорит»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл шестимісний	900 x 1500	Для споживання страв споживачами	6
Стіл чотирьохмісний	1200 x 800		8
Стіл двохмісний	800 x 600		5
Стільці	600x600	Для сидіння гостей	60
Диван ресторанний	1000 x 2000		6

Сервірування столів у проєктованому етно-кафе «Колорит» на 80 місць, особливо при обслуговуванні спеціальних заходів, базується на гармонійному поєднанні високих стандартів обслуговування з автентичним буковинським колоритом. Для цього до класичного сервірування, що передбачає якісну порцеляну та металеві прибори, додаються традиційні елементи, виготовлені на Буковині та в Карпатському регіоні: лляна столова білизна з геометричними та рослинними орнаментами, глиняні миски та глечики з регіональними візерунками для подачі автентичних страв, як-от токан, а також дерев'яні тарілки та дощечки для подачі нарізок, сирів та бринзи.

Кількість обслуговуючого персоналу

В етно-кафе «Колорит» на 80 місць передбачено повне обслуговування відвідувачів офіціантами, що забезпечує високий рівень сервісу та комфорт для гостей. Чисельність і структура обслуговуючого персоналу визначаються виходячи з місткості залу, обраного способу обслуговування та інтенсивності відвідуваності. Такий підхід дозволяє організувати роботу персоналу ефективно, рівномірно розподіляючи завдання між офіціантами та підтримуючи безперебійний процес обслуговування. Кількість обслуговуючого персоналу проєктованого закладу наведена в таблиці 1.19.

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу етно-кафе
«Колорит»**

Посада	Кількість
Адміністратор залу	2

Посада	Кількість
Бармен	2
Касир	2
Офіціант	12
Мийник столового посуду	2
Прибиральниця залу	2

Загальна чисельність обслуговуючого персоналу в кількості 22 людини забезпечує ефективне та безперебійне обслуговування гостей, оптимальний розподіл завдань і підтримку високого рівня сервісу.

РОЗДІЛ 2. ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНЕ РІШЕННЯ ПРОЄКТОВАНОГО ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Проектований етно-кафе «Колорит» на 80 місць у м. Чернівці розміщується в одноповерховій будівлі, будівля закладу відповідатиме усім вимогам, які висувають до громадських споруд за ДБН 360-92 «Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень», а також ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)», додаток М.

Для розрахунку загальної площі закладу потрібно визначити робочу площу закладу. Робоча площа закладу розраховується за формулою [8]:

$$S_p = 424 * 1,15 = 487,6 \text{ (м}^2\text{)}$$

Загальна площа закладу визначається за формулою [8]:

$$S_z = 487,6 * 1,02 = 497,352 \text{ (м}^2\text{)}$$

Проектом етно-кафе «Колорит» передбачено формування цілісної та функціонально обґрунтованої планувальної структури. Вхідна зона представлена вестибюлем площею 24 м², де розташовуються гардероб для гостей та окремі санітарні вузли для чоловіків і жінок. Вестибюль забезпечує організацію зручного руху відвідувачів та виконує роль перехідної ланки між зовнішнім середовищем і внутрішніми приміщеннями закладу. Саме з нього здійснюється доступ до торговельної зали.

Основним громадським простором кафе є торговельна зала площею 170 м², розрахована на 80 місць. Приміщення має природне бічне освітлення, рівень якого відповідає вимогам СанПіН 42-123-5777-91. Зала безпосередньо сполучена з роздатковою, що дозволяє оптимізувати обслуговування гостей та забезпечити раціональну організацію праці персоналу.

Виробничий комплекс етно-кафе, площею 87 м², сформовано у вигляді єдиного функціонального блоку. У ньому зосереджені гарячий і холодний цехи, які мають зручний технологічний зв'язок з мийними столового та кухонного посуду. Доготівельний цех розміщений поруч зі складськими приміщеннями, що сприяє

оптимізації переміщення сировини і напівфабрикатів. Рівень штучного освітлення у виробничих зонах передбачено відповідно до норм ДБН В.2.5-28-2006.

Складська група включає завантажувальну площею 10 м² та систему спеціалізованих комор: для сухих продуктів, напоїв, мийної тари й готового суслу. Окремо передбачено кілька охолоджувальних камер для зберігання м'ясо-рибних і овочевих напівфабрикатів, фруктів, зелені, молочно-жирових продуктів та гастрономії. Завантажувальна має окремий вхід і ширину 3 м. З боку господарського подвір'я розташовано критий розвантажувальний майданчик, що забезпечує безпечні та зручні умови приймання товарів.

Адміністративно-побутові приміщення, загальною площею 51 м², згруповані поблизу службового входу та ізольовані від основних потоків відвідувачів. Природне бічне освітлення цієї зони організоване відповідно до вимог СанПіН 42-123-5777-91. У складі блоку передбачені робочі приміщення адміністрації, кімната персоналу та необхідні побутові площі.

У північній частині будівлі окремим приміщенням проєктується тепlopункт, доступ до якого здійснюється через індивідуальний вхід, що дозволяє відокремити технічні та експлуатаційні процеси від діяльності закладу.

Узагальнюючи результати проєктування та площові показники, можна зазначити, що загальна площа етно-кафе «Колорит» становить 471 м². Планувальна схема із розміщенням обладнання та технологічних ліній наведена на кресленні №3.

2.2. Архітектурні рішення

Архітектурна концепція етно-кафе «Колорит» у місті Чернівці базується на сучасній інтерпретації традиційної української хати-мазанки. Такий підхід дозволяє поєднати історичні мотиви народного будівництва з актуальними технологічними рішеннями, створивши виразний та впізнаваний образ закладу. Фасад кафе зберігає ключові риси мазанки — світлі глиняні стіни, дерев'яні елементи, простоту та природність форм, проте всі архітектурні елементи виконані у сучасному стилістичному трактуванні.

Основним матеріалом зовнішніх стін є декоративна штукатурка теплого білого відтінку, що відтворює фактуру традиційної мазанки, але відповідає сучасним вимогам до міцності та довговічності. Легка нерівність поверхні створює м'які тіні та підкреслює автентичний характер будівлі. Дерев'яні акценти — фрагменти карнизів, вертикальні планки, лиштви навколо вікон — виготовлені з термоясеня або модрина. Вони мають стриманий сучасний дизайн, але зберігають дух народного різьблення, яке притаманне Буковині.

Покрівля кафе двосхила, з акуратним виступом над входом, що відтворює силует традиційного українського житла. Для покриття використано композитну черепицю темно-графітового кольору, яка за текстурою нагадує соломений дах, але забезпечує високу енергоефективність та стійкість до погодних умов. Вхідна група оформлена дерев'яними дверима з вертикальним геометричним гравіюванням у стилі гуцульських орнаментів. Панорамні вікна середнього формату надають фасаду сучасності, водночас зберігаючи пропорції, характерні для традиційної хати, рис. 2.1.



Рис. 2.1. Фрагмент дизайнерського рішення фасаду будівлі та ландшафтного оформлення території етно-кафе «Колорит»

У підсумку фасад у стилі сучасної хати-мазанки створює притаманний Буковині затишок, водночас зберігаючи стриману сучасність, що робить ресторан «Колорит» привабливим елементом міського середовища та ефективним архітектурним акцентом для Чернівців.

Особливої уваги приділено благоустрою території. Ландшафтний дизайн також витриманий у стилі сучасної мазанки, де природність поєднано зі структурованістю. Уздовж фасаду облаштовано клумби з декоративними злаками, лавандою, калиною, барбарисом та сезонними польовими рослинами, що підсилюють автентичність простору. Доріжки виконані з бруківки світло-сірого та пісочного відтінків, а біля входу влаштовано дерев'яний настил із термодощки. На території встановлені наземні ліхтарі кубічної форми, які забезпечують м'яке вечірнє освітлення та підкреслюють контури будівлі. Атмосферні деталі — глиняні горщики з рослинами, невеликі валуни, дерев'яна лавка — формують образ сучасного, проте глибоко етнічного громадського простору.

На ділянці будівництва вирізняють такі зони:

- Етно-кафе 80 місць.
- Майданчик для збору відвідувачів 160 м².
- Стоянка для автомобілів 366 м².
- Розвантажувальний майданчик 144 м².
- Майданчик для сміттєзбірників 38 м².

Розроблено схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрою території. План благоустрою розроблено у масштабі М 1:500 та оформлено у вигляді креслення.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Відповідно до концепції розвитку етно-кафе «Колорит» на 80 місць у м. Чернівці, діяльність підприємства здійснюватиметься згідно із Законом України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю». Підприємство функціонуватиме у правовій формі товариства з обмеженою відповідальністю «Колорит», заснованого учасниками, які відповідають за зобов'язаннями у межах своїх внесків до статутного капіталу. Основним установчим документом товариства є Статут, що визначає порядок управління, права та обов'язки учасників, а також структуру та організаційні засади діяльності. Розмір статутного капіталу ТОВ «Колорит» буде визначено відповідно до потреб запуску та функціонування закладу і становитиме 19689,86 тис. грн.

Організація роботи персоналу передбачає розроблення внутрішніх регламентів та посадових інструкцій відповідно до чинної нормативної бази. Формування кадрової політики здійснюватиметься на основі Національного класифікатора професій ДК 003:2010, Довідника кваліфікаційних характеристик професій працівників (випуск 65 «Торгівля та громадське харчування»), а також внутрішніх положень закладу, які регламентують порядок прийняття на роботу, обов'язки працівників та правила поведінки в колективі.

Статутний капітал ТОВ «Колорит» формується у відповідності до вимог чинного законодавства та складається з внесків учасників, що забезпечують фінансову основу для відкриття та стабільної роботи підприємства.

Система управління закладом вибудована як цілісний механізм, у якому кожна структурна ланка виконує визначені функції та перебуває у взаємозв'язку з іншими елементами управління. Для ефективної роботи етно-кафе «Колорит» розроблено функціональну організаційну структуру, яка враховує чисельність адміністративного, виробничого та обслуговуючого персоналу.

Основним способом наочного подання структури управління є організаційна схема, що відображає взаємозв'язки між підрозділами, розташування посад у системі управління та розподіл відповідальності (рис. 3.1).

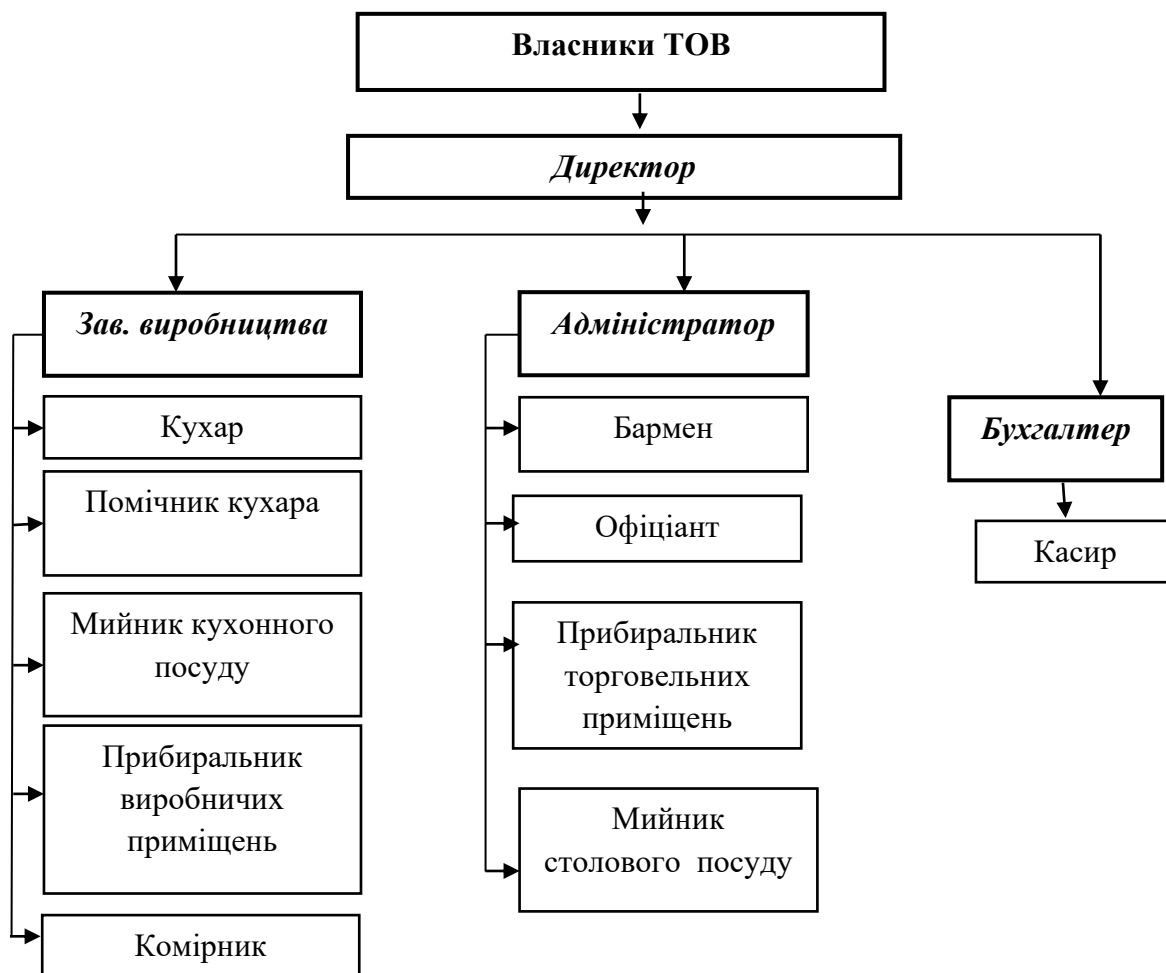


Рис. 1.5. Організаційна структура управління етно-кафе «Колорит»

Лінійна організаційна структура управління передбачає побудову чітких прямих підпорядкованих зв'язків між усіма управлінськими рівнями. У такій системі прийняття рішень та виконання основних управлінських функцій зосереджені в одному центрі керування, що забезпечує однозначність розподілу обов'язків і відповідальності.

3.2. Доходи. Витрати

Основним джерелом доходів кафе є реалізація продукції та товарів. Товарообіг визначається операціями купівлі-продажу або іншими договорами, що передбачають передачу права власності за плату або компенсацію. Планування обсягу реалізації проводиться шляхом множення денного обсягу продажу на кількість робочих днів у місяці. Для розрахунку націнки відповідно до типу та спеціалізації закладу використовується коефіцієнт 170 %. Розрахунок планового обсягу реалізації продукції та товарів наведений у табл. 3.1.

Таблиця 3.1

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1.Продукція власного виробництва					3615,81
Холодні страви та закуски	176	89,00	15664,00	5280	469,92
Гарячі закуски	316	107,00	33812,00	9480	1014,36
Супи	246	67,00	16482,00	7380	494,46
Основні гарячі страви	316	129,00	40764,00	9480	1222,92
Солодкі страви	105	54,00	5670,00	3150	170,10
Гарячі напої	35	28,00	980,00	1050	29,40
Холодні напої	15	22,00	330,00	450	9,90
Борошняні вироби	105	65,00	6825,00	3150	204,75
2. Закупні товари				0	51,00
Холодні напої	20	22,00	440,00	600	13,20
Вино-горілчані напої	18	70,00	1260,00	540	37,80
3. Разом					3666,81

Планові річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів узагальнюються у табл. 3.2.

Таблиця 3.2

Планування річного обсягу доходів від реалізації (товарообороту) етно-кафе «Колорит» у м. Чернівці на плановий рік

Найменування продукції ресторанного господарства	Обсяг доходу від реалізації (товарообороту) за місяць, тис. грн.	Обсяг доходу від реалізації за рік, тис. грн.
Продукція власного виробництва	3615,81	43389,72
Закупні товари	51,00	612,00
Плановий обсяг доходу від реалізації	3666,81	44001,72

Плановий роздрібний товарообіг (операційні доходи) на 2026 рік становить 44 001,72 тис. грн.

Для розрахунку амортизаційних відрахувань основних засобів етно-кафе «Колорит» застосовуємо норми Податкового кодексу України з урахуванням змін,

запроваджених Законом № 3813-IX, зокрема — щодо визначення груп основних засобів і мінімальних строків амортизації.

Результати розрахунків наводимо у табл.3.3.

Таблиця 3.3

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Будівлі	17090,00	20	854,50
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	2473,39	5	494,68
3. Інші	126,47	4	31,62
Амортизація основних засобів	19689,86		1380,80

Отже, згідно з проведеними розрахунками, річна сума амортизаційних відрахувань за основними фондами проєктованого закладу ресторанного господарства становить 1380,80 тис. грн.

Наступним етапом економічного обґрунтування створення закладу є планування чисельності працівників та витрат на стимулювання їхньої праці. Склад та структура персоналу етно-кафе «Колорит» наведено у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Склад та структура персоналу етно-кафе «Колорит»

№ з/п	Посада	Кількість	№ з/п	Посада	Кількість
Адміністративно-управлінський персонал			Виробничий (операційний) персонал		
1	Виконавчий директор	1	5	Комірник	1
2	Бухгалтер	1	6	Кухар 5 розряду	8
3	Технолог	1	7	Помічник кухара	2
4	Адміністратор	2	8	Касир	2
			9	Офіціант	12
			10	Бармен	2
Допоміжний персонал					
11	Прибиральник	3	13	Мийник кухонного посуду	2
12	Технічний працівник	1	14	Мийник столового посуду	2

Відповідно до даних таблиці 3.4, штатний розпис етно-кафе «Колорит» включає 40 працівників: адміністративно-управлінський персонал – 5 осіб, виробничий (операційний) персонал – 27 осіб, допоміжний персонал – 8 осіб.

Розрахунок фонду основної заробітної плати проведено з урахуванням кваліфікації працівників та специфіки виконуваних робіт (дод. Н). Загальний місячний фонд основної заробітної плати етно-кафе «Колорит» становить 859351,00 грн. При плануванні фонду оплати праці враховано, що мінімальна заробітна плата в Україні на 2026 рік встановлена на рівні 8647 грн. на місяць, і заробітна плата найменш оплачуваних працівників не може бути нижчою за цей рівень.

Розрахунок преміального фонду оплати праці представлено в табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Планування преміального фонду етно-кафе «Колорит»

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	172484,00	12	20698,08
Виробничий персонал	565067,00	18	101712,06
Допоміжний персонал	121800,00	10	12180,00
Разом	859351,00		134590,14

Розрахунок планового фонду оплати праці визначає річні витрати на оплату праці всіх працівників за штатним розписом, що фінансуються з поточних витрат та прибутків закладу (табл. 3.6).

Таблиця 3.6

Розрахунок фонду оплати праці етно-кафе «Колорит»

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	859,35
Місячний фонд додаткої заробітної плати	134,59
Разом місячний фонд оплати праці	993,94
Річний фонд основної заробітної плати	10312,21
Річний фонд додаткової заробітної плати	1615,08
Разом річний фонд оплати праці	11927,29

Узагальнений план з праці етно-кафе «Колорит», який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для кафе зводимо у 3.7.

Таблиця 3.7

План з праці на 2026 рік етно-кафе «Колорит»

Показники	У розрахунку
Планова чисельність працівників, усього, осіб	40
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
основний операційний персонал, осіб	27
допоміжний персонал, осіб	8
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	10312,21
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	2069,81
Основний операційний персонал, тис. грн	6780,80
допоміжний персонал, тис. грн	1461,60
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	1615,08
у т. ч. доплати та надбавки, тис. грн	165,43
участь працівників у прибутках, тис. грн	40,38
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	11927,29
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	86
– додаткова заробітна плата, %	14

Поточні витрати закладу ресторанного господарства включають всі витрати, пов'язані з його щоденною діяльністю, і розподіляються за функціональним призначенням. Детальний склад витрат та порядок їх планування наведено у додатку П. До таких витрат належать: закупівля сировини та продуктів, витрати на енергоносії, оплату послуг сторонніх організацій, поточний ремонт обладнання та приміщень, витрати на рекламу та маркетинг, а також інші операційні витрати, необхідні для забезпечення безперебійної роботи закладу.

За планом на 2026 рік поточні витрати кафе «Колорит» становлять 30439,47 тис. грн, що враховує всі перераховані категорії та дозволяє забезпечити стабільне функціонування закладу протягом року.

Ключовими показниками аналізу відповідності «витрати-доходи-прибуток» є маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості. Розрахунки цих показників наведені в табл. 3.12.

Таблиця 3.12

**Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності
етно-кафе «Колорит»**

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ, грн		35201,38
2	Середній процент торговельної націнки, %		172
3	Змінні витрати, у тому числі		12342,48
3.1	Собівартість продукції, грн		12320,48
3.2	Інші непрямі змінні витрати, грн		22,00
4	Маржинальний дохід, грн	ст.1 - ст.3	22858,89
5	Постійні витрати, грн.		18096,99
6	Прибуток, грн.	ст.4 - ст.5	4761,91
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ ст.1)*100	35,06
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості	ст.5 *100 / (ст.2-ст.7)	13215,51
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 /ст.8	166,36
10	Рентабельність товарообігу, %	ст.6 *100 / ст.1	13,53

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності кафе італійської кухні визначений у табл.3.13.

Таблиця 3.13

Планування основних результатів діяльності кафе

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		35201,38
2	Собівартість реалізованої продукції		12320,48
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		18118,99
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	4761,91
5	Фінансові витрати		0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	4761,91
7	Податок на прибуток	18%	857,14
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	3904,76
9	Рентабельність операційної діяльності, %	(П8./ П1.)*100	11,09
10	Чистий прибуток – цільовий	(П.1*11%)/100%	3520,14
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним (цільовим) та можливим за системою діагностики	3904,76

Оцінка результатів першого року роботи закладу ресторанного господарства передбачає детальну діагностику фінансових показників, зокрема аналіз можливого прибутку та його порівняння з плановим обсягом, необхідним для ефективного функціонування підприємства. Така оцінка дозволяє виявити сильні та слабкі сторони діяльності кафе, оцінити ефективність використання ресурсів та обґрунтованість прийнятих управлінських рішень.

Розрахунок ключових показників рентабельності кафе «Колорит» у м. Чернівці, що включає аналіз співвідношення доходів і витрат, маржинального доходу та рівня прибутковості, наведено в табл. 3.14. Ці показники допомагають визначити, наскільки діяльність закладу відповідає очікуваним фінансовим результатам та оцінити його фінансову стійкість у перший рік функціонування.

Таблиця 3.14

Алгоритми розрахунку основних показників рентабельності діяльності

№ пор.	Назва показника	%
1.	Рентабельність операційної діяльності (P_{PI} , %)	11,1
2.	Рентабельність поточних витрат (P_{PB} , %)	12,8
3.	Рентабельність операційних витрат (P_{OV} , %)	19,8

Загалом, отримані показники рентабельності діяльності свідчать про стійку фінансову позицію та ефективність планованої діяльності етно-кафе «Колорит» у м. Чернівці.

3.3. Ефективність інвестиційного проєкту.

Наступним етапом планування для етно-кафе «Колорит» є розрахунок основних показників діяльності на наступні чотири роки після першого року роботи. Для цього використовується спрощена методика, що передбачає оцінку трьох ключових показників, необхідних для подальшого обґрунтування: обсягів роздрібного товарообігу, прибутку та амортизаційних відрахувань.

Планові показники діяльності етно-кафе «Колорит» на перші п'ять років наведені у табл. 3.15.

Таблиця 3.15

Планування основних результатів діяльності етно-кафе «Колорит»

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи росту	тис. грн	Рівень рентабельності, %	
1-й рік	44001,72		3904,76	10	1380,80
2-й рік	44001,72	8	4295,24	10	1311,76
3-й рік	47521,86	8	4724,76	10	1246,17
4-й рік	51323,61	8	5197,24	10	1183,86
5-й рік	55429,49	8	5716,96	10	1124,67
Разом за 5 років	242278,40		23838,97		6247,24

Загалом, за п'ять років сукупний товарообіг становить 242278,40 тис. грн, чистий прибуток – 23838,97 тис. грн, а амортизаційні відрахування – 6247,24 тис. грн. Ці показники свідчать про прибутковість та фінансову ефективність планованої діяльності етно-кафе «Колорит» у м. Чернівці.

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проєкту представлено в табл.3.16.

Таблиця 3.16

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проєктом

Роки	Капітальні витрати за проєктом по роках, ІВ	Чистий прибуток по проєкту по роках та амортизаційні відрахування, ЧГП	Кумулятивний грошовий потік за проєктом	Дисконтований грошовий потік за проєктом,	Чистий приведений дохід. ЧПД тис. грн.
1-й рік	19689,86	5285,56	5285,56	5233,23	-14456,63
2-й рік	0,00	5607,00	10892,55	5551,48	-8905,15
3-й рік	0,00	5970,93	16863,49	5911,81	-2993,34
4-й рік	0,00	6381,10	23244,59	6317,92	3324,58
5-й рік	0,00	6841,63	30086,22	6773,89	10098,47
Разом за 5 років	19689,86	30086,22	86372,40	29788,33	

Аналіз фінансових показників проєкту етно-кафе «Колорит» за п'ять років свідчить про позитивну динаміку грошових потоків та відновлення інвестицій.

Капітальні витрати на перший рік становлять 19689,86 тис. грн, у наступні роки додаткові інвестиції не передбачені. Чистий прибуток та амортизаційні відрахування зростають щорічно з 5285,56 тис. грн у першому році до 6841,63 тис. грн у п'ятому, що забезпечує збільшення кумулятивного грошового потоку до 30086,22 тис. грн. Дисконтований грошовий потік також демонструє поступове зростання, а чистий приведений дохід на п'ятий рік досягає 10098,47 тис. грн, що свідчить про окупність інвестицій та фінансову ефективність проєкту. Загалом, проєкт етно-кафе «Колорит» підтверджує свою інвестиційну привабливість і перспективність.

Індекс (коефіцієнт) доходності також дозволяє співставний обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проєктом [8]:

$$ID = 29788,33/19689,86 = 1,51$$

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) у процесі оцінки ефективності інвестиційного проєкту 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 фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проєкту.

Індекс рентабельності інвестиційного проєкту [8]:

$$IP = ((23838,97/5)/19689,86) * 100 = 24,21\%$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проєкту дорівнює 24,21 %.

Період окупності являє собою один з найбільш розповсюджених показників оцінки ефективності інвестиційного проєкту, дисконтований показник періоду окупності проєкту визначається за формулою [8]:

Період окупності інвестиційного проєкту розраховується наступним чином:

$$PO = 19689,86 / (29788,33/5) = 3,37 \text{ роки}$$

Період окупності інвестиційного проєкту етно-кафе «Колорит» становить 3,3 роки, що означає, що вкладені кошти повертаються трохи більше ніж за три роки від початку функціонування закладу.

РЕЗЮМЕ РОБОТИ

Кваліфікаційна робота розроблена відповідно до затвердженої теми: «Проект етно-кафе із впровадженням інноваційних технологій борошняних кулінарних виробів».

В першому розділі кваліфікаційної роботи проведено маркетинговий аналіз м. Чернівці, на основі чого визначено ділянку для проектування закладу за адресою: м. Чернівці, вул. Винниченка, 108А. Обрана локація характеризується зручним доступом, сформованою житловою та частково комерційною забудовою, наявністю офісних та освітніх установ, що забезпечує стабільний потік місцевих відвідувачів і можливість облаштування паркування.

Неймінг закладу – «Колорит» – підкреслює ідентичність та цінності етно-кафе, а фірмовий логотип з глиняним горщиком та традиційним орнаментом відображає поєднання буковинської автентики та сучасного дизайну. Фірмовий слоган: «Колорит смаку, душі та культури».

Гастрономічна пропозиція етно-кафе «Колорит» базується на автентичній буковинській кухні з сучасною подачею та включає холодні закуски, салати, гарячі закуски, супи, основні страви, борошняні вироби та десерти. Меню підкреслює локальні традиції та культурну спадщину регіону, а барна карта доповнює гастрономічний досвід широким вибором напоїв, включаючи авторські узвари, фреші, чайно-кавові позиції та алкогольні напої.

Розроблено та обґрунтовано технологію дріжджового напівфабрикату на основі пшенично-конопляної суміші, що дозволяє підвищити харчову цінність виробів без погіршення органолептичних властивостей. Встановлено, що заміна до 10% пшеничного борошна на конопляне із додаванням 2% псиліуму забезпечує оптимальну структуру тіста, його еластичність, рівномірний підйом та приємний природний колір.

Конопляне борошно значно покращує вміст білків, клітковини, мінеральних речовин (Mg, Ca, K, Fe) та вітамінів, що робить напівфабрикат функціонально цінним продуктом для етнозакладів ресторанного господарства. Розроблена технологія дозволяє виготовляти автентичні борошняні вироби (пиріжки,

ватрушки, пироги) із підвищеною поживною цінністю, поєднуючи традиційні кулінарні методи з сучасними інноваційними підходами, що сприяє розвитку української гастрономічної культури та адаптації національної кухні до сучасних вимог споживачів.

Проектування етно-кафе «Колорит» у м. Чернівці передбачає комплексне об'ємно-планувальне та архітектурне рішення, що відповідає сучасним вимогам ресторанного господарства та нормативним документам, зокрема ДБН 360-92 та ДБН В.2.2-25:2009. Загальна площа закладу становить 471 м² з чітким розподілом приміщення для споживачів, виробничі, складські та адміністративно-побутові, що забезпечує ефективну організацію обслуговування відвідувачів і технологічних процесів.

Архітектурне рішення ґрунтується на сучасній інтерпретації традиційної української хати-мазанки, поєднуючи автентичність та функціональність. Використання декоративної штукатурки, дерев'яних елементів та сучасної покрівлі забезпечує довговічність, енергоефективність та естетичну привабливість. Ландшафтне оформлення території підтримує етнічний характер закладу, створює комфортне середовище для гостей і органічно інтегрує кафе в міський простір Чернівців, що забезпечує як функціональну ефективність, так і привабливу візуальну ідентичність закладу.

Діяльність етно-кафе «Колорит» планується відповідно до законодавства України, зокрема Закону «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю». Для забезпечення ефективної роботи закладу складено штатний розклад, який передбачає 40 працівників усіх служб.

Відповідно отриманих розрахунків у 3 розділі кваліфікаційної, товарооборот у 2026 році складе 44001,72 тис. грн, рентабельність операційної діяльності – 11,09 %, а постійні витрати – 30439,47 тис. грн.

Дисконтований грошовий потік за п'ятирічний період експлуатації прогнозується на рівні 29 788,33 тис. грн. Капітальні витрати на будівництво та оснащення кафе становлять 19 689,86 тис. грн, що не перевищує кумулятивний

грошовий потік. Період окупності інвестиційного проєкту для закладу на 80 місць у м. Чернівці становить 3,3 роки.

Таким чином, реалізація проєкту етно-кафе «Колорит» є доцільною як з культурної, так і з економічної точки зору. Заклад поєднує автентичність буковинської кухні та культури з сучасними гастрономічними стандартами, ефективною організаційною моделлю та продуманою фінансовою стратегією, створюючи конкурентоспроможний, привабливий і інноваційний заклад, що задовольнить потреби як місцевих жителів, так і туристів.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства. – Київ: Держбуд України, 2009. – 56 с.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – Київ: Держспоживстандарт України, 2004. – 32 с.
3. Податковий кодекс України (зі змінами 2024–2025). – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2755-17> (дата звернення: 15.09.2025).
4. Закон України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» № 2275-VIII від 06.02.2018 (останні зміни 28.08.2025). – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2275-19> (дата звернення: 22.09.2025).
5. Закон України «Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування» № 2464-VI (останні зміни 2025). – URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2464-14> (дата звернення: 30.09.2025).
6. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / за ред. Н. О. П'ятницької. – Київ: КНТЕУ, 2011. – 564 с.
7. П'ятницька Г., П'ятницька Н. Інноваційні ресторани технології: основи теорії. – Київ: Кондор-Видавництво, 2013. – 228 с.
8. HoReCa: навч. посіб. у 3 т. – Т. 2: Ресторани / за ред. А. А. Мазаракі. – Київ: КНТЕУ, 2017. – 312 с.
8. HoReCa: навч. посіб. у 3 т. – Т. 2: Ресторани / за ред. А. А. Мазаракі. – Київ: КНТЕУ, 2017. – 312 с.
9. Здобнов А. І., Циганенко В. А. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів. – Київ: Арій, 2013. – 680 с.
10. Сіра Евеліна. Ресторани української кухні як частина культурної ідентичності: вплив на ресторанний бізнес. Development Service Industry Management. 2024, №8–13. DOI: 10.31891/dsim-2024-8(1).
11. Kostiv O. “The Other”, Official History, and Memory of the City in Soviet Guidebooks to Chernivtsi.” // City: History, Culture, Society. – 2023. – URL:

<https://mics.org.ua/journal/index.php/mics/article/view/245/> (дата звернення: 05.10.2025).

12. Брикова Т. Система НАССР при виробництві напівфабрикатів = НАССР system in the production of semi-finished products // *Товарознавство. Технології. Управління якістю* (Commodities and Markets). – 2024. – Т. 50, № 2. – С. 93–109.

13. Orest. *Постачальник професійного обладнання для ресторанів*. – URL: <https://orest.ua/en> (дата звернення: 19.10.2025).

14. *Особливості виробництва органічного хліба з використанням конопляного борошна*. – URL: <https://dspace.nuft.edu.ua/server/api/core/bitstreams/b2ea8d5e-cca4-4207-84b0-b2639f6f9f8f/content> (дата звернення: 26.10.2025)

15. *Конопляне борошно та його властивості*. – URL: <https://www.ecoeda.in.ua/konoplyane-boroshno-ta-jogo-vlastivosti/> (дата звернення: 02.11.2025)

16. *Hemp flour as a valuable component for enriching physicochemical and antioxidant properties of wheat bread*. – URL: https://www.researchgate.net/publication/329534667_Hemp_flour_as_a_valuable_comp_onent_for_enriching_physicochemical_and_antioxidant_properties_of_wheat_bread (дата звернення: 09.11.2025).

17. *Hemp Seed Cake Flour as a Source of Proteins, Minerals and Polyphenols and Its Impact on the Nutritional, Sensorial and Technological Quality of Bread*. – URL: <https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC10706578/> (дата звернення: 16.11.2025)

18. *Advanced Characterization of Hemp Flour (Cannabis sativa L.) from Dacia Secuieni and Zenit Varieties, Compared to Wheat Flour*. – URL: <https://www.mdpi.com/2223-7747/10/6/1237> (дата звернення: 23.11.2025)

19. *Чернівці: огляд міста — історія, культура, архітектура*. – ukraine.ua. – URL: <https://ukraine.ua/cities-places/cities/chernivtsi/> (дата звернення: 30.11.2025).

ДОДАТКИ

Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного
університету

58002, м. Чернівці
Центральна площа, 7

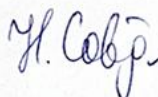
тел.: (0372) 52-21-22
naukv@chtei-knteu.cv.ua

Відділ науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків

ДОВІДКА

Підтверджуємо, що наукова стаття стаття **Коватар К. «ТЕХНОЛОГІЯ
ДРІЖДЖОВОГО НАПІВФАБРИКАТУ З ВИКОРИСТАННЯМ ПШЕНИЧНО-
КОНОПЛЯНОЇ СУМІШІ»** (наук. керівник – Брикова Т.М.) прийнята до друку у
Збірник студентських наукових праць Чернівецького торговельно-економічного
інституту ДТЕУ (Випуск XXXVI) і буде опублікована у грудні 2025 р.

Старший інспектор відділу науково-
методичної роботи та міжнародних зв'язків

 Неля САВЕЛЬЄВА

01.12.2025

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____

/найменування суб'єкта господарювання
у закладі ресторанного господарства/

/ власне ім'я, прізвище /

« ____ » _____ 2025 р.

М.П. _____

(підпис)

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1
НА НОВУ ТА ФІРМОВУ СТРАВУ (ВИРІБ)****ДРІЖДЖОВИЙ НАПІВФАБРИКАТ НА ОСНОВІ ПШЕНИЧНО-
КОНОПЛЯНОЇ СУМІШІ ДЛЯ ПОНЧИКІВ**

/найменування страви /

№	Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
		брутто	нетто	
1	Борошно пшеничне, в/г	880	880	ДСТУ 46.004
2	Борошно конопляне	100	100	
3	Псиліум	20	20	
4	Вода питна	500	500	ДСанПіН 2.2.4-171-10
5	Дріжджі пресовані	40	40	ДСТУ 4845
6	Цукор	50	50	ДСТУ 4623
7	Сіль кухонна	15	15	ДСТУ 3583
8	Маргарин	80	80	
	Вихід		1685	

Технологія приготування

Конопляне, пшеничне борошно та плісіум просіюють до тримання однорідної сухої суміші. Дріжджі, цукор та сіль розводять у частині підігрітої води до температури 30⁰С.

До діжі тістомісильної машини вносять підготовлену борошняну суміш, дріжджову суміш та залишок води. Проводять замішування тіста протягом 15 хвилин до формування однорідної маси. До отриманої маси додають розм'якшений маргарин. Процес перемішування продовжують ще протягом 7 хвилин до повного поглинання жиру та досягнення необхідної еластичності.

Тісто поміщають у відділення для бродіння з температурою 25-30⁰С. Тривалість бродіння складає 90 хвилин. Дріжджовий напівфабрикат вважається готовим, коли він збільшується в об'ємі приблизно у 2-2,5 рази, має характерну пластичність, однорідну консистенцію та приємний дріжджовий аромат із ледь помітним горіховим відтінком.

ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОЇ СТРАВИ АБО ВИРОБУ

Зовнішній вигляд: однорідна, еластична маса, без грудочок. Легко відстає від стінок посуду.

Колір: світлий кремово-жовтуватий з легким природним зеленуватим відтінком

Консистенція: м'яке, пластичне, достатньо в'язке тісто, яке добре тримає форму, не є надмірно рідким чи надмірно щільним.

МІКРОБІОЛОГІЧНІ ПОКАЗНИКИ ДЛЯ ДАНОГО ВИДУ СТРАВИ

Мікробіологічні показники для даного виду страви (виробу), які нормуються допустимими рівнями, встановленими медико-біологічними вимогами і санітарними нормами якості продовольчої сировини і харчових продуктів, затвердженими органами Укрдержспоживстандартом.

ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ ГОТОВОЇ СТРАВИ

Білки, г	12,03
Ліпіди, г	4,13
Вуглеводи, г	68,14
Харчові волокна, г	6,27
Енергетична цінність, ккал	370

Автор фірмової страви (виробу): _____
(прізвище, ім'я та по-батькові)

Карту склав: _____
(посада) (підпис) (прізвище, ім'я та по-батькові)

ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Акт
впровадження науково-дослідної роботи

Замовник ресторан «_____»
(найменування організації)

В особі директора
(прізвище, ім'я, по батькові керівника підприємства)

Цим актом підтверджується, що результати роботи на тему: «Технологія дріжджового напівфабрикату з використанням пшенично-конопляної суміші», яку виконано на кафедрі харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу з «06» травня 2025р. по «30» травня 2025 р.

ВПРОВАДЖЕНО у ресторані «_____»
(найменування організації, де здійснюється впровадження)

1.Вид впровадження результатів: нормативно-технічна документація на виробництво - дріжджового напівфабрикату з використанням пшенично-конопляної суміші

2.Форма впровадження: виробництво та реалізація продукції за запропонованими рецептурами та технологіями:

- дріжджовий напівфабрикат з використанням пшенично-конопляної суміші.
- реалізація асортименту борошняних кулінарних виробів через ресторан «_____»

3.Новизна результатів наукових робіт: вперше запропонована науково обґрунтована технології дріжджового напівфабрикату з використанням пшенично-конопляної суміші

4.Дослідно-промислова перевірка: в ресторані «_____» з 06.05. по 12.05. 2025 р.

5.Впроваджено: у проєктні роботи закладу ресторанного господарства «ресторані «_____»» у виробництво дріжджовий напівфабрикат з використанням пшенично-конопляної суміші

6.Соціальний та науково-технічний ефект: розширення асортименту борошняних кулінарних виробів.

Від ЧТЕІ ДТЕУ

Від підприємства

Керівник кваліфікаційного роботи

Зав. виробництвом

(підпис) (ПІБ)

(підпис) (ПІБ)

Студент

Інженер-технолог

(підпис) (ПІБ)

(підпис) (ПІБ)

Розрахункове меню (виробнича програма) етно-кафе «Колорит»

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість, шт.
Холодні страви та салати		176
Оселедець з печеним буряком та яблучним мусом	190	23
Студень із індички (насичений бульйон, морква, цибуля, хрін)	210	17
Паштет із гусячої печінки з тостами та маринованими грибами, журавлиною та свіжою зелень	220	14
Асорті локальних сирів (бринза, вурда, будз, топлений мед, горіхи, сушені ягоди)	240	15
Салат з печеним буряком та копченою фореллю (мікс салатів, копчена форель, гарбузова олія, горіхи)	190	18
Салат із телятиною та грибною мачанкою (обсмажена вирізка телятини на грилі, мікс свіжого салату, томати чері та фірмовий соус)	200	12
Грецький салат із українською фетою (томати, огірки, перець, фета, оливки, олія, орегано)	210	44
Буковинський капустяний салат (квашена капуста, журавлина, олія, трохи часнику та спецій)	200	33
Гарячі закуски		316
Кабачкові оладки із червоною ікрою	200	55
Чернівецькі крумплі та ковбаски – печена картопля, домашні міні-ковбаски	230	80
Деруни з м'ясною начинкою	190	68
Гомбовці з лісовими грибами та бринзою	220	76
Гриби, запечені у сметані	170	37
Супи		246
Гуцульська грибна юшка на сметані	300	12
Капусняк буковинський	300	15
Гороховий суп-пюре з копченостями	300	15
Курячий бульйон з кнедликами	300	10
Основні страви		316
Форель по-буковинськи з карпатськими травами	240	29
Судак обсмажений в кукурудзяній каші-мамалізії, подається з соусом із копченого масла, лимона та трав	270	21
Рибні крученики з вершковим соусом (філе щуки, загорнуте в капустяний лист із зеленою начинкою)	260	19
Баранина на кістці з домашньою аджикою та запеченою картоплею	280	17
М'ясо по-Вижницьки -телятина тушкована в сметанно-грибному соусі з додаванням місцевих спецій та запечена під сирною скоринкою	300	18
Реберця свинячі в пивному соусі	260	44
Токан з ковбаскою та бринзою (кукурудзяна каша, зварена на вершках, ковбаски обсмажені, та овеча бринза)	290	50
Буковинські міні-голубці у томатному соці	270	36
Печеня з лісовими грибами у глиняних горщиках	280	37
Бігос (тушкована квашена та свіжа капуста з качиною ніжкою видами м'ясних виробів)	240	45

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість, шт.
Борошняні вироби		105
Пончики квашеною капустою та грибами	50	25
Пончики з буряком, бринзою та кропом	50	20
Пончики з горіхово-медова начинка та журавлиною	50	14
Пончики з сиром кисломолочним, калиною та медом	50	9
Буковинські рогалики яблуком корицею і волоським горіхом	65	19
Коровайчики з маком та медом	80	10
Пиріжки з яблуками та корицею	70	8
Солодкі страви		105
Тістечко «П'яна вишня» (шоколадний бісквіт, вишня, коньяк, крем)	150	33
Книдлі з шоколадом та горіхами	160	26
Сирники із медом та ожиною	170	18
Яблука, запечені з медом та горіхами	150	28
Напої		
Холодні напої		35
Власного виробництва		
Узвар грушевий	250	2
Морс ягідний	250	5
Лимонад цитрусовий	250	7
Фреші		
Апельсиновий	200	7
Томатний	200	5
Морквяний	200	2
Яблучний	200	1
Безалкогольні напої		
Боржомі	330	2
Моршинська	500	1
Coca-cola /Fanta/Sprite	250	2
Сік в асортименті	250	1
Гарячі напої		35
Кава		
Фільтр	150	5
Еспресо	30	3
Флет-вайт	120	4
Капучино	200	3
Капуоранж	200	5
Латте	240	1
Матча	240	2
Чай		
Зелений	400	4
Чорний	400	2
Карпатський збір	400	3
Обліпіха-лемонграс	400	3
Винно-горілчані напої, мл		18
Настоянки		
Журавлина	50	2

Назва страви, виробу	Вихід, г	Кількість, шт.
Зернова	50	2
Медова	50	1
Зубрівка	50	1
Горілка		
Козацька Рада Особлива	50	1
Nemiroff Делікат м'яка	50	3
Хлібний Дар класична	50	1
Перша Гільдія	50	2
Вино		
Біле		
Одесос Шардоне, біле сухе	150	3
Шато Чизай Селект Совіньйон, біле сухе	150	1
Біологіст Ркацителі, біле сухе	150	1
Шато Чизай Селект Москато, біле напівсолодке	150	2
Лелека Вайнс Біле, біле напівсолодке	150	1
Червоне		
Інкерман Прима Марія Сапераві, червоне сухе	150	1
Одесос Каберне-Мерло Лімітована серія, червоне сухе	150	1
Май Вайн Мерло Едуард Городецький, червоне сухе	150	4
46 Паралель Ель Капітан Піно Нуар, червоне сухе	150	3
Шато Чизай Селект Мерло, червоне напівсухе	150	1
Апостроф Перфект Ред, червоне напівсолодке	150	4

Проектування процесу складування та зберігання продуктів

№ з/п	Приміщення	Устаткування	К-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Завантажувальна	Стіл виробничий КИЙ-В СВ-2	1	1000	600	0,6
		Візок вантажний TOLSEN 62623	1	630	400	0,25
		Ваги товарні VAGAR VB-P	1	500	450	0,22
	Площа завантажувальної, м ²					6,0
2	Комора сухих продуктів	Стелаж, КИЙ-В СЖВ-5	2	1100	700	1,54
		Підтоварник, КИЙ-В ПТ	1	1100	700	0,77
	Площа комори сухих продуктів, м ²					6,0
3	Комора напоїв	Стелаж, КИЙ-В СЖВ-5	1	1100	700	0,77
		Підтоварник, КИЙ-В ПТ	2	1100	500	1,1
	Площа комори напоїв, м ²					5,0
4	Охолоджувальні збірно-розбірні камери					
4.1	М'ясо-рибних н/ф	RN20A	1	1200	1200	1,44
4.2	Молочно-жирових продуктів та гастрономії	RN20A	1	1200	1200	1,44
4.3	Овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені та напоїв	RN20A	1	1200	1200	1,44
	Площа збірно-розбірних камер, м ²					10
5	Приміщення комірника	Стіл	1	1200	600	0,12
		Стілець	1	400	400	0,016
		Шафа для документів	2	1000	450	0,9
	Площа приміщення комірника, м ²					5,0
6	Мийна тари	Ванна мийна ВМ-1А	2	600	600	0,72
		Стелаж КИЙ-В СЖВ-5	1	1100	700	0,77
		Стіл виробничий КИЙ-В СВ-2	1	1000	600	0,6
	Площа мийної тари, м ²					6,0

**Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за
товарними групами етно-кафе «Колорит»**

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
М'ясо, птиця, субпродукти			
Індичка крило	2,14	2	4,28
Гусяча печінка	1,21	2	2,42
Телятина вирізка	1,57	2	3,14
Свинина лопатка	3,23	2	6,46
Кишки	1,21	2	2,42
Курка домашня	1,09	2	2,18
Яловичина грудинка	1,12	2	2,24
Курка філе	0,92	2	1,84
Яловичина лопатка	2,33	2	4,66
Баранина на кістці	4,05	2	8,10
Телятина лопатка	2,11	2	4,22
Качина ніжка	2,69	2	5,38
Ребра свинячі	11,44	2	22,88
Риба			
Форель річкова	12,11	2	24,22
Щука	5,67	2	11,34
Судак	4,94	2	9,88
М'ясна гастрономія			
Форель копчена	1,16	3	3,48
Ребра копчені	1,43	3	4,29
Червона ікра	0,89	3	2,67
Оселедець	4,43	3	13,29
Яйця, шт.			
Яйця курячі	50	3	150
Молоко, молочні та жирові продукти			
Сметана	3,56	3	10,68
Вершки	2,24	3	6,72
Бринза	1,63	3	4,89
Вурда	2,73	3	8,19
Сир кисломолочний	1,35	3	4,05
Молоко	2,40	3	7,20
Фета	2,20	3	6,60
Масло вершкове	4,11	3	12,33
Овочі та зелень			
Картопля	43,45	2	86,90
Буряк	5,94	2	11,88
Гриби білі	6,54	2	13,08
Гриби лисички	4,33	2	8,66
Гриби маслянки	3,65	2	7,30
Гриби польські	2,5	2	5,00
Капуста білокачана	8,05	2	16,10
Цукіні	4,4	2	8,80

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
Томати	6,02	2	12,04
Огірки	3,5	2	7,00
Перець болгарський	2,2	2	4,40
Кабачки	4,4	2	8,80
Морква	3,21	2	6,42
Цибуля	10,11	2	20,22
Часник	0,95	2	1,90
Мікс свіжого салату	1,2	2	2,40
Хрін	0,2	2	0,40
Петрушка	0,25	2	0,50
Кріп	0,25	2	0,50
Базилік	0,15	2	0,30
Томати чері	0,5	2	1,00
Зелена цибуля	0,3	2	0,60
Гарбуз	1,23	2	2,46
Фрукти та ягоди			
Лимон	1,15	2	2,30
Яблука	4,11	2	8,22
Журавлина	1,8	2	3,60
Ожина	0,5	2	1,00
Вишня	0,86	2	1,72
Апельсин	5,04	2	10,08
Бакалійні товари			
Квашена капуста	8,05	5	40,25
Борошно	12,1	5	60,50
Цукор	4,51	5	22,55
Олія рослинна	6,31	5	31,55
Кукурудзяна крупа	2,59	5	12,95
Горіхи волоські	1,74	5	8,70
Шоколад какао	0,49	5	2,45
Спеції	0,2	5	1,00
Сіль	0,7	5	3,50
Перець	0,1	5	0,50
Горох колотий	1,5	5	7,50
Томатний соус	2,31	5	11,55
Томатний сік	3,45	5	17,25
Крохмаль картопляний	0,21	5	1,05
Крохмаль кукурудзяний	0,32	5	1,60
Дріжджі пресовані	0,25	5	1,25
Розпушувач	0,03	5	0,15
Оцет винний	0,2	5	1,00
Какао	0,15	5	0,75
Борошно конопляне	6,1	5	30,50
Псиліум	0,35	5	1,75
Рис	0,81	5	4,05
Цукрова пудра	0,54	5	2,70
Ягоди сушені	0,31	5	1,55

Продовження додатку Ж

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
Груши сушені	0,71	5	3,55
Мед	1,02	5	5,10
Гірчиця	0,32	5	1,60
Мак	0,45	5	2,25
Аджика	1,02	5	5,10
Калина	0,44	5	2,20
Кориця	0,12	5	0,60
Гриби сушені	0,25	5	1,25

Виробнича програма доготівельного цеху етно-кафе «Колорит»

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Технологічне обробка	Призначення
М'ясо, птиця, субпродукти			
Індичка крило	2,14	Миття, зачищення, нарізання	Холодні страви та салати
Гусяча печінка	1,21		Холодні страви та салати
Телятина вирізка	1,57		Холодні страви та салати
Свинина лопатка	3,23		Гарячі закуски
Кишки	1,21	Миття	Гарячі закуски
Курка домашня	1,09	Миття, зачищення, нарізання	Супи
Яловичина грудинка	1,12		Супи
Курка філе	0,92		Гарячі закуски
Яловичина лопатка	2,33		Основні страви
Баранина на кістці	4,05		Основні страви
Телятина лопатка	2,11		Основні страви
Качина ніжка	2,69		Основні страви
Ребра свинячі	11,44		Основні страви
Риба			
Форель річкова	12,11	Очищення від луски, патрошіння, миття, нарізання	Основні страви
Щука	5,67		Основні страви
Судак	4,94		Основні страви
Овочі та зелень			
Картопля	43,45	Очищення, миття, нарізання	Холодні страви та салати, Гарячі закуски, Супи, Основні страви
Буряк	5,94		Холодні страви та салати, Борошняні вироби
Гриби білі	6,54		Гарячі закуски, Основні страви
Гриби лисички	4,33		Основні страви, Борошняні вироби
Гриби маслюки	3,65		Гарячі закуски
Гриби польські	2,5		Гарячі закуски
Капуста білокачана	8,05		Основні страви, Борошняні вироби
Цукіні	4,4	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Основні страви
Тамати	6,02		Холодні страви та салати, Основні страви, фреш
Огірки	3,5		Холодні страви та салати
Перець болгарський	2,2		Холодні страви та салати, Основні страви
Кабачки	4,4		Гарячі закуски
Морква	3,21	Очищення, миття, нарізання	Супи, Основні страви, фреш
Цибуля	10,11		Гарячі закуски, Супи, Основні страви
Часник	0,95		Супи, Основні страви

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Технологічне обробка	Призначення
Мікс свіжого салату	1,2	Миття, перебирання, нарізання	Холодні страви та салати
Хрін	0,2	Очищення, миття, нарізання	Основні страви
Петрушка	0,25	Миття, перебирання, нарізання	Холодні страви та салати, Супи
Кріп	0,25		Холодні страви та салати, Супи, Борошняні вироби
Базилік	0,15		Холодні страви та салати
Томати чері	0,5	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Холодні страви та салати
Зелена цибуля	0,3	Миття, перебирання, нарізання	Холодні страви та салати
Гарбуз	1,23	Очищення, миття, нарізання	Основні страви
Фрукти та ягоди			
Лимон	1,15	Миття, нарізання	Холодні страви та салати
Яблука	4,11	Очищення, миття, нарізання	Борошняні вироби
Журавлина	1,8	Миття, перебирання	Борошняні вироби
Ожина	0,5		Десерти
Вишня	0,86	Миття видалення кісточки	Десерти
Апельсин	5,04	Миття, нарізання	Фреш

Графік погодинної реалізації продукції етно-кафе «Колорит»

Години роботи	Кількість порцій, шт.	10:00 – 11:00	11:00 – 12:00	12:00 – 13:00	13:00 – 14:00	14:00 – 15:00	15:00 – 16:00	16:00 – 17:00	17:00 – 18:00	18:00 – 19:00	19:00 – 20:00	20:00 – 21:00	21:00 – 22:00
Назва страви													
Кількість споживачів у години роботи		12	24	48	48	16	24	16	32	72	32	21	5
Коефіцієнт перерахунку		0,03	0,07	0,14	0,14	0,05	0,07	0,05	0,09	0,21	0,09	0,06	0,01
Оселедець з печеним буряком та яблучним мусом	23	1	2	3	3	1	2	1	2	5	2	1	0
Студень із індики	17	1	1	2	2	1	1	1	2	4	2	1	0
Паштет із гусячої печінки з тостами та маринованими грибами, журавлиною та свіжою зелень	14	0	1	2	2	1	1	1	1	3	1	1	0
Асорті локальних сирів	15	0	1	2	2	1	1	1	1	3	1	1	0
Салат з печеним буряком та копченою фореллю	18	1	1	3	3	1	1	1	2	4	2	1	0
Салат із телятиною та грибною мачанкою	12	0	1	2	2	1	1	1	1	3	1	1	0
Грецький салат із українською фетою	44	1	3	6	6	2	3	2	4	9	4	3	0
Буковинський капустяний салат	33	1	2	5	5	2	2	2	3	7	3	2	0
Кабачкові оладки із червоною ікрою	55	2	4	8	8	3	4	3	5	12	5	4	1
Чернівецькі крумплі та ковбаски – печена картопля, домашні міні-ковбаски	80	2	6	11	11	4	6	4	7	17	7	5	1
Деруни з м'ясною начинкою	68	2	5	10	10	3	5	3	6	14	6	4	1
Гомбовці з лісовими грибами та бринзою	76	2	5	11	11	4	6	4	7	16	7	5	1
Гриби, запечені у сметані	37	1	3	5	5	2	3	2	3	8	3	2	0
Гуцульська грибна юшка на сметані	12	0	1	2	2	1	1	1	1	3	1	1	0
Капусняк буковинський	15	0	1	2	2	1	1	1	1	3	1	1	0
Гороховий суп-пюре з копченостями	15	0	1	2	2	1	1	1	1	3	1	1	0
Курячий бульйон з кнедликами	10	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	0
Форель по-буковинськи з карпатськими травами	29	1	2	4	4	1	2	1	3	6	3	2	0

Години роботи	Кількість порцій, шт.	10:00 – 11:00	11:00 – 12:00	12:00 – 13:00	13:00 – 14:00	14:00 – 15:00	15:00 – 16:00	16:00 – 17:00	17:00 – 18:00	18:00 – 19:00	19:00 – 20:00	20:00 – 21:00	21:00 – 22:00
Назва страви													
Кількість споживачів у години роботи		12	24	48	48	16	24	16	32	72	32	21	5
Коефіцієнт перерахунку		0,03	0,07	0,14	0,14	0,05	0,07	0,05	0,09	0,21	0,09	0,06	0,01
Судак обсмажений в кукурудзяній каші-мамалізі, подається з соусом із копченого масла, лимона та трав	21	1	1	3	3	1	2	1	2	4	2	1	0
Рибні крученики з вершковим соусом	19	1	1	3	3	1	1	1	2	4	2	1	0
Баранина на кістці з домашньою аджикою та запеченою картоплею	17	1	1	2	2	1	1	1	2	4	2	1	0
М'ясо по-Вижницьки -телятина тушкована в сметанно-грибному соусі з додаванням місцевих спецій та запечена під сирною скоринкою	18	1	1	3	3	1	1	1	2	4	2	1	0
Реберця свинячі в пивному соусі	44	1	3	6	6	2	3	2	4	9	4	3	0
Токан з ковбаскою та бринзою	50	2	4	7	7	3	4	3	5	11	5	3	1
Буковинські міні-голубці у томатному соці	36	1	3	5	5	2	3	2	3	8	3	2	0
Печеня з лісовими грибами у глиняних горщиках	37	1	3	5	5	2	3	2	3	8	3	2	0
Бігос (тушкована квашена та свіжа капуста з качиною ніжкою видами м'ясних виробів)	45	1	3	6	6	2	3	2	4	9	4	3	0
Пончики квашеною капустою та грибами	25	1	2	4	4	1	2	1	2	5	2	2	0
Пончики з буряком, бринзою та кропом	20	1	1	3	3	1	2	1	2	4	2	1	0
Пончики з горіхово-медова начинка та журавлиною	14	0	1	2	2	1	1	1	1	3	1	1	0
Пончики з сиром кисломолочним, калиною та медом	9	0	1	1	1	0	1	0	1	2	1	1	0
Буковинські рогаики яблуком корицею і волоським горіхом	19	1	1	3	3	1	1	1	2	4	2	1	0
Коровайчики з маком та медом	10	0	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	0
Пиріжки з яблуками та корицею	8	0	1	1	1	0	1	0	1	2	1	1	0

Продовження додатку Л

Години роботи	Кількість порцій, шт.	10:00 – 11:00	11:00 – 12:00	12:00 – 13:00	13:00 – 14:00	14:00 – 15:00	15:00 – 16:00	16:00 – 17:00	17:00 – 18:00	18:00 – 19:00	19:00 – 20:00	20:00 – 21:00	21:00 – 22:00
Назва страви													
Кількість споживачів у години роботи		12	24	48	48	16	24	16	32	72	32	21	5
Коефіцієнт перерахунку		0,03	0,07	0,14	0,14	0,05	0,07	0,05	0,09	0,21	0,09	0,06	0,01
Тістечко «П'яна вишня» (шоколадний бісквіт, вишня, коньяк, крем)	33	1	2	5	5	2	2	2	3	7	3	2	0
Книдлі з шоколадом та горіхами	26	1	2	4	4	1	2	1	2	5	2	2	0
Сирники із медом та ожиною	18	1	1	3	3	1	1	1	2	4	2	1	0
Яблука, запечені з медом та горіхами	28	1	2	4	4	1	2	1	3	6	3	2	0

Склад і площі приміщень закладу, що проектується

№	Назва приміщень	Площа, м ²
Приміщення для споживачів		
1	Вестибюль	24
2	Торговельна зала + барна зона	170
3	Гардероб для відвідувачів	6
4	Санвузли для відвідувачів	17
5	Магазин буковинських сувенірів	15
Виробничі приміщення		
6	Доготівельний цех	18
7	Холодний цех	16
8	Гарячий цех	24
9	Мийна столового посуду і сервізна	16
10	Мийна кухонного посуду	7
11	Роздаткова	6
Складські приміщення		
12	Завантажувальна	10
13	Приміщення комірника	5,5
14	Комора сухих продуктів	6
16	Комора мийної тари та інвентарю	6
17	Комора вино-горілчаних виробів	6
18	Приміщення охолоджувальних камер	10
Адміністративно-побутові приміщення		
19	Контора	10
21	Комора прибирального інвентарю	3
22	Гардероб для персоналу з душовими	18
23	Санвузол для персоналу	5
24	Кімната для офіціантів	6
25	Білизняна	9
Технічні приміщення		
26	Теплопункт	10,5
Всього		424
Корисна площа приміщень, м²		475

Планування фонду заробітної плати етно-кафе «Колорит» на 2026 рік

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини ФОП	Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці	Разом фонд оплати праці
Адміністративно-управлінський персонал							
1	Виконавчий директор	1	37600,00	37600,00	752,00	1880,00	40232,00
2	Бухгалтер	1	29500,00	29500,00	590,00	1475,00	31565,00
3	Технолог	1	34500,00	34500,00	690,00	1725,00	36915,00
4	Адміністратор	2	29800,00	59600,00	1192,00	2980,00	63772,00
	Разом	5	131400,00	161200,00	3224,00	8060,00	172484,00
Виробничий (операційний) персонал							
5	Комірник	1	18500,00	18500,00	370,00	925,00	19795,00
6	Кухар 5 розряду	8	26500,00	212000,00	4240,00	10600,00	226840,00
7	Помічник кухара	2	16000,00	32000,00	640,00	1600,00	34240,00
8	Касир	2	19500,00	39000,00	780,00	1950,00	41730,00
9	Офіціант	12	15800,00	189600,00	3792,00	9480,00	202872,00
10	Бармен	2	18500,00	37000,00	740,00	1850,00	39590,00
	Разом	27	114800,00	528100,00	10562,00	26405,00	565067,00
Допоміжний персонал							
11	Прибиральник	3	14500,00	43500,00		2175,00	45675,00
12	Технічний працівник	1	14500,00	14500,00		725,00	15225,00
13	Мийник кухонного посуду	2	14500,00	29000,00		1450,00	30450,00
14	Мийник столового посуду	2	14500,00	29000,00		1450,00	30450,00
	Разом	8	58000,00	464000,00		5800,00	121800,00
	Разом місячний фонд основної заробітної плати	40	304200,00	1153300,00	13786,00	40265,00	859351,00

Планування поточних витрат етно-кафе «Колорит» на 2026 рік

№	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні(ЗВ) та умовно-постійні(ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	12320,48	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	11927,29	ПВ
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	2624,00	ПВ
4	Амортизаційні відрахування	1380,80	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	661,98	ПВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	164,90	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів		ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	31,87	ПВ
9	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	22,00	ЗВ
10	Витрати на транспортування		ЗВ
11	Витрати на охорону ЗРГ	3,70	ПВ
12	Інші поточні витрати діяльності.	1302,45	ПВ
13	Фінансові витрати		ПВ
	Разом поточні витрати	30439,47	
	У тому числі: умовно змінні витрати	12342,48	
	умовно постійні витрати	18096,99	

ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ

План благоустрою М 1:500

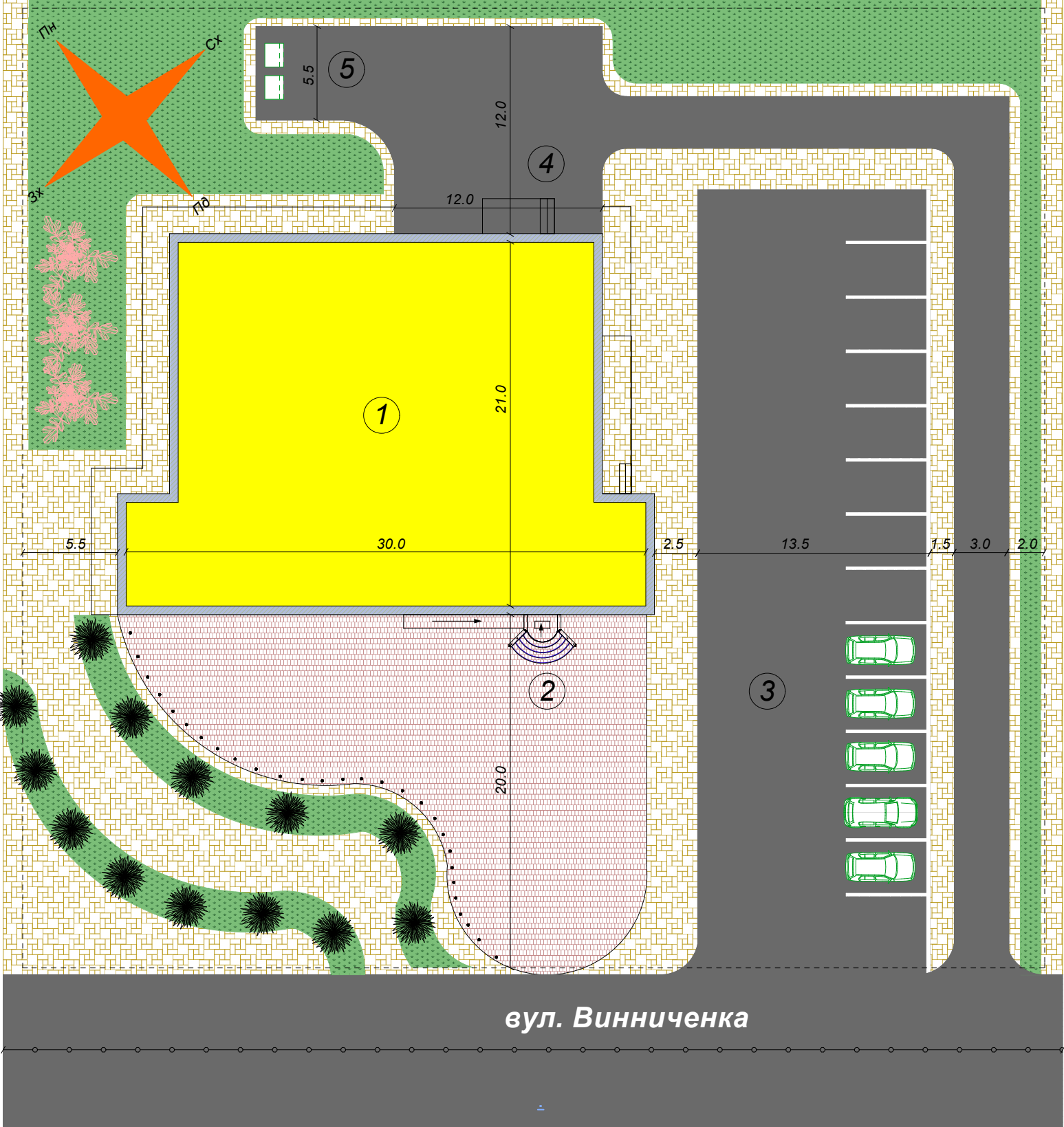
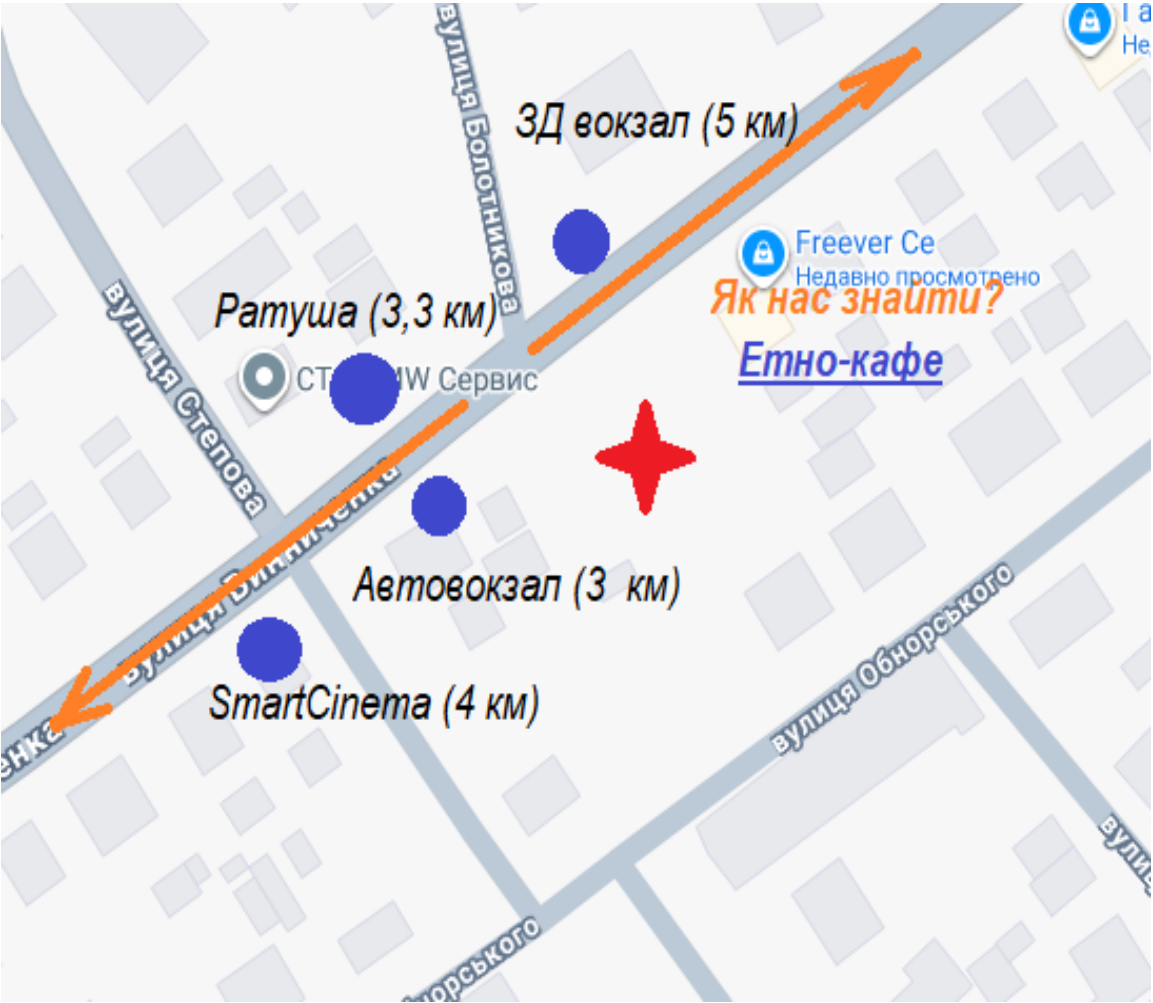


Схема проїзду



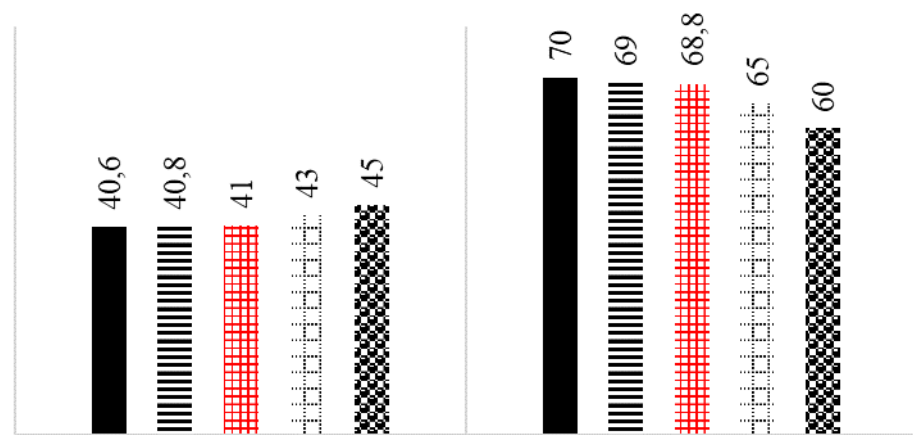
Експлікація будівель та споруд

№	Найменування	Примітка
1	Етно-кафе	80 місць
2	Майданчик для збору відвідувачів	160 м ²
3	Стоянка для автомобілів	336 м ²
4	Розвантажувальний майданчик	144 м ²
5	Майданчик для сміттєзбірників	38 м ²

Умовні позначення

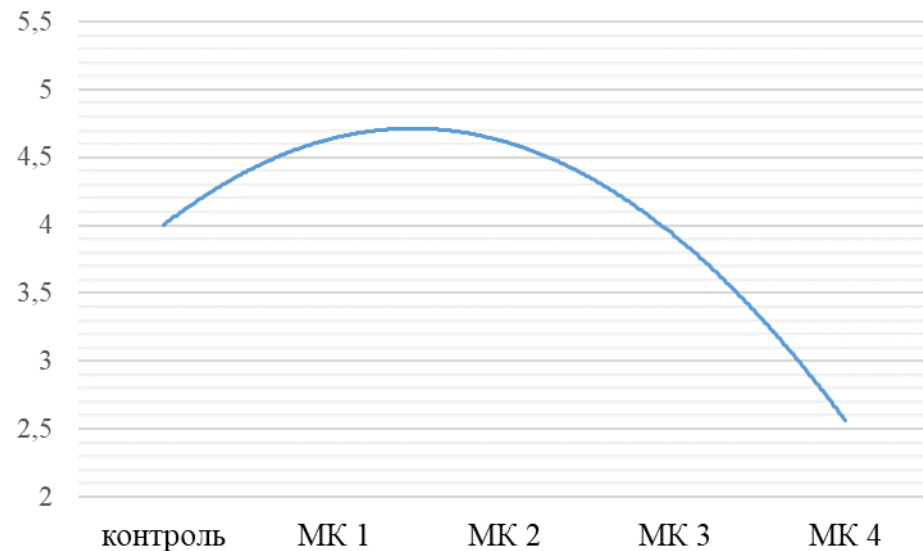
	Межа ділянки		Озеленення		Дерева
	Будівля, що проектується		Асфальтування		Декоративні кущі
	Бруківка		Бордюри для тротуарів		Вилічні ліхтарі
	Бруківка		Бак для сміття		Автомобіль

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-09 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект етно-кафе із впровадженням інноваційних технологій борошняних кулінарних виробів			
Ізм.	Коп.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Етно-кафе на 80 місць	Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.	Паламарек К.В.						Д	1	3
Керівник	Брикова Т.М.								
Розробив	Коватар К.І.					План благоустрою території та схема проїзду до об'єкту проектування	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 2 курс, 705 гр., д.ф.н.		



■ контроль ▨ МК 1 ▤ МК 2 ▦ МК 3 ▩ МК 4

Технологічні показники дріжджового тіста на основі модельних композицій борошняної сировини

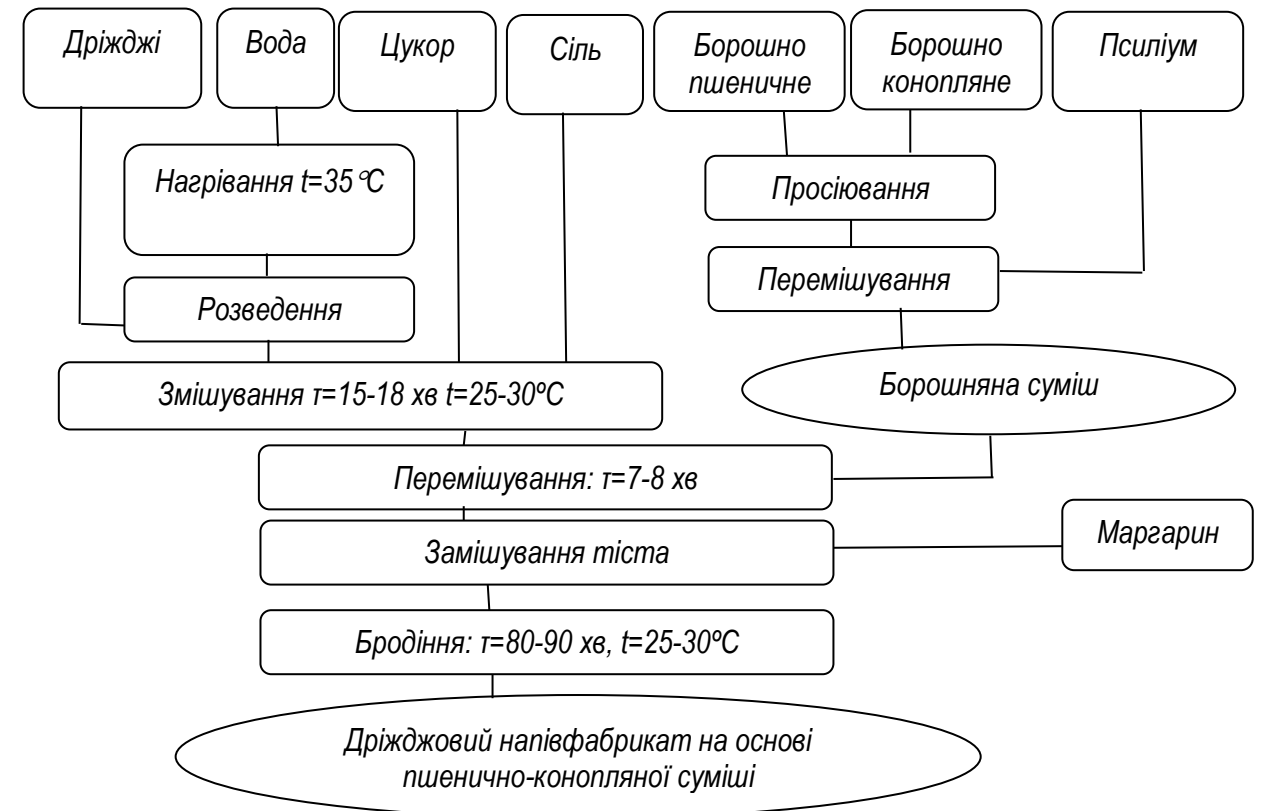


Питомий об'єм дріжджового тіста на основі модельних композицій борошняної сировини

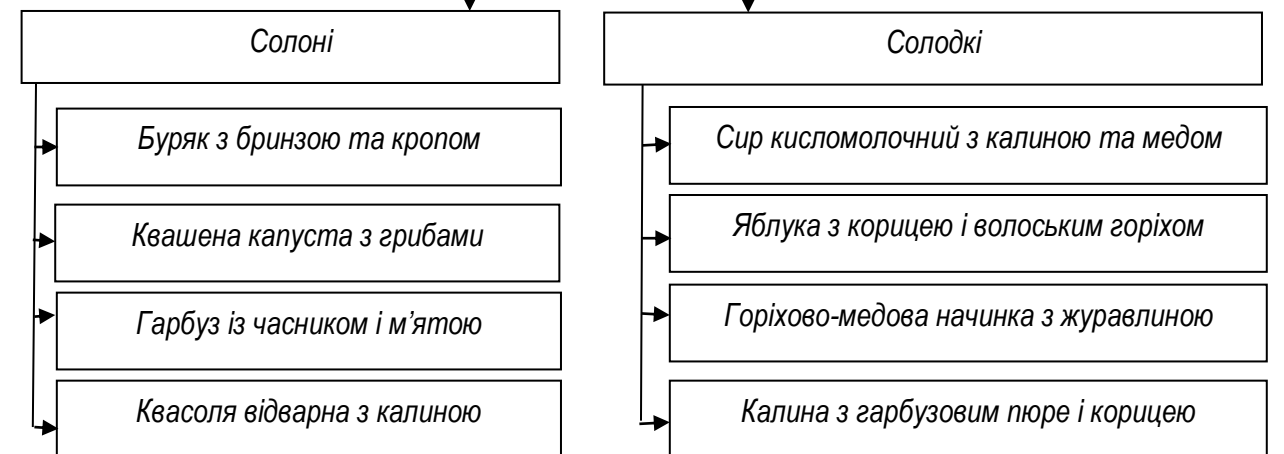
Харчова цінність дріжджового напівфабрикату на основі пшенично-конопляної суміші

Найменування показників	Контроль	Модельна композиція 2	Відхилення відносно, %
Білки, г	10,65	12,03	+12,9
Жири, г	3,49	4,13	+18,3
Вуглеводи, г	73,33	68,14	-7,1
в т. ч. клітковина, г	2,75	6,27	+128
Зола, г	1,98	2,38	+20,2
Мінеральні речовини, мг			
Са(кальцій)	14,4	20,3	+41,0
Mg (магній)	19,8	60,6	+206
K (калій)	96,1	145,2	+51
Fe (залізо)	1,09	1,61	+48
Вітаміни, мг			
B2 (рибофлавін)	0,14	0,15	+7
Вітамін Е	0,14	0,98	+620
Енергетична цінність, ккал	372	370	-0,6

Технологічна схема приготування дріжджового напівфабрикату на основі пшенично-конопляної суміші



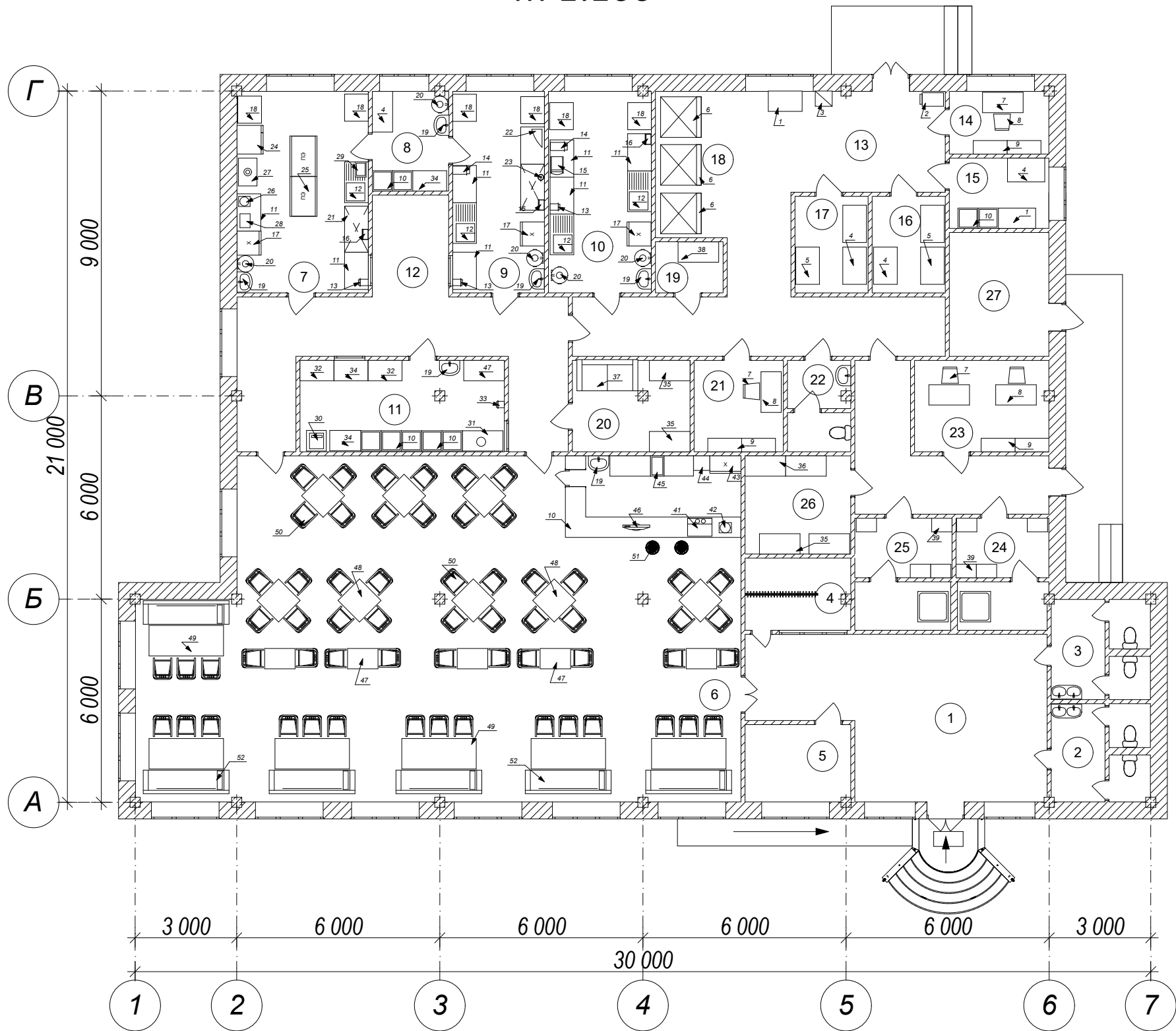
Начинки для автентичних борошняних кулінарних виробів



Види начинок для автентичних борошняних кулінарних виробів з пшенично-конопляної борошняної суміші

				ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-09 д.ф.н. КР ГЧ			
				Проект етно-кафе із впровадженням інноваційних технологій борошняних кулінарних виробів			
	П. І. Б.	Підпис	Дата	Етно-кафе	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. каф.	Паламарек К.В.				Н	2	3
Керівник	Брикова Т.М.						
Здобувач	Коватар К.І.			Графічні матеріали за результатами наукових досліджень	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 2 курс 705 гр., д.ф.н.		

План на позначці +0,000
М 1:100



ЕКСПЛІКАЦІЯ

№	Найменування приміщень	Площа, м.кв
1	Вестибюль	24,0
2	Санвузол для чоловіків	8,5
3	Санвузол для жінок	8,5
4	Гардероб для відвідувачів	6,0
5	Магазин буковинських сувенірів	7,0
6	Обідня зала	170,0
7	Гарячий цех з борошняним відділенням	24,0
8	Мийна кухонного посуду	7,0
9	Холодний цех	16,0
10	Доготівельний цех	18,0
11	Сервізна і мийна столового посуду	16,0
12	Роздаткова	6,0
13	Завантажувальна	10,0
14	Приміщення комірника	5,5
15	Мийна н/ф тари	6,0
16	Комора вино-горілчаних виробів	6,0
17	Комора сухих продуктів	6,0
18	Зона охолоджувальних камер	10,0
19	Комора прибирального інвентарю	3,0
20	Кімната офіціантів	9,0
21	Приміщення зав виробництвом	7,0
22	Санвузол для працівників	5,0
23	Контора	10,0
24	Гардероб з душовою для чоловіків	9,0
25	Гардероб з душовою для жінок	9,0
26	Білизняна	9,0
27	Теплопункт	10,0

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-09 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект етно-кафе із впровадженням інноваційних технологій борошняних кулінарних виробів			
Ізм.	Коп.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Етно-кафе на 80 місць	Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.	Паламарек К.В.						Д	3	3
Керівник	Брикова Т.М								
Розробив	Коватар К.І.								
						План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 2 курс, 705 гр., д.ф.н.		

Специфікація обладнання

№	Назва устаткування	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм
				Довжина Ширина
1	Стіл виробничий	КИЙ-В СВ-2	2	1000 600
2	Візок вантажний	TOLSEN 62623	1	630 400
3	Ваги товарні	VAGAR VB-P	1	500 450
4	Стелаж	КИЙ-В СЖВ-5	6	1100 700
5	Підтоварник	КИЙ-В ПТ	3	1100 700
6	Збірно-розбірна камера	RN20A	3	1200 1200
7	Стіл	Омега	4	1200 600
8	Стілець	Омега	4	400 400
9	Шафа для документів	Омега	6	1000 450
10	Ванна мийна	ВМ-1А	9	600 600
11	Стіл виробничий	КИЙ-В СВ-4	7	1200 700
12	Стіл з мийною ванною	КИЙ-В СМВ-1-1	4	1200 700
13	Ваги порційні	CAS SW-5	4	190 239
14	Вакуумний пакувальник	Adler-4484	2	240 410
15	Овочерізка	Frosty HLC-300N	1	615 240
16	Стерелізатор для ножів	Bimer 721 CR	3	310 180
17	Холодильна шафа	FROSTY	3	710 710
18	Стелаж виробничий	КИЙ-В СЖВ-5	6	800 700
19	Рукомийник	КИЙ-В АР-15	6	492 432
20	Бак для харчових відходів	КИЙ-В БВ-55	5	435 435
21	Стіл з холод. шафою	Frosty SNACK 2	2	1360 600
22	Слайсер	Frosty HBS-220J	1	400 360
23	Блендер	Braun MQ535	1	180 180
24	Пароконвектомат	Rational CMP 61	1	847 771
25	Плита електрична	ЭФЕС ЭПК-4Ш	2	1200 800
26	Кухонний процесор	Robot Coupe R21	1	220 340

27	Хоспер	ПДУ-800	1	820	550
28	Апарат су-від	FROSTY SV201	1	410	270
29	Фритюрниця	Steba DF300	1	450	320
30	Машина посудомийна	Whirlpool ADN 4	1	585	610
31	Стіл для збору відходів	APTE-H CO-1	1	1050	600
32	Шафа для посуду	ШФП-2ДР-4М	2	1000	600
33	Утилізатор відходів	Frosty BS-018	1	188	185
34	Стіл для чистого посуду	КИЙ-В СВ-4	1	1200	700
35	Шафа для білизни	ШБ-3Б	4	1200	600
36	Ларь для білизни	ЛБ-1А	2	1200	600
37	Диван		1	1800	900
38	Шафа підсобна		1	1200	600
39	Шафа для одягу	ШО-3Б	8	600	400
40	Барна стійка	Україна	1	5000	600
41	Кавова машина	Iberital IB7 2G	1	720	530
42	Кавомолка	Rauder СКМ-600	1	365	275
43	Холодильна шафа для напоїв	FROSTY L	1	920	515
44	Шафа для вина	FROSTY KWS-3	1	480	430
45	Ванна барна	Orest CSM-2	1	400	600
46	Касовий апарат	SPARK-TT-2115	1	340	70
47	Стіл двоохмісний		5	800	600
48	Стіл чотирьохмісний		8	900	900
49	Стіл шестимісний		6	2200	900
50	Стільці		62	450	450
51	Барні стільці		2	450	450
52	Диван		6	2500	700

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-09 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект етно-кафе із впровадженням інноваційних технологій борошняних кулінарних виробів			
Ізм.	Коп.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата				
Зав. каф.	Паламарек К.В.					Етно-кафе на 80 місць	Стадія	Лист	Листів
Керівник	Брикова Т.М.						Д	За	З
Розробив	Коватар К.І.								
						Специфікація обладнання	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 2 курс, 705 гр., д.ф.н.		