

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему «Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій
бісквітів»**

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

_____ Кудрявцева Ігоря Юрійовича
(підпис здобувача)

Науковий керівник
док. техн. наук, професор

_____ Кравченко Михайло Федорович
(підпис керівника)

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

_____ Паламарек Каріна Вікторівна
(підпис завідувача
кафедри)

**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
Кудрявцеву Ігорю Юрійовичу**

(прізвище, ім'я, по-батькові)

- 1. Тема кваліфікаційної роботи:**
Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій бісквітів

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 роботи: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій виготовлення бісквітів.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, інноваційні технології виготовлення бісквітів з додаванням амарантового борошна та кореню солодки.

Предмет дослідження: ресторан на 60 місць, бісквіт, амарантове борошно, корень солодки, бісквіт «Naches Amaranth».

- 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	Кравченко М.Ф.		
2. Архітектура. Дизайн	Кравченко М.Ф.		
3. Управління. Економіка	Кравченко М.Ф.		

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 _____

Михайло КРАВЧЕНКО
(ім'я, прізвище)

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота здобувача Кудрявцева Ігоря Юрійовича присвячена актуальній тематиці впровадження інноваційних технологій у виробництво бісквітів у закладі ресторанного господарства. Обрана тема є сучасною, практикоорієнтованою та відповідає тенденціям розвитку індустрії гостинності, яка активно інтегрує інноваційні рішення в технологічні процеси та асортиментну політику закладів.

У роботі здобувачем системно обґрунтовано концепцію проєктованого ресторану, визначено його цільову аудиторію, формат та гастрономічну спрямованість. Значну увагу приділено аналізу сучасних тенденцій у виробництві бісквітних виробів, дослідженню властивостей сировини, новітніх технологічних підходів та інноваційних методів приготування бісквітних напівфабрикатів. Автор продемонстрував уміння працювати з науковими джерелами, узагальнювати теоретичні дані та застосовувати їх у практичному проєктуванні.

Студентом виконано технологічні розрахунки, розроблено виробничу програму ресторану, подано характеристику приміщень та обґрунтовано підбір технологічного устаткування з урахуванням вимог санітарно-гігієнічних норм і сучасних технологічних стандартів. Рационально спроектовано об'ємно-планувальні рішення закладу, ефективно організовано виробничі потоки, що свідчить про глибоке розуміння специфіки технологічних процесів ресторанного господарства.

Позитивним аспектом роботи є економічний аналіз, у якому представлено основні статті витрат, проведено оцінку рентабельності проєкту та визначено шляхи підвищення його економічної ефективності. У роботі запропоновано практичні рекомендації щодо подальшого розвитку закладу та удосконалення технології виробництва бісквітів.

Матеріал кваліфікаційної роботи подано логічно, грамотно та послідовно. Автор продемонстрував належний рівень відповідальності, самостійності й професійної підготовки. Здобувач вміє працювати з науковою та нормативно-технічною літературою, робити обґрунтовані висновки та приймати раціональні технологічні рішення.

Кваліфікаційна робота заслуговує на високу оцінку, а її автор – на присвоєння відповідного кваліфікаційного рівня.

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувача Кудрявцева Ігоря Юрійовича може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

Каріна ПАЛАМАРЕК

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Студента	Кудрявцева Ігоря Юрійовича
Кафедра	харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Ресторанні технології та бізнес»

Тема роботи: «Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій бісквітів»

Анотація

Кваліфікаційна робота присвячена розробленню проєкту ресторану із впровадженням інноваційних технологій виробництва бісквітних виробів, що є актуальним напрямом розвитку сучасного ресторанного господарства та кондитерського виробництва. У роботі обґрунтовано концепцію закладу, визначено його функціональне призначення, формат і цільову аудиторію з урахуванням сучасних гастрономічних тенденцій та вимог споживачів.

Проведено аналіз сучасного стану й перспектив розвитку технологій виготовлення бісквітів, досліджено можливості використання новітніх технологічних підходів, удосконалених способів обробки сировини, функціональних інгредієнтів та сучасного обладнання. Визначено вплив інноваційних рішень на органолептичні, структурно-механічні та харчові властивості бісквітної продукції.

У роботі розроблено технологічну схему виробничих процесів у ресторані, обґрунтовано вибір технологічного устаткування, складено експлікацію приміщень та здійснено розрахунок їх площ відповідно до чинних санітарно-гігієнічних норм. Значну увагу приділено організації виробничих потоків, дотриманню принципів безпечності харчових продуктів та підвищенню енергоефективності виробництва.

Проект містить аналіз економічної ефективності діяльності ресторану, визначення основних статей витрат, прогнозування доходів та шляхів підвищення рентабельності закладу. Надано рекомендації щодо подальшого розвитку ресторану, удосконалення технологій виробництва бісквітів і розширення асортименту продукції.

Кваліфікаційна робота є сучасною, теоретично обґрунтованою та практично спрямованою. Отримані результати підтверджують доцільність і ефективність впровадження інноваційних технологій у виробництво бісквітної продукції в умовах ресторанного господарства.

Ключові слова: бісквіти, інноваційні технології, ресторан, кондитерське виробництво, технологічний процес, проєктування закладів ресторанного господарства.

Annotation

The qualification thesis is devoted to the development of a restaurant project implementing innovative technologies for the production of biscuit products, which is a relevant direction in the development of modern restaurant operations and confectionery production. The paper substantiates the concept of the establishment, defines its functional purpose, format, and target audience, taking into account current gastronomic trends and consumer requirements.

An analysis of the current state and prospects for the development of biscuit production technologies has been conducted. The study explores the possibilities of applying advanced technological approaches, improved methods of raw material processing, functional ingredients, and modern equipment. The impact of innovative solutions on the organoleptic, structural-mechanical, and nutritional properties of biscuit products has been determined.

The thesis develops a technological scheme of production processes in the restaurant, substantiates the selection of technological equipment, provides an explication of premises, and calculates their areas in accordance with applicable sanitary and hygienic standards. Considerable attention is paid to the organization of production flows, adherence to food safety principles, and improvement of production energy efficiency.

The project includes an analysis of the economic efficiency of the restaurant's operation, identification of major cost items, income forecasting, and determination of ways to increase the establishment's profitability. Recommendations are provided for the further development of the restaurant, improvement of biscuit production technologies, and expansion of the product range.

The qualification thesis is contemporary, theoretically grounded, and practically oriented. The obtained results confirm the feasibility and effectiveness of implementing innovative technologies in biscuit production within the restaurant industry.

Keywords: biscuits, innovative technologies, restaurant, confectionery production, technological process, food service establishment design.

ЗМІСТ

ВСТУП	
РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ.....	
1.1. Концепція	
1.2. Інноваційні технології харчової продукції	
1.3. Виробничий процес	
1.4. Сервіс	
РОЗДІЛ 2. ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНЕ РІШЕННЯ ПРОЄКТОВА-НОГО 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 бізнес характеризується динамічним розвитком, високим рівнем конкуренції та постійним зростанням вимог споживачів до якості, асортименту та інноваційності продукції. У цих умовах заклади ресторанного господарства змушені шукати нові концептуальні рішення та впроваджувати прогресивні технології, що дозволяють формувати унікальні гастрономічні пропозиції та розширювати цільову аудиторію. Одним із перспективних напрямів розвитку інновацій у сфері ресторанної продукції є вдосконалення технологій виготовлення борошняних виробів, зокрема бісквітів, які займають провідне місце в сучасній кондитерській індустрії.

Інноваційні технології приготування бісквітів передбачають використання нових харчових інгредієнтів, нетрадиційної сировини, функціональних добавок, текстуроутворювачів та сучасних способів термічної обробки. Це дозволяє суттєво покращити органолептичні показники продукції, її харчову та біологічну цінність, підвищити збалансованість складу та розширити асортимент, орієнтований на різні групи споживачів, зокрема осіб із непереносимістю глютену, прихильників здорового або низькокалорійного харчування.

Актуальність даної кваліфікаційної роботи зумовлена потребою у створенні проекту ресторану, який поєднує традиційні гастрономічні підходи з використанням новітніх технологій виготовлення бісквітних виробів. Впровадження інноваційних технологічних рішень дозволить підвищити конкурентоспроможність закладу, забезпечити гнучкість асортиментної політики та сформувати унікальну кулінарну нішу на ринку ресторанних послуг.

Метою роботи є за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень з урахуванням вимог HACCP та ISO розробити проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій виготовлення бісквітів.

Відповідно до структури кваліфікаційної роботи та логіки дослідження передбачено виконання таких основних завдань:

- обґрунтувати концепцію діяльності ресторану з інноваційними бісквітними виробами;
 - проаналізувати сучасні інноваційні технології виготовлення бісквітів та можливості їх використання у ресторанному господарстві;
 - розробити технології, технологічні схеми та інноваційні рецептури бісквітів;
 - сформувати виробничий процес ресторану з урахуванням упровадження інноваційних технологій;
 - охарактеризувати систему сервісу та стандарти обслуговування у проєктованому закладі;
 - розробити об’ємно-планувальне рішення ресторану з урахуванням санітарних, технологічних та ергономічних вимог;
 - визначити архітектурно-будівельні рішення та інженерно-технічні параметри проєктованого закладу.
- розробити організаційну структуру управління рестораном;
- виконати розрахунок доходів, витрат, ціноутворення та фінансових показників діяльності ресторану;
 - оцінити ефективність інвестиційного проєкту – визначити чистий приведений дохід, рентабельність, терміни окупності та інші ключові показники.
 - сформулювати резюме дослідження з узагальненням отриманих результатів і визначенням перспектив впровадження проєкту.

Об’єкт дослідження – проєкт закладу ресторанного господарства, інноваційні технології виготовлення бісквітів з додаванням амарантового борошна та кореню солодки.

Предмет дослідження – ресторан на 60 місць, бісквіт, амарантове борошно, корень солодки, бісквіт «Naches Amaranth».

У процесі виконання роботи застосовано такі методи:

✓ аналітичний метод – для вивчення тенденцій розвитку ресторанного господарства та інноваційних харчових технологій.

✓ порівняльний метод – для аналізу властивостей традиційних та інноваційних бісквітів.

✓ експериментальний метод – для відпрацювання рецептур, технологічних схем і сенсорної оцінки інноваційних бісквітних виробів.

✓ розрахунково-аналітичні методи – для визначення обсягів виробництва, площ приміщень, чисельності персоналу.

✓ методи економічного прогнозування та оцінки ефективності – для визначення показників прибутковості, рентабельності та інвестиційної привабливості проєкту.

✓ проєктно-технологічні методи – для створення об’ємно-планувального рішення та моделювання роботи виробничих процесів.

Таким чином, кваліфікаційна робота спрямована на створення науково обґрунтованого проєкту ресторану нового покоління, діяльність якого базується на впровадженні інноваційних технологій у виробництво бісквітних виробів, що відповідає сучасним тенденціям розвитку харчової індустрії та вимогам споживачів. 

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1. Концепція

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Для розміщення проєктованого ресторану із впровадженням інноваційних технологій бісквітів обрана територія міста Чернівці, яке є адміністративним центром Буковини та одним із культурно-історично значущих міст України. Історична спадщина Чернівців формує цілісний, практично недоторканий архітектурний ансамбль, що відноситься до епохи середини XIX – початку XX століть [43].

Збільшення чисельності населення Чернівецької області у останні роки значною мірою зумовлене переміщенням внутрішньо переміщених осіб (ВПО) з інших регіонів України у зв'язку з військовими діями та економічними чинниками. За даними Державної служби статистики та місцевих органів влади, станом на 2025 рік чисельність ВПО, що оселилися в Чернівецькій області, становить кілька десятків тисяч осіб, що суттєво впливає на демографічну ситуацію та соціально-економічне середовище регіону.

Зростання чисельності населення за рахунок ВПО має як прямий, так і опосередкований вплив на попит на споживчі послуги, у тому числі у сфері ресторанного господарства. Збільшення контингенту споживачів стимулює потребу у розширенні закладів ресторанного, пропозиції нових видів послуг та оптимізації обслуговування.

Крім того, присутність ВПО у Чернівецькій області сприяє розвитку локальної економіки через зростання споживчих витрат, створення нових робочих місць та активізацію інвестиційної діяльності. Така демографічна динаміка обґрунтовує доцільність проєктування та відкриття нових закладів ресторанного господарства, що зможуть задовольнити потреби як місцевих жителів, так і переселенців, забезпечуючи економічну ефективність інвестиційного проєкту.

У сучасних умовах в Чернівцях активно розвивається туристична інфраструктура: функціонує 32 заклади готельного господарства та 69 турагентств.

У місті запроваджуються інноваційні туристичні маршрути, що передбачають унікальні пішохідні екскурсії визначними локаціями з використанням QR-технологій [49].

Туристична привабливість регіону підвищується завдяки доступності замиських об'єктів: неподалік розташовані Хотинська (70 км) та Кам'янець-Подільська (100 км) фортеці, а також місто Яремче (130 км) в Українських Карпатах. На західній околиці Чернівців збереглися руїни Цецинської фортеці [38].

Проведено аналіз конкурентного середовища закладів ресторанного господарства міста Чернівці (табл. 1.1)

Таблиця 1.1

Аналіз закладів ресторанного господарства міста Чернівці

Сегмент закладів	Типи та найменування закладів міста	Сильні сторони даного сегменту	Слабкі риси чи виклики
Вищий	заклади з вишуканим інтер'єром, ресторани європейської/ф'южн кухні, заклади з живою музикою <u>ресторани</u> : «Ridge», «Преміум», «DiBocca», «Diverso», «Allure Inn», «BROYT UN TSU BROYT», «Rita Steinberg», «Флора Клуб»	можливість вищого середнього чека; клієнти, які шукають не лише їжу, а й атмосферу, сервіс; хороший імідж; можливість заходити на корпоративні чи святкові події	великі витрати на оренду, обладнання, персонал; вимоги до якості дуже високі; залежність від платоспроможності клієнтів; ризики сезонності або економічних спадів
Середній	кафе, ресторани локальної/національної кухні, грузинські, піцерії, заклади “середнього” рівня комфорту <u>ресторани</u> : «Маестро», «Файно», «Креветка», «LiVuar», «Park Restoran Klub», «Дім 18», «Джорджина», «Чорноморка», «Gorno», «Хата», «Панська гуральня»; <u>кафе</u> : «Креветка», <u>піцерія</u> Nonna Macarona, «Vinarium»	ширший пул клієнтів, стабільніший попит; легше увійти на ринок; менші ризики, ніж у преміумі	конкуренція з багатьма; ціна часто є ключовим фактором; складно відрізнитися; тиск знижок; потреба в ефективному управлінні витратами
Бюджетний	піцерії, заклади із готовими стравами / доставки, кав'ярні, стріт-фуд <u>піцерії</u> : «LA П'ЄЦ», «Піцерія на Заньковецької, 5», «Shosho», «Сімейна піцерія», «Czernowizza», «Ozzy», «Park Pizza», «Sherwood»	швидка оборотність; великий обсяг клієнтів; низький поріг входу; можливість масштабування доставки або takeaway; платоспроможність навіть при економічних складнощах	мала маржа; конкуренція ціною; вимагається висока ефективність операцій; слабший імідж, складно підтримувати високу якість; чутливість до інфляції цін на сировину

Проведений аналіз структури ресторанного господарства м. Чернівці дає змогу виділити три основні сегменти ринку – вищий, середній та бюджетний. Кожен із них має власні особливості функціонування, відмінності у цільовій аудиторії, форматі обслуговування та рівні цінової політики.

Загалом, ринок ресторанного господарства Чернівців є насиченим і конкурентним, що стимулює розвиток якості послуг, появу нових форматів і концепцій. Для успішного функціонування закладу в будь-якому сегменті важливими залишаються орієнтація на потреби споживачів, постійне вдосконалення сервісу та ефективне управління ресурсами.

Водночас аналіз показав наявність перспектив для розвитку — зокрема, у впровадженні сучасних форматів обслуговування, підвищенні якості сервісу, розвитку доставки та використанні цифрових каналів комунікації з клієнтами. Таким чином, ресторанне середовище Чернівців є конкурентоспроможним, але потребує інноваційних підходів до організації діяльності для забезпечення стабільного успіху та зміцнення ринкових позицій.

Буковина у міжвоєнний період була важливим центром релігійного, культурного та духовного життя єврейської громади Східної Європи. У Чернівцях збереглося значне культурне надбання єврейської громади: школа «Сафа-арт», музей історії та культури євреїв Буковини, хасидський дім цадика Фрідмана в Садгорі, єврейське кладовище та колишня велика синагога [52]. Вплив єврейської культури простежується у архітектурі та гастрономічних традиціях міста. На цій підставі проєктування ресторану з єврейською кухнею в Чернівцях є актуальним та економічно обґрунтованим.

Локація для будівництва закладу визначена на вулиці Ужгородська, 5 (див. графічні матеріали 1), на відстані 2,0 км від єврейського кладовища [44]. Цільова аудиторія ресторану передбачає місцевих жителів, туристів та паломників, зацікавлених у знайомстві з єврейською історією та кухнею.

На сьогодні в Чернівцях функціонують лише два ресторани, що пропонують страви єврейської кухні: «Rita Steinberg» (вул. Університетська, 48) та «Kosher

Organic Restaurant» (вул. Миколи Садовського, 11) [51]. У таблиці 1.2 проведено їх характеристику за ключовими показниками конкурентоспроможності.

Таблиця 1.2

Характеристика основних конкурентів проєктованого ресторану

<i>Критерії</i>	<i>Конкуренти</i>	
	<i>Ресторан «Rita Steinberg»</i>	<i>Ресторан «Kosher organic restaurant»</i>
Кулінарне спрямування	Авторські страви єврейської та буковинської кухні	Єврейська кухня
Місткість	80	70
Режим роботи	10:00-23:00	Пн-Чт: 09:00-20:00 П'ятн: 09:00-15:00 Нед: 09:00-20:00
Частка ринку, що обслуговується	Бізнесмени, жителі міста, туристи	Жителі міста, туристи, євреї
Інтер'єр	Поєднання класичного та індивідуального стилів	З збереженням єврейських традицій
Рівень обслуговування	Добре	Добре
Транспортна доступність	Чудова транспортна розв'язка	Центр міста, розташований в будівлі Головної синагоги Буковини
Система бронювання	Через соціальну мережу Facebook	На офіційному сайті та онлайн сайтах бронювання
Цінова політика	Середній чек – 400 грн.	Середній чек – 500 грн
Програми лояльності	Бонусна програма для постійних клієнтів	Програма лояльності
Реклама	Реклама в інтернеті	Реклама в інтернеті
Додаткові послуги	Паркінг, Wi-fi, організація бенкетів, літній майданчик, комплексні сніданки	Wi-fi, паркінг, організація святкових заходів, автентична музика

Аналіз даних, наведених у таблиці 1.2, дозволяє зробити висновок, що досліджувані заклади ресторанного господарства виступають значними конкурентами на ринку. Це обумовлено наявністю сформованого кола постійних клієнтів, високим рівнем сервісу та привабливим меню. Зокрема, ресторан «Kosher organic restaurant» забезпечує повне дотримання норм кашруту, що підкреслює його спеціалізацію та цільову спрямованість.

На основі отриманих даних визначено конкурентні переваги проєктованого ресторану, що сприятимуть його успішній інтеграції на ринку:

- ✓ концептуальне меню єврейської кухні з дотриманням вимог кашруту;

- ✓ використання свіжих та високоякісних локальних продуктів у приготуванні страв;
- ✓ надання послуги «to go», що забезпечує можливість замовлення продукції з собою у фірмовій упаковці;
- ✓ додаткові сервіси для відвідувачів: доступ до Wi-Fi, обслуговування святкових заходів, бронювання столиків онлайн, доставка по місту, наявність кошерної лавки та бібліотеки з єврейською літературою.

Таким чином, запропоновані заходи дозволяють не лише забезпечити конкурентоспроможність закладу, а й сформувати лояльну клієнтську базу, що є ключовим фактором його стабільного функціонування.

Неймінг закладу

Згідно з історичними даними, Чернівці часто називають «Єрусалимом на Пруту», оскільки ще на початку XX століття один із сучасних районів міста – Садгора – характеризувалася значною концентрацією єврейського населення. Так, станом на 1914 рік близько 50 % жителів цього району становили євреї [52]. Садгора відігравала роль важливого центру хасидизму на Буковині, що обумовлювало її культурне та релігійне значення для регіону.

Враховуючи історико-культурну специфіку місцевості та прагнення підкреслити автентичність єврейської кухні, для проєктованого ресторану запропоновано назву «Тафель», яка відображає історичну спадщину та сприяє формуванню концептуальної ідентичності закладу.

Ресторан «Тафель» проєктується із метою збереження та відтворення автентичної єврейської гастрономічної традиції Буковини, поєднавши її з сучасними тенденціями ресторанного сервісу. Назва «Тафель» походить від німецько-єврейського слова *Tafel*, що означає «стіл» або «вечеря», і символізує єдність, гостинність та спільний обід як важливий елемент культурного та соціального життя єврейської громади.

Концепція ресторану базується на принципі автентичності та локальної ідентичності: у меню використовуються лише свіжі, високоякісні локальні продукти, традиційні рецепти адаптовані до сучасних кулінарних технологій, з

дотриманням правил кошруту. Ресторан пропонує не лише страви, а й культурний досвід: тематичні вечори, кулінарні майстер-класи, лекції з історії єврейської кухні та гастрономії Буковини.

«Тaufель» покликаний стати місцем зустрічі культур і поколінь, де відвідувачі можуть не лише скуштувати традиційні страви, але й відчути атмосферу історичних Чернівців, де взаємопроникнення культур створило унікальний гастрономічний спадок.

Ресторан «Тaufель» орієнтований на широку аудиторію: місцевих жителів, туристів, паломників та шанувальників кулінарної спадщини. Простір закладу організований так, щоб забезпечити комфортні умови для сімейного відпочинку, ділових зустрічей та святкових заходів.

Легенда ресторану «Тaufель» – демократичний міський ресторан, де можна скуштувати традиційні страви єврейської кухні.

Легенда ресторану «Тaufель» підкреслює його ціннісну та культурну місію: відтворення та популяризацію єврейської кухні як частини гастрономічної та історико-культурної спадщини Чернівців, створення простору, де кухня стає засобом комунікації та інтеграції культур. Розроблено фірмовий логотип проєктованого ресторану, який представлено на рис. 1.1.



Рис. 1.1. Фірмовий логотип ресторану «Тaufель»

Фірмовий слоган ресторану «Тaufель» сформульовано як «Смак, що об'єднує за столом». Він відображає головну місію ресторану – не лише подати смачну їжу,

а створити атмосферу єднання, спілкування та теплих емоцій. Стіл – це символ гостинності, родинного затишку, дружби та спільних моментів.

Отже, ресторан «Тафель» позиціонує себе як місце, де люди збираються не просто поїсти, а провести час разом.

Концептуальне меню

Основу меню ресторану «Тафель» становлять автентичні страви єврейської кухні, приготовані із використанням натуральних, екологічно чистих інгредієнтів. Концепція закладу передбачає поєднання традиційних кошерних рецептів із сучасними кулінарними технологіями, що забезпечує гармонійне поєднання смаку, користі та культурної автентичності.

У меню ресторану представлено широкий асортимент класичних єврейських страв, серед яких: різні види хумусу, форшмак з оселедця, гефілте фіш (фарширована риба), фалафель, картопляні латкес, хацилім, шакшука, єменський суп із бичачих хвостів, цимес (телятина, тушкована з овочами), чолнт (традиційна страва, що готується на Шабат), а також телячі щічки, тушковані у вині, торт «Нахес» і єврейський струдель з яблучною начинкою.

Барна карта ресторану «Тафель» представлена білими та червоними кошерними винами, а також натуральними напоями – свіжими соками, домашніми лимонадами, різними видами чаю та кави.

Меню ресторану (додаток А) розроблено з урахуванням усіх вимог кашруту, що забезпечує дотримання релігійних норм харчування. Контроль за дотриманням цих правил здійснюють представники синагоги – машгехі, до обов'язків яких входить перевірка якості та свіжості всіх продуктів, заборона змішування м'ясної та молочної їжі, а також використання м'яса лише дозволених видів тварин і птахів. Крім того, у закладі виключається застосування штучних барвників, підсилювачів смаку та розпушувачів.

Особливу увагу приділено санітарно-гігієнічним вимогам: на кухні відсутні дерев'яні обробні дошки, оскільки в їхніх насічках можуть залишатися частинки продуктів, що створює ризик порушення кашруту – наприклад, змішування м'яса з

рибою. Такий підхід забезпечує високий рівень якості, безпечності та релігійної чистоти страв, що є ключовими цінностями ресторану «Тафель».

Концептуальний дизайн та атмосфера

Місткість ресторану «Тафель» становитиме 60 посадкових місць. Інтер'єр закладу виконаний у стилі європейської естетики з поєднанням елементів сучасного та традиційного дизайну. Оформлення торговельних залів характеризується гармонійним поєднанням м'яких диванів у трендових відтінках, марокканських люстр, художніх полотен із зображеннями старого Єрусалиму, а також портретів відомих равинів. У дерев'яних буфетах передбачено розміщення декоративного посуду, статуеток, свічок, фоторамок, шабатних свічників та мінор. Кольорова гама інтер'єру базується на поєднанні бежевого, оливкового, червоного, чорного та сірого кольорів.

Відповідно до культурних традицій та релігійних норм єврейського народу в залі ресторану «Тафель» передбачено умивальник, який використовується для ритуального омивання рук перед прийомом їжі. Відвідувачі можуть здійснювати обряд згідно з приписами – наповнивши глиняний глечик водою з крана та обмивши руки. За потреби в цій процедурі можуть допомагати офіціанти закладу.

Посадкові місця представлені м'якими диванами на дві особи та стільцями, виготовленими з цінних порід деревини. Столи розраховані переважно на 2 або 4 особи, що сприяє створенню затишної атмосфери та комфортного простору для спілкування.

У вхідній зоні розташовано стелаж із релігійною літературою на івриті та українській мовах, зокрема екземплярами Тори та творами сучасних єврейських письменників. Відвідувачі мають змогу ознайомитися з цими виданнями під час перебування у закладі.

Дизайн основного залу ресторану «Тафель» вирізняється концептуальною цілісністю, що поєднує естетику європейського інтер'єру з автентичними елементами єврейської культури, формуючи унікальну атмосферу затишку, традиційності та духовного змісту на рис. 1.2.



Рис. 1.2. Дизайн основного залу проєктованого ресторану «Тафель»

Для приготування та презентації страв у проєктованому закладі передбачається використання фарфорового, порцелянового та скляного посуду. Згідно з нормами ортодоксального іудаїзму, процес обслуговування відвідувачів у ресторані «Тафель» здійснюватиметься виключно чоловічим персоналом.

Сервіс

У ресторані «Тафель» обслуговування відвідувачів здійснюватиметься офіціантами за принципом меню вільного вибору із можливістю розрахунку як готівкою, так і безготівковим способом. Заклад надає послуги споживання єврейських страв безпосередньо у ресторані, реалізацію кулінарної продукції на виніс у фірмовій упаковці, а також її доставку до домогосподарств та офісів.

Маркетингове просування послуг ресторану передбачає використання офіційного веб-сайту проєктованого закладу та профілів у популярних соціальних мережах, таких як Facebook і Instagram.

У ресторані «Тафель» передбачено організацію святкових заходів різного характеру – сімейних, національних та релігійних – із дотриманням усіх традицій

єврейської культури. У вечірній час у закладі виконуватиметься клезмерська музика, яка являє собою традиційний музичний жанр східноєвропейських євреїв.

Для постійних клієнтів передбачено програму лояльності, що дозволяє накопичувати бонусні бали, розраховані від суми замовлення, та використовувати їх для повної або часткової оплати наступних замовлень у ресторані.

При вестибюлі закладу функціонуватиме кошерна лавка, де буде запропоновано різноманітні кулінарні вироби та продукти, серед яких: солодощі (зефір, вафельні батончики, цукерки, шоколад), унікальні спеції та заправки, сири та йогурти, сметана, молоко, кошерне м'ясо, макаронні вироби, а також готову продукцію – консервацію, випічку, мацу (у сезон).

Режим роботи ресторану «Табель» визначається традиціями єврейського шабату: понеділок-четвер та неділя з 10:00 до 22:00, п'ятниця з 10:00 до 13:00, субота – вихідний.

Загальна характеристика концептуальних ознак ресторану «Табель» представлена у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Концепція ресторану «Табель»

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
<i>Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування ресторану</i>	
Країна розташування	Україна
Адміністративна територія та район населеного пункту	місто Чернівці, вул. Ужгородська, 5
Рівень туристичної і ділової активності району	Високий рівень туристичної і ділової активності
Насиченість регіонального ринку послуг РГ	Ресторани «Rita Steinberg» та «Kosher organic restaurant»
<i>Неймінг</i>	
Тип закладу	Ресторан
Логотип	
Неймінг	«Табель»

<i>Ознаки концепції</i>	<i>Характеристика ознаки</i>
Легенда	Легенда ресторану «Тафель» - демократичний міський ресторан, де можна скуштувати традиційні страви єврейської кухні.
<i>Концептуальне меню</i>	
Меню ресторану включає різноманітні традиційні єврейські страви, серед яких: різновиди хумусу, форшмак із оселедця, гефілте фіш (фарширована риба), фалафель, картопляні латкес, хацилім, шакшука, єменський суп із бичачими хвостами, цимес (тушкована телятина з овочами), чолнт (традиційна страва на Шабат), телячі щічки, тушковані у вині, а також десерти – торт «Нахес» та єврейський струдель із яблучною начинкою. Барна карта представлена асортиментом білих та червоних кошерних вин.	
<i>Концепція дизайну та атмосфери закладу</i>	
Стиль дизайну	Європейський
Фірмові кольори	Бежевий, оливковий, червоний, чорний та сірий
Фірмові атрибути, атмосфера	Дизайн залів ресторану поєднує елементи сучасного стилю та історичної традиції: використовуються м'які дивани в актуальних кольорах, марокканські люстри, декоративні зображення старого Єрусалиму, а також портрети відомих і шанованих равинів. У дерев'яних буфетах розташовується посуд, декоративні статуетки, свічки, фоторамки, свічники для шаббату та мінори.
<i>Сервіс</i>	
Формат закладу, рівень сервісу	Ресторан «Тафель» позиціонує себе як демократичний автентичний заклад, де можна скуштувати справжню кошерну їжу.
Види обслуговування	Індивідуальне обслуговування
Види меню	Меню вільного вибору
Форми обслуговування	Офіціантами та барменом за частковою формою обслуговування
Додаткові послуги	Послуга «to go», доставка по місту; Wi-fi; обслуговування святкових заходів; бронювання столику он-лайн; кошерна лавка; бібліотека з єврейською літературою.
Режим роботи	Пон.-четвер, нед. з 10:00-22:00, п'ятн. з 10:00-13:00 год., суб. вихідний
Зали для споживачів, кількість місць	Основна зала на 60 місць
Середня прогнозна оборотність місця за день	3,1 рази

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

Традиційні продукти харчування становлять важливу складову національної культури, відображаючи історичні, соціальні та гастрономічні особливості кожного народу. Серед них значне місце посідають хлібобулочні та кондитерські вироби, які з часом набули універсального характеру та широкого розповсюдження у всьому світі. Бісквіти, як представники групи борошняних кондитерських

виробів, є не лише популярним десертом, а й одним із базових напівфабрикатів у ресторанній і кондитерській справі.

На сучасному етапі розвитку харчових технологій спостерігається необхідність удосконалення традиційних методів виробництва бісквітів у зв'язку зі зміною якості сировини, вимог споживачів до безпечності, харчової цінності та органолептичних характеристик готової продукції. Значний вплив на ці показники має увесь харчовий ланцюг – від якості зернової сировини до технологічних параметрів випікання. З огляду на це, важливим напрямом розвитку є впровадження інноваційних технологій, що дозволяють зберегти або підвищити біологічну цінність продуктів, оптимізувати енергоспоживання та забезпечити стабільну якість готових виробів.

Одним із ключових аспектів сучасного кондитерського виробництва є тенденція до розроблення функціональних та здорових продуктів, що відповідають концепції раціонального харчування. З метою підвищення біологічної цінності бісквітів використовуються нові види сировини – борошно з мигдалю, кокосу, гречки, амаранту, насіння льону, чіа; природні підсолоджувачі (мед, стевія, тростинний цукор); а також гідроколоїди, які забезпечують стабільну текстуру без синтетичних добавок.

Вагоме місце серед інноваційних методів обробки посідає технологія вакуумного випікання, що дозволяє зберегти природну вологість тіста, зменшити окислення жирів, зберегти ароматичні та біологічно активні компоненти, а також знизити калорійність готового виробу. Поєднання таких технологічних рішень із традиційними рецептурами дає можливість створювати нове покоління бісквітів із покращеними органолептичними та функціональними характеристиками.

Таким чином, актуальність дослідження інноваційних технологій бісквітів обумовлена потребою адаптації традиційних продуктів до сучасних умов виробництва та споживання, тенденцією до здорового способу життя, а також необхідністю підвищення конкурентоспроможності ресторанної продукції на ринку.

Мета дослідження: наукове обґрунтування та розроблення інноваційної технології бісквіту підвищеної харчової цінності шляхом часткової заміни пшеничного борошна амарантовим і введення натуральної біоактивної добавки — порошку кореня солодки, що сприятиме поліпшенню споживних властивостей готового виробу відповідно до сучасних тенденцій здорового харчування.

Об’єкт дослідження: технологія виробництва бісквіту з використанням амарантового борошна та кореня солодки.

Предмет дослідження: вплив амарантового борошна та порошку кореня солодки на структурно-механічні, органолептичні та фізико-хімічні показники бісквітного напівфабрикату, а також на його харчову та біологічну цінність.

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

Бісквітні вироби мають високу засвоюваність завдяки розпушеній структурі, оптимальній денатурації білків, клейстеризації крохмалю та емульгуванню жирів, що забезпечує легке перетравлення. У сучасних технологіях борошняних кондитерських виробів перспективним є часткова або повна заміна пшеничного борошна альтернативними видами, що сприяє підвищенню харчової та біологічної цінності продукції.

Значний внесок у вдосконалення технологій та підвищення харчової цінності бісквітних виробів здійснили науковці, які досліджували можливості збагачення рецептури нетрадиційною сировиною рослинного походження, зокрема гречаним, амарантовим, рисовим борошном, овочевими пюре, білково-поліфенольними комплексами, а також функціональними добавками на основі рослинних екстрактів, клітковини, пребіотиків та природних антиоксидантів. Їхні праці сприяли формуванню сучасних підходів до створення бісквітів підвищеної біологічної цінності, адаптованих до концепції здорового харчування.

Особливу увагу привертає використання амарантового борошна — універсальної харчової та лікарської сировини, багатой на білки, вітаміни, мінерали та біоактивні сполуки. Білок амаранту характеризується збалансованим

амінокислотним складом, близьким до білка молока, та високим вмістом незамінних амінокислот – лізину, треоніну, метіоніну й триптофану.

Жирова фракція насіння амаранту містить до 77% поліненасичених жирних кислот (переважно лінолеву та ліноленову), що сприяють зниженню рівня холестерину та попередженню атеросклеротичних змін. Завдяки цим властивостям амарант є цінним компонентом у технологіях дієтичних і функціональних кондитерських виробів.

Таблиця 1.4

Порівняльна характеристика хімічного складу амарантового та пшеничного борошна

<i>Найменування показника</i>	<i>Амарантове борошно</i>	<i>Пшеничне борошно вищого ґатунку</i>	<i>Примітка</i>
Вологість, %	8-10	12-14	Менша вологість забезпечує кращу збережуваність
Білки, %	13-19	10-11	Високий вміст білків із повноцінним амінокислотним складом
Жири, %	6-8	1-2	Містить поліненасичені жирні кислоти (лінолева, ліноленова)
Вуглеводи, %	55-60	70-72	Менша частка крохмалю, вищий вміст біологічно активних речовин
Клітковина, %	12-14	2-3	Покращує роботу травної системи
Залізо, мг/100 г	9,0	3,5	Важливий мікроелемент кровотворення
Кальцій, мг/100 г	160	20	Підвищений вміст для зміцнення кісткової системи
Магній, мг/100 г	270	35	Сприяє нормалізації нервової та серцево-судинної систем
Вітамін Е, мг/100 г	4,0	0,3	Антиоксидант, запобігає окисним процесам
Енергетична цінність, ккал/100 г	370-380	330-340	Підвищена за рахунок вмісту білків і жирів

Примітка: показники наведено за узагальненими літературними даними [1, 3, 5].

Як видно з даних таблиці 1.4, амарантове борошно характеризується підвищеним вмістом білків, клітковини, мінеральних речовин і вітаміну Е порівняно з пшеничним борошном. Такий склад зумовлює його високу біологічну цінність і сприяє покращенню функціонально-технологічних властивостей готових виробів. Використання амарантового борошна у технології бісквітів дозволяє знизити частку рафінованих вуглеводів, підвищити вміст незамінних амінокислот і

покращити засвоюваність продукції, що відповідає сучасним тенденціям здорового харчування.

У представленому дослідженні з розробки інноваційних технологій бісквітів передбачається використання перспективного природнього підсолоджувача, придатного для використання у технологіях харчових продуктів – корінь солодки (*Glycyrrhiza glabra* L.), солодкість якого приблизно у 50 разів перевищує цукрозу завдяки наявності гліциризинової кислоти. До його складу входять понад 30 флавоноїдних сполук, моно- та полісахариди, пектинові речовини, дубильні компоненти, органічні кислоти, а також мінерали – калій, марганець, залізо, магній, мідь і цинк.

Корінь солодки має широкий спектр біологічної активності: виявляє протизапальну, спазмолітичну, антисептичну та тонізуючу дію, нормалізує функціонування серцево-судинної та ендокринної систем, стимулює синтез інсуліну, що робить його корисним для осіб із порушеннями вуглеводного обміну.

У харчовій промисловості екстракти солодки застосовують під час виробництва сиропів, напоїв, какао-продуктів, маринадів, борошняних і кондитерських виробів як натуральний замінник цукру та джерело біологічно активних сполук.

Тому, розроблення технологій бісквітів зі зниженою калорійністю на основі природних цукрозамінників, зокрема порошку кореня солодки.

Було проведено дослідження бісквітних напівфабрикатів із різною часткою заміни пшеничного борошна амарантовим у порівнянні з контролем – 10% та 20%, 30 % (табл. 1.5). В рецептурі бісквіту також проведено заміну цукру на порошок кореня солодки у співвідношенні 2 %, 5%, 10%, та зниження вмісту цукру у зв'язку із збільшеною солодкістю, що дозволить значно знизити енергетичну цінність бісквіту та підвищить її харчову цінність.

Під час визначення оптимальної кількості функціональної добавки керувалися наступними критеріями:

✓ її використання не повинно погіршувати органолептичні показники готових виробів порівняно з контролем;

✓ застосування добавки не повинно ускладнювати технологічний процес приготування.

Таблиця 1.5

Модельно-харчові композиції бісквітів з додаванням амарантового борошна та кореню солодки

<i>Назва інгредієнта</i>	<i>Контроль (бісквіт традиційної рецептури)</i>	<i>Дослід 1 (Бісквіт з 10% амарантового борошна і 2 % кореню солодки)</i>	<i>Дослід 2 (Бісквіт з 20% амарантового борошна і 5 % кореню солодки)</i>	<i>Дослід 3 (Бісквіт з 30% амарантового борошна і 10 % кореню солодки)</i>
Борошно пшеничне вищого гатунку	28,12	25,3	22,52	19,7
Крохмаль картопляний	6,9	6,9	6,9	6,9
Цукор	34,7	17	16,5	15,6
Яйця	57,8	57,8	57,8	57,8
Борошно амарантове	-	2,8	5,6	8,4
Корінь солодки	-	0,7	1,7	3,5
<i>Вихід</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	<i>100</i>	<i>100</i>

Оптимальна доза добавки для бісквітного напівфабрикату визначалась за допомогою органолептичного оцінювання на п'ятибальній шкалі (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

Органолептична оцінка бісквітів з додаванням амарантового борошна та кореню солодки, бали

<i>Показник якості</i>	<i>Контроль (бісквіт традиційної рецептури)</i>	<i>Дослід 1 (Бісквіт з 10% амарантового борошна і 2 % кореню солодки)</i>	<i>Дослід 2 (Бісквіт з 20% амарантового борошна і 5 % кореню солодки)</i>	<i>Дослід 3 (Бісквіт з 30% амарантового борошна і 10 % кореню солодки)</i>
Смак	5,0	4,9	4,9	4,9
Запах	5,0	4,9	4,9	4,8
Колір	4,9	4,8	4,8	4,8
Консистенція	5,0	4,9	4,8	4,9
Зовнішній вигляд	5,0	4,9	4,8	4,9
Середня бальна оцінка	5,0	4,9	4,8	5.0

Як показано у таблиці 1.6, заміна частини пшеничного борошна на амарантове та додавання кореня солодки не вплинули негативно на органолептичні властивості бісквітів. Зокрема, зовнішній вигляд і смак виробів залишились на

рівні контролю. Встановлено, що оптимальні пропорції інгредієнтів становлять: 20% амарантового борошна та 5% порошку кореня солодки.

Додатково проведено розрахунок хімічного складу дослідного зразка, який свідчить про підвищену біологічну цінність продукту завдяки збільшеному вмісту білка, клітковини та мінеральних компонентів у порівнянні з контрольним зразком.

Для забезпечення високої якості бісквітів важливе значення має стійкість піни. Було проведено дослідження стійкості піни дослідних зразків, результати якого наведено у таблиці 1.7.

Таблиця 1.7

Стійкість піни для бісквіту із різною часткою амарантового борошна та кореня солодки

<i>Дослід</i>	<i>Склад бісквіту</i>	<i>Об'єм піни після збивання, мл</i>	<i>Час збереження стійкості піни, хв</i>	<i>Примітка</i>
1	10% амарантового борошна + 2% кореня солодки	420	12	Помірна стійкість
2	20% амарантового борошна + 5% кореня солодки	450	18	Оптимальна стійкість
3	30% амарантового борошна + 10% кореня солодки	430	15	Легка втрата структури, надмірне збивання

Для порівняння використовувався контрольний зразок бісквіту без заміни пшеничного борошна амарантовим та без додавання кореня солодки. Стійкість піни контрольного зразка становила 400 мл із часом збереження структури 10 хв.

Аналіз даних таблиці 1.7 показує, що найвищу стійкість піни забезпечує суміш із 20% амарантового борошна та 5% кореня солодки (Дослід 2), де об'єм піни після збивання був максимальним, а час збереження структури піни досягав 18 хв. Збільшення частки амарантового борошна та кореня солодки до 30% (Дослід 3) призводить до незначного зниження стійкості піни, ймовірно через надмірне збивання та зміну білкової матриці. Використання меншої кількості добавки (Дослід 1) забезпечує помірну стійкість піни, що може впливати на пористість і об'єм готового бісквіту. Таким чином, оптимальним співвідношенням компонентів

для формування стабільної піни є 20% амарантового борошна та 5% кореня солодки.

Розроблено технологічну схему приготування бісквіту з додаванням амарантового борошна та кореню солодки (рис. 1.3).

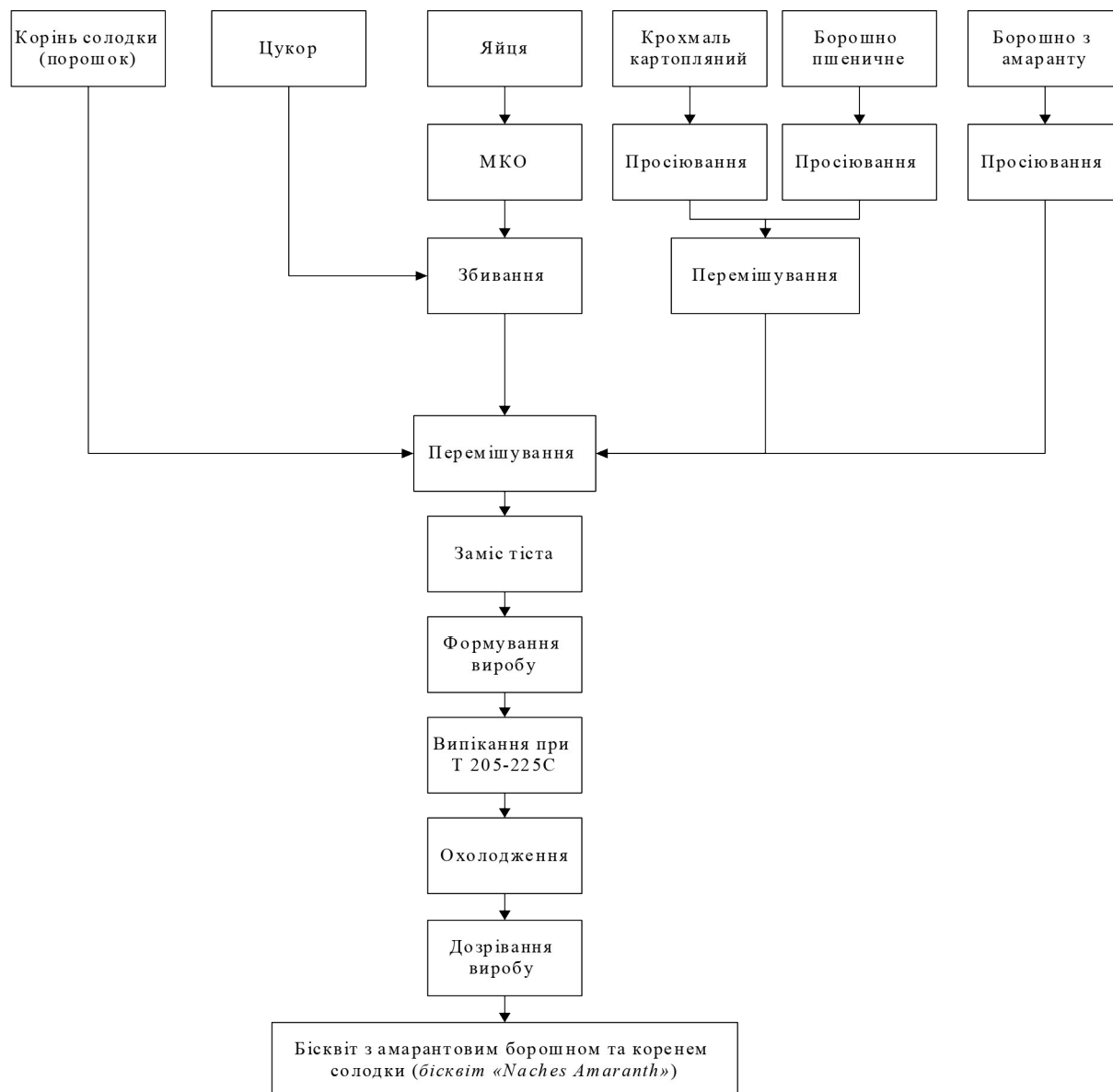


Рис. 1.3. Технологічна схема приготування бісквіту з амарантовим борошном та коренем солодки

Як видно з рисунка 1.3, додавання амарантового борошна та порошку кореня солодки до рецептури бісквіту не впливає істотно на технологічний процес приготування. Проведено розрахунки біологічної та харчової цінності дослідних зразків, результати яких наведено у таблиці 1.8.

Таблиця 1.8

Хімічний склад контрольного та дослідного зразків бісквіту на 100 г

<i>Поживні речовини</i>	<i>Контроль</i>	<i>Дослід</i>	<i>Відхилення, %</i>
Білки, г	5,5	6,58	+19,63
Жири, г	11,8	12,22	+3,5
Вуглеводи, г:	48,8	52,52	+7,62
Клітковина, г	0,2	0,92	+360
Зола, г	0,6	0,75	+25
Мінеральні речовини, мг			
Натрій	26,0	27,56	+6
Калій	133,0	144,22	+8,4
Кальцій	45,0	58,02	+28,9
Магній	28,0	31,12	+11,14
Фосфор	92,0	103,1	+12,06
Залізо	1,5	2,76	+84
Вітаміни, мг			
A (бета-каротин)	0,09	0,09	-
B1 (тіамін)	0,10	0,12	+20
B ₂ (рибофлавін)	0,09	0,12	+33,3
PP	0,51	-	-

Аналіз даних хімічного складу контрольного та дослідного зразків бісквіту свідчить про значне підвищення біологічної цінності продукції при використанні амарантового борошна та кореня солодки.

Порівняно з контролем, у дослідному зразку збільшилось вміст білка на 19,6% (з 5,5 до 6,58 г), жирів на 3,5% і вуглеводів на 7,6%, що забезпечує покращення енергетичних характеристик бісквіту. Особливо помітне зростання клітковини – у 4,6 рази (з 0,2 до 0,92 г). Мінеральний склад дослідного зразка покращився за рахунок зростання кальцію, магнію, фосфору, калію та заліза, а вітаміни B1 і B2 зросли на 20% та 33,3% відповідно. Такі зміни роблять бісквіт більш поживним та корисним для організму, що відповідає сучасним тенденціям функціонального та здорового харчування.

На основі змін в хімічному складі бісквіту, побудовано комплексний показник якості контрольного та дослідного зразків бісквіту (табл. 1.9) і побудовано моделі якості (рис. 1.4).

Таблиця 1.9

Результат розрахунку комплексного показника якості бісквіту

Показник	Коефіцієнт вагомості, т, од,	(контроль)	(дослід)
«Бісквіт основний»			
Клітковина	0,3	0,2	0,92
Вітаміни групи В, мг	0,25	0,19	0,24
Органолептична оцінка, бали	0,15	4,86	4,88
Білки	0,1	5,5	6,58
Кальцій	0,1	45,0	58,02
Магній	0,1	28,0	31,12
Сума	1		

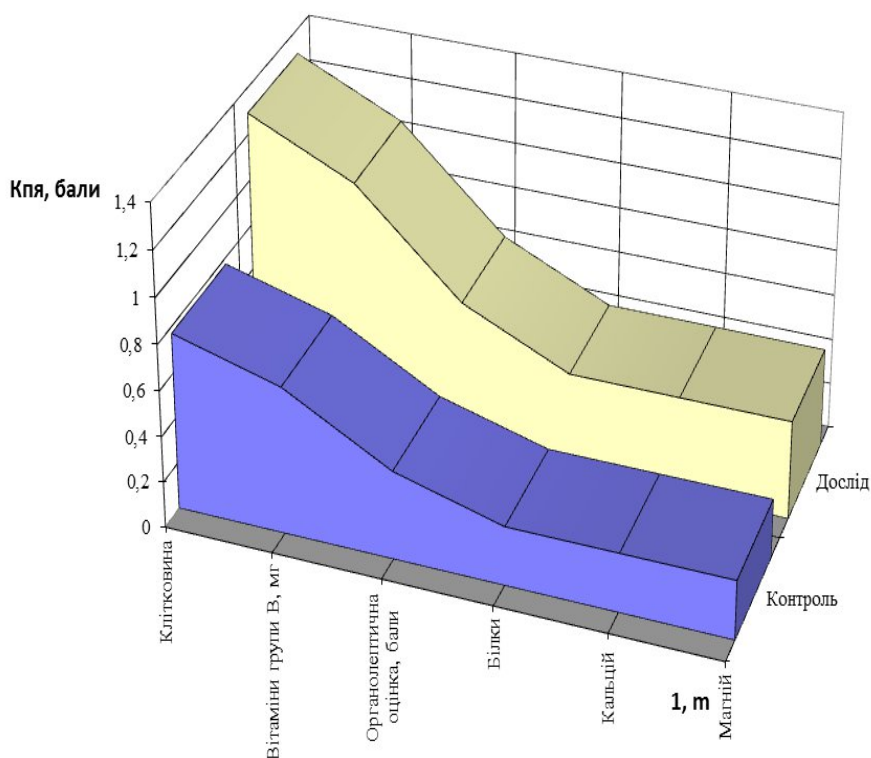


Рис. 1.4. Модель якості бісквіту з борошном з амаранту

За результатами проведеного дослідження встановлено, що використання амарантового борошна та заміна цукру на порошок кореня солодки у технології приготування бісквітів суттєво підвищує їх харчову та біологічну цінність. Такі модифікації рецептури забезпечують збільшення вмісту білка, клітковини, мінеральних речовин та вітамінів, не погіршуючи органолептичних властивостей виробів і не ускладнюючи технологічний процес. Запропоновані підходи дозволяють створювати функціональні кондитерські вироби з підвищеними

поживними характеристиками, що відповідає сучасним тенденціям здорового харчування та розвитку ресторанного господарства.

Розробка інноваційного бісквіту з амарантовим борошном та коренем солодки під назвою “Naches Amaranth” планується для впровадження в меню проєктованого ресторану «Тафель». Цей продукт поєднує функціональні харчові властивості та традиційні кулінарні цінності, відповідаючи сучасним тенденціям здорового харчування та підвищуючи харчову цінність десертів проєктованого ресторану.

1.3. Виробничий процес

Структуризацію сервісно-виробничого процесу проєктованого ресторану «Тафель» представлено у вигляді схеми виробничо-торговельної структури закладу (рис. 1.5) [22].

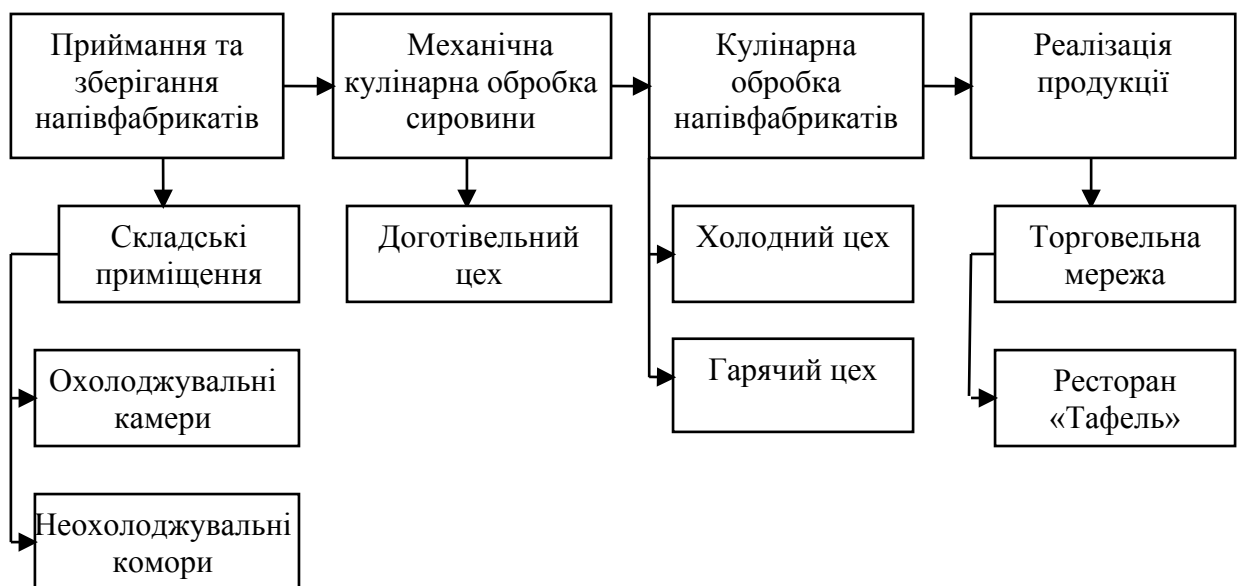


Рис. 1.5. Структура сервісно-виробничого процесу ресторан «Тафель»

Виробничий процес в ресторані моделюють на підставі добової динаміки попиту закладів ресторанного господарства за розрахунковий день. Розрахунок оборотності місця за 1 годину здійснюється за формулою 1.1 [47]. Для визначення денної кількості споживачів ресторану «Тафель» на 60 місць розробляємо динаміку завантаженості у табл. 1.10.

Таблиця 1.10

Прогнозована добова динаміка завантаження ресторану «Табель»

<i>Години роботи, год</i>	<i>Тривалість відвідування, хв</i>	<i>Оборотність місця за годину, разів</i>	<i>Заповненість зали, частка одиниці</i>	<i>Кількість відвідувачів</i>
10:00 – 11:00	60	1	0,1	6
11:00 – 12:00	60	1	0,4	24
12:00 – 13:00	60	1	0,3	18
13:00 – 14:00	90	0,7	0,3	13
14:00 – 15:00	90	0,7	0,1	4
15:00 – 16:00	60	1	0,2	12
16:00 – 17:00	90	0,7	0,5	21
17:00 – 18:00	90	0,7	0,9	38
18:00 – 19:00	120	0,5	0,7	21
19:00 – 20:00	120	0,5	0,5	15
20:00 – 21:00	120	0,5	0,3	9
21:00 – 22:00	90	0,7	0,1	4
Усього за день				185
Оборотність місця за день				3,1

Найбільша завантаженість торгівельної зали в ресторані «Табель» з 13.00 до 15.00 та 18.00 до 21.00 години.

Визначаємо загальну кількість страв, які реалізують у залі ресторану. Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах розраховуємо на підставі прогнозування завантаженості торгової зали шляхом визначення споживаної кількості страв за одне відвідування закладу та прогнозованої кількості споживачів за зміну роботи зали (формула) [47]. Асортиментний склад продукції у проєктованому ресторані «Табель» наведено в таблиці 1.11.

Таблиця 1.11

Погруповий розподіл страв в ресторані «Табель»

<i>Група страв</i>	<i>Коефіцієнт споживання групи страв</i>	<i>Денна кількість страв групи</i>
Фірмові страви	0,2	37
Холодні закуски	1,9	352
Гарячі закуски	0,3	56
Супи	0,18	33
Основні страви	1,2	222
Соуси	0,1	19
Гарніри	0,3	56
Солодкі страви	0,3	56
Гарячі напої	0,4	74
Холодні напої	0,6	111
Хліб та хлібобулочні вироби	0,3	56
Вино	0,1	19
Загальна кількість		1088

На основі меню та розрахованої кількості спожитих страв за день складаємо денну виробничу програму для ресторану «Табель» (Додаток Д).

Денна виробнича програма закладу ресторанного господарства слугує підґрунтям для розрахунку потреби в сировині та напівфабрикатах, проводимо розрахунки сировинного забезпечення виробничої програми, формула 1.3 [47].

Кількість денної сировини, яка необхідна ресторану «Табель», відображено в Додатку Е.

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

Кількісний склад складського механічного, ваговимірювального і підйомно-транспортного устаткування визначається за нормами технічного оснащення та наводиться у Додатку Ж.

Проєктування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Вся сировина та напівфабрикати, які зберігаються в складських приміщеннях ресторану надходять до доготівельного цеху, де відбувається процес обробки напівфабрикатів та сировини [25]. Виробничу програму доготівельного цеху складаємо, виходячи з виробничої програми ресторану на один день, розрахунок представлено у табл. 1.12.

Таблиця 1.12

Виробнича програма доготівельного цеху

<i>Найменування сировини</i>	<i>Добова потреба, кг</i>	<i>Технологічна обробка</i>	<i>Призначення напівфабрикату</i>
Помідори черрі	0,7	Миття	Для салатів
Авокадо	1,3	Чищення, видалення кістки, нарізання	Нарізане для салатів
Помідори	11,0	Миття, нарізання	Нарізані для основних страв та салатів
Морква	9,1	Очищення, миття	Нарізана для супів, фрешів основних страв та гарнірів,
Цибуля	7,4	Очищення, миття	Нарізана для супів, основних страв та гарнірів
Картопля	14,5	Очищення, миття	

Продовження таблиці 1.12

Зелена цибуля	0,3	Перебирання, миття	Наріzana для салатів
Хрін корінь	1,1	Миття, нарізання	Нарізаний для соусів
Огірки	5,0	Миття	Нарізані для салатів
Листя салату	1,2	Перебирання, миття	Нарізане для салатів
Білі гриби	1,8	Зачищення, миття	Нарізані для гарячих закусок, основних страв
Болгарський перець	5,4	Очищення, миття	Нарізаний для салатів, гарнірів
Кольорова капуста	2,0	Миття, розділення на суцвіття	Підготовлена для гарнірів
М'ята	0,1	Перебирання, миття	Підготовлена для солодких страв
Часник	2,4	Чищення, подрібнення	Очищений для холодних закусок, основних страв
Баклажани	10,5	Миття, чищення	Нарізаний для холодних закусок, гарнірів
Петрушка	0,3	Перебирання, миття	Підготовлена для салатів
Капуста білокачанна	2,1	Миття, видалення качана, шинкування	Наріzana для супів, основних страв
Найменування сировини	Добова потреба, кг	Технологічна обробка	Призначення напівфабрикату
Гарбуз	1,9	Чищення, миття, нарізання	Нарізаний для супів
Селера	1,0	Миття	Підготовлена для основних страв
Буряк	1,0	Миття, чищення, нарізання	Нарізаний для супів, фрешів
Кабачки	1,3	Миття, нарізання	Нарізані для гарнірів
Шпинат	0,9	Миття	Нарізаний для фірмових страв
Яблуко	8,2	Миття, чищення, нарізання	Нарізані для солодких страв, фрешів
Банан	1,0	Чищення, нарізання	Нарізані для фірмових страв
Апельсин	7,4	Миття, чищення, нарізання	Нарізаний для солодких страв, фрешів
Грейпфрут	1,9		Нарізаний для фрешів
Манго	1,0	Миття, видалення кістки	Підготовлене для напоїв
Лимон	1,5	Миття	
Полуниця	1,2	Видалення плодоніжки, миття	Підготовлена для фірмових страв
Телятина вирізка	18,3	Зачищення, миття, нарізання	Наріzana для фірмових, основних страв
Яловичина вирізка	5,8		Нарізаний для основних страв
Баранячі ребра	3,6		Підготовлений для холодних закусок
Телячий язик	3,2		Підготовлені для основних страв
Телячі щічки	2,7		Нарізане для салатів, гарячих закусок, основних страв
Куряче філе	12,0		Підготовлена для основних страв
Індичка філе	3,5		
Куряча шийка	2,6		
Куряча печінка	3,1		
Бичачі хвости	1,4		
Короп	5,2	Зачищення, миття, нарізання	Нарізаний для фірмових страв та холодних закусок

Закінчення таблиці 1.12

Оселедець	6,9	Зачищення, миття, нарізання	Нарізаний для холодних закусок
Скумбрія	4,1		Нарізна для основних страв
Лосось філе	2,1		
Тріска	4,3		
Горбиль	3,0		Нарізна для основних страв
Морський окунь	3,4		
Камбала	4,2		
Тунець	1,9		
Анчоус	1,0		Підготовлений для супів
Кальмар тушка	1,0		Підготовлена для супів

Підбір устаткування ресторану «Табель» проводимо у таблиці 1.13 відповідно до структурно-технологічної схеми організації роботи у ньому [40]. Площу цехів проєктованого закладу визначали за формулою 1.13 [47].

Таблиця 1.13

Підбір устаткування доготівельного цеху ресторану «Табель»

Назва устаткування	Марка, модель	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна	Orest BM 1	2	800	600	0,96
Стіл виробничий	Orest B-6	3	1200	600	2,16
Стіл виробничий з мийною ванною	Orest TWSI-1	1	1200	600	0,72
Овочерізка	Top Line 800 Hendi 234020	1	530	350	-
Ваги настільні	Cas SW-5W	1	278	317	-
Вакумна пакувальна машина	Amitek SBA330	1	375	300	-
Стелаж виробничий	Orest N	1	1200	600	0,72
Холодильна шафа	Profi Line Hendi 233146	1	1200	745	0,89
Полички настінні	Orest WSI-2	1	1000	400	-
Рукомийник	Orest	1	400	340	0,14
Бачок для відходів	Orest SB	2	470	400	0,36
Разом площа устаткування					5,95
Площа цеху, м ²					17,0

Отже, розрахункова площа доготівельного цеху ресторану «Табель» становить 17 м².

Обґрунтування режиму роботи доготівельного цеху

Режим роботи доготівельного цеху залежить від режиму роботи закладу, що проєктується. Робота цеху починається і закінчується на 2 год. раніш зали закладу ресторанного господарства, отже робота цеху проходить 09:00-22:00 год.

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового меню (виробничої програми) ресторану на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Розрахунки зводяться в додаток [47].

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою [47]:

$$N_2 = 4 * 1,58 = 6 \text{ осіб}$$

Так як чисельність працівників безпосередньо зайнятих у процесі виробництва, згідно з запропонованою методикою, визначається для всього закладу, то пропонується їх розподіл по цехам підприємства приблизно в наступному співвідношенні (табл.1.14).

Таблиця 1.14

Розподіл виробничих працівників по цехах закладу

<i>Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом</i>	<i>Кількість працівників</i>
Доготівельний цех – 20%	1
Холодний цех – 20%	1
Гарячий цех – 60%	4

Проектування процесу виробництва готової кулінарної продукції

Технологічний процес виробництва готової кулінарної продукції в ресторані «Табель» завершується в гарячому та – холодному цехах [26]. Виробнича програма холодного цеху складається на основі денної виробничої програми закладу і оформлюється у табл. 1.15.

Таблиця 1.15

Виробнича програма холодного цеху ресторану «Табель»

<i>Назва страви</i>	<i>Вихід страви, г</i>	<i>Кількість порцій, шт.</i>
Фірмові страви		
Хумус з авокадо	130	4
Баба Гануш (закуска з баклажанів)	100	8
Холодні закуски		
Форшмак з оселедця	160	28
Гевірте фіш з коропа	150/30	34
Філе оселедця з цибулею	120	20
Салат «Нісуаз Тель-Авів»	190	26
Салат «Шалом»	180	22
Салат з курчач, овочами і медово-гірчичною заправкою	200	10
Салат «Табель»	170	24
Салат «Ізраїльський»	180	35

Закінчення таблиці 1.15

Салат «Табуле»	200	12
М'ясне асорті (балик, яловичий язик, бастурма)	60/60/60	11
Паштет печінковий з тостами	80/40	16
Свіжі овочі (помідори, огірки, перець болгарський)	60/60/60	19
Оливки	100	14
Хумус з грибами	120	27
Хумус з запеченим перцем	120	12
Хацилім (закуска із баклажанів)	130	19
Мухаммара	140	23
Соуси		
Тхіна	50	6
Харіса	50	4
Овочева сальса	50	9
Солодкі страви		
Вершковий пудинг з фісташками і рожевою водою	140	9
Тейглах (десерт з медом, горіхами)	120	6
Морозиво в асортименті	130	8

Виробнича програма гарячого цеху складається на основі денної виробничої програми закладу і оформлюється у табл. 1.16.

Таблиця 1.16

Виробнича програма гарячого цеху ресторану «Табель»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість порцій, шт.
Фірмові страви		
Короп фарширований з картоплею та грибами	300	6
Цимес	180	5
Пракес (голубці в томатному соусі)	140	5
Naches Amaranth	150	9
Гарячі закуски		
Млинчікес міт флейш (млинці з м'ясом)	120	13
Фалафель в піті з баклажаном та черрі	130	10
Пряний фалафель з нуту (подається з соусом тхіна)	100/40	7
Картопляний латекс (смажені картопляні оладки)	140	15
Шакшука	170	11
Супи		
Курячий суп з мацевими галушками	300	13
Єменський суп з бичачими хвостами	300	6
Єврейський борщ з телятиною та житніми часниковими грінками	300	4
Суп перечно-сочевичний з кальмаром	300	10
Основні страви		
Запечена камбала з овочами	140/100	20
Скумбрія запечена (подається з лимонним соусом)	170/40	12
Храйме (горбиль тушкована в томатному соусі)	150	11
Рибні котлети з соусом тар-тар	140/30	15
Хрусткі крокети з тріски з сметанним соусом	150/40	17

Тушковані баранячі реберця зі смаженою картоплею	140/100	23
Чолнт - традиційна страва на Шабат	180	14
Есік-флеш (кисло-солодке яловичина з чорносливом)	160	12
Телячі щічки, тушковані у вині з травами на подушці картопляного пюре з часничком	100/120	18
Курячий шніцель з картопляним пюре	120/100	22
Фарширована куряча шийка	130	17
Котлети з індички з соусом схуг	160/40	9
Кугель (картопляна запіканка)	170	18
Креплах (єврейські пельмені)	200	14
Гарніри		
Картопляне пюре	150	10
Гювеч	150	13
Смажена кольорова капуста	100	11
Маджадра з рису та сочевиці (подається з йогуртом та зеленню)	150	12
Кускус з зеленим горошком і м'ятою	150	10
Солодкі страви		
Шоколадний торт з маці	120	5
Єврейський струдель з яблучною начинкою і кулькою морозива	140/40	7
Торт «Нахес» (маковий торт з горіхами, без борошна)	130	4
Суфганія (пончик з полуницею)	90	8
Ругелах (рогалики з м'яким сиром, варенням та горіхами)	110	6
Маца-кейк з шоколадом, арахісовим кремом та кунжутом	120	3

Обґрунтування режиму роботи цехів

Режим роботи холодного та гарячого цехів залежить від режиму роботи закладу ресторанного господарства, що проєктується. Робота цеху починається за 2 години до відкриття залу і закінчується – разом з залом закладу, тобто з 08.00 до 22.00 години. Результати розрахунків погодинної реалізації продукції в ресторані «Тафель» на 60 місць наведено у додатку Л.

У табл. 1.17 наведено підбір та характеристику устаткування холодного цеху.

Таблиця 1.17

Підбір устаткування холодного цеху ресторану «Тафель»

Назва устаткування	Марка, модель	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Холодильна шафа	Profi Line Hendi 233146	2	1200	745	1,78
Стіл виробничий	Orest B-6	3	1200	600	2,16
Ванна мийна	Orest BM 1	1	800	600	0,48
Стелаж виробничий	Orest N	1	1200	600	0,72
Соковитискач	Ceado SL98	1	230	200	-
Кухонний процесор	Robot-Coupe R301UltraE	1	550	325	-

Закінчення таблиці 1.17

Слайсер	Beckers ES 275	1	505	363	-
Вакумна пакувальна машина	Amitek SBA330	1	375	300	-
Ваги настільні	Cas SW-5W	1	278	317	-
Полички настінні	Orest WSI-2	1	1000	400	-
Бачок для відходів	Orest	1	400	340	0,14
Рукомийник	Orest SB	1	470	400	0,18
Разом площа устаткування					5,46
Площа цеху, м²					16,0

У табл. 1.18 наведено підбір та характеристику устаткування гарячого цеху.

Таблиця 1.18

Підбір устаткування гарячого цеху ресторану «Тафель»

Назва устаткування	Марка, модель	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна	Orest BM 1	1	800	600	0,48
Стіл виробничий	Orest B-6	4	1200	600	2,88
Піч пароконвекційна	Angelo Po FX101E3	1	874	920	0,8
Плита електрична	ПЕМ4-010H	2	860	930	1,6
Холодильна шафа	Profi Line Hendi 233146	1	1200	745	0,89
Мікрохвильова піч	Starfood WD900JI-B25	1	500	400	-
Ваги настільні	Cas SW-5W	1	278	317	-
Полички настінні	Orest WSI-2	1	1000	400	-
Кухонний процесор	Robot-Coupe R301UltraE	1	550	325	-
Стелаж виробничий	Orest N	1	1200	600	0,72
Електрокип'ятильник	Frosty FWBD-08B	1	220	300	-
Бачок для відходів	Orest	1	400	340	0,14
Рукомийник	Orest SB	1	470	400	0,18
Разом площа устаткування					7,69
Площа цеху, м²					22,0

Підбір і характеристику устаткування мийної столового та посуду проводимо у таблиці 1.19 [40].

Таблиця 1.19

Підбір устаткування мийної столового посуду та сервізної ресторану «Тафель»

Назва устаткування	Марка, модель	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна	Orest BM 1	4	800	600	1,92
Посудомийна машина купольного типу	SILANOS NE 1300	1	655	770	0,5
Стіл виробничий	Orest B-6	1	1200	600	0,72
Шафа для посуду	Orest SCSL-2C	1	1000	600	0,6

Стіл для збирання залишків їжі	Orest B-6	1	1200	600	0,72
Утилізатор харчових відходів	Bone Crusher BC 1250	1	318	373	0,12
Бачок для відходів	Orest	1	400	340	0,14
Рукомийник	Orest SB	1	470	400	0,18
Разом площа устаткування					4,9
Площа мийної столового посуду та сервізної, м²					14,0

Підбір устаткування мийної кухонного посуду ресторану проводимо у таблиці 1.20 [40].

Таблиця 1.20

Підбір устаткування мийної кухонного посуду ресторану «Тафель»

Назва устаткування	Марка, модель	Кіл-ть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Ванна мийна	Orest BM 1	2	800	600	0,96
Підтоварник	Ефес ПТ	1	1000	800	0,8
Бачок для відходів	Orest	1	400	340	0,14
Рукомийник	Orest SB	1	470	400	0,18
Разом площа устаткування					2,08
Площа мийної кухонного посуду, м²					6,0

Аналіз підбору устаткування для мийної кухонного посуду ресторану «Тафель» свідчить про те, що обраний комплект обладнання забезпечує повну відповідність технологічним вимогам та санітарно-гігієнічним нормам. Загальна площа розміщення устаткування становить 2,08 м², що при нормативній площі приміщення 6,0 м² дозволяє створити раціональне й ергономічне планування з достатнім простором для виконання всіх операцій.

Установлення двосекційної мийної ванни, підтоварника, рукомийника та бачка для відходів забезпечує безперервність технологічного процесу, розмежування зон чистого та брудного посуду і дотримання вимог виробничої санітарії. Обрані моделі обладнання відрізняються компактністю, функціональністю та надійністю, що сприяє підвищенню ефективності роботи персоналу та оптимізації виробничих потоків у мийній зоні.

1.4. Сервіс

Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «Табель» представлено на рис. 1.6 [11].

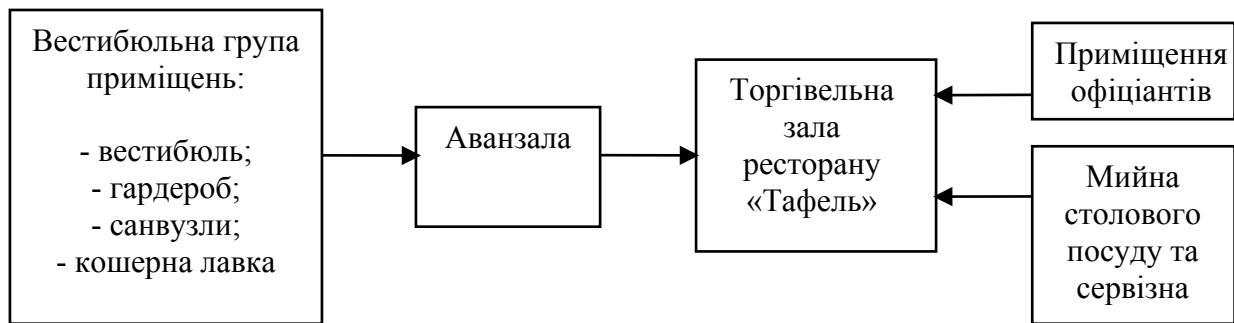


Рис. 1.6. Просторове забезпечення сервісного процесу ресторану «Табель»

Площу вестибюлю ресторану «Табель» приймаємо з розрахунку $0,3 \text{ м}^2$ на одного споживача: $S=60*0,3=18 \text{ м}^2$. У приміщенні вестибюлі передбачаємо кошерну лавку площею 6 м^2 . Площу гардероба визначаємо з розрахунку $0,1 \text{ м}^2$ на одного споживача в ресторані: $S=60*0,1=6 \text{ м}^2$.

У приміщенні вестибюлю будуть передбачені санвузли, окремо чоловічий та жіночий, площею 6 м^2 кожен.

Площа аванзалу визначається за нормативом $0,09-0,2 \text{ м}^2$ на 1 місце: $S=60*0,2=12 \text{ м}^2$.

Площа залу ресторану визначається за нормативом $1,8-2,0 \text{ м}^2$ на 1 місце [8]. У торговельному залі передбачаємо естраду 10 м^2 : $S_z=(60*2,0)+10=130 \text{ м}^2$

У проєктованому ресторані «Табель» передбачено організацію повного циклу обслуговування офіціантами, який реалізується відповідно до встановленої послідовності. Процес включає: зустріч і супроводження гостей до столу, що здійснюється адміністратором; надання допомоги у розміщенні відвідувачів за столом офіціантом; подання меню; приймання та уточнення замовлення; виконання замовлення із дотриманням технологічних та сервісних вимог; проведення розрахунку з гостем; очищення та повторне сервірування столу для наступних відвідувачів [16].

Процес обслуговування в ресторані «Табель» на 60 посадкових місць подано

у вигляді поелементної структурно-технологічної схеми (Додаток М), що відображає логічну послідовність та функціональні взаємозв'язки між етапами роботи персоналу [24]. Розрахунок потреби в меблях для залу обслуговування виконано відповідно до нормативних рекомендацій (табл. 1.21), що забезпечує раціональне використання площі та створення комфортних умов для гостей.

Таблиця 1.21

Характеристика меблів торгової зали ресторану «Тафель» на 60 місць

Тип меблів	Розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл чотирьохмісний	800*1200	Для споживання страв	12
Стіл двохмісний	800*800		6
Стілець ресторанний	400*400	Для сидіння гостей	30
Крісло м'яке	600*600		30
Стійка барна 8-ми місна	400*2000		1
Стілець барний	400*400		6

Для забезпечення якісного обслуговування відвідувачів у ресторані передбачається використання порцеляно-фаянсового, металевого, скляного та глиняного посуду, а також відповідних приборів, що відповідають вимогам до естетичності, функціональності та безпечності експлуатації.

У торговельному залі проєктованого ресторану «Тафель» передбачено функціонування барної зони, оснащення якої підібрано відповідно до технологічних потреб закладу; перелік основного устаткування представлено в таблиці 1.22 [40].

Таблиця 1.22

Підбір устаткування для барної зони ресторану «Тафель»

Назва устаткування	Марка	Кіл-сть, шт	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Барний комбайн (блендер, соковимималка, подрібнювач для льоду)	Fimar TFA3P	1	480	380	-
Льодогенератор	Brema IMF 28	1	385	468	0,18
Холодильна вітрина	Igloo Cube 0.9W	1	910	835	0,75
Холодильник барний	Vitrifrigo C115PV	2	765	525	0,8
Винна шафа	Tefcold CPV1380M	1	470	440	-
Сокоохолоджувач	Ugolini Deluxe 12/3 AA	1	540	470	-
Кавомашина	Caffè Dell' Opera	1	320	290	-
R-Keeper	R-Keeper™ V6	1	400	400	-
Рукомийник	Orest SB	1	470	400	0,18
Площа устаткування, м ²					1,91
Площа барної зони, м ²					5,0

Представлений перелік устаткування свідчить про комплексне та раціональне оснащення барної зони відповідно до її функціонального призначення. До складу обладнання включено техніку для приготування напоїв різної складності, зберігання та демонстрації продукції, а також допоміжні елементи. Загальна площа, яку займає устаткування, становить 1,91 м², що при площі барної зони 5,0 м² забезпечує раціональне використання простору, оптимальну ергономіку робочого місця та створює умови для ефективної роботи бармена.

Кількість обслуговуючого персоналу

У проєктованому ресторані «Тафель» передбачається застосування повного індивідуального методу обслуговування, за якого за кожним офіціантом закріплюється визначена кількість столів. Така форма організації праці забезпечує персоналізований підхід до гостя, підвищує оперативність та якість сервісу. Розрахунок необхідної чисельності офіціантів здійснено відповідно до формули [47], що дає змогу визначити раціональне навантаження на персонал та оптимізувати роботу торговельної зали.

$$N_{of} = 60/20 = 3 \text{ особи на зміну}$$

Склад обслуговуючого персоналу гостей ресторану наведено у табл.1.23.

Таблиця 1.23

Склад обслуговуючого персоналу ресторану «Тафель»

<i>Посада</i>	<i>Розряд</i>	<i>Кількість, осіб</i>
Адміністратор залу		2
Офіціант	3-5	6
Бармен	4-5	2
Прибиральник залу		2
Працівник кошерної лавки		2
Разом		14

Обслуговування гостей у ресторані «Тафель» здійснюватиметься персоналом, робота якого організована у дві зміни. Кожну зміну очолює адміністратор, а тривалість робочого циклу становить 8 годин.

РОЗДІЛ 2. ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНЕ РІШЕННЯ ПРОЕКТОВАНОГО ЗАКАЛДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Компонування приміщень проектного ресторану «Табель» передбачає забезпечення раціональної поточності технологічного процесу, оптимального взаємозв'язку між виробничими цехами, допоміжними приміщеннями та технологічним устаткуванням. Такий підхід сприяє ефективній організації роботи, скороченню внутрішніх переміщень персоналу і матеріальних потоків та підвищує загальну продуктивність виробництва.

Після визначення площі всіх функціональних груп приміщень – залів для споживачів, виробничих, складських, адміністративно-побутових та технічних – підраховано загальну площу підприємства. Узагальнені дані внесено до додатка Н.

Із врахування площ коридорів і технічних приміщень визначають робочу площу закладу за формулою [47]:

$$S_p = 371 \cdot 1,16 = 430 \text{ м}^2$$

Із врахуванням площі, яку займають конструктивні елементи будівлі, визначають загальну площу закладу за формулою [47]:

$$S_{заг} = 430 \cdot 1,09 = 469 \text{ м}^2$$

Відповідно до проектних рішень ресторан «Табель» на 60 місць розміщуватиметься в одноповерховій будівлі без підвального рівня, окремо на території та його площа складатиме 469 м².

Усі функціональні групи приміщень розташовані на одному поверсі, що забезпечує виключно горизонтальну організацію виробничого процесу. Конструктивна схема будівлі є простою, форма – прямокутна, із фронтальним типом планування. Висота приміщень становить 3,3 м, що відповідає вимогам щодо забезпечення належних умов праці та експлуатації.

Охолоджувачі камери та неохолоджувані комори згруповано в єдиний блок і розміщено максимально близько до приміщення приймання та завантаження продукції, що мінімізує час транспортування та ризики порушення температурних

режимів. Комора сухих продуктів спроектована з урахуванням вимог до належної вентиляції та природного освітлення.

Виробничі приміщення розташовано таким чином, щоб забезпечити зручні функціональні зв'язки з зонами приймання та зберігання сировини, роздавальними, мийними столового та кухонного посуду, а також між окремими цехами. Усі виробничі відділення передбачено з природним боковим освітленням. Гарячий цех матиме раціональний взаємозв'язок із холодним цехом, мийною кухонного посуду та роздатковою лінією, що відповідає вимогам технологічної послідовності [20].

Планування групи приміщень для споживачів визначається схемами переміщення гостей, персоналу, потоків готових страв, чистого та використаного посуду. Торговельну залу спроектовано з двобічним природним освітленням, а її глибину та висоту (3,3 м) визначено на основі нормативів інсоляції та вимог щодо зручності обслуговування (співвідношення природного освітлення 1:8). Зала забезпечує зручний функціональний зв'язок з вестибюльною групою, роздатковою та мийною столового посуду.

Службові та побутові приміщення згруповано в окремий блок, ізольований від виробничої зони, що сприяє дотриманню санітарно-гігієнічних вимог та оптимізації внутрішніх потоків.

Усі торговельні, виробничі та службові приміщення передбачено з денним боковим освітленням, що забезпечує енергоефективність і покращує умови праці персоналу. Розміщення технологічного устаткування в цехах здійснено відповідно до послідовності виконання технологічних операцій – від первинної обробки сировини до отримання готової продукції. Формування технологічних ліній відбувається з урахуванням мінімально допустимих відстаней між одиницями обладнання та між обладнанням і стінами, що гарантує безпечні умови монтажу, експлуатації та технічного обслуговування.

2.2. Архітектурні рішення

Проектовану будівлю ресторану «Табель» передбачається розмістити у візуально привабливому та стратегічно вигідному місці – у місті Чернівці за адресою: вулиця Ужгородська, 5 [34]. Обрана локація характеризується зручною транспортною доступністю, наявністю навколишніх житлових і громадських об'єктів, а також сприятливими умовами для формування гармонійного архітектурно-ландшафтного середовища.

Архітектурне рішення закладу орієнтоване на поєднання сучасних функціональних підходів із врахуванням історико-культурної специфіки міського середовища. Передбачається використання стриманої геометрії, натуральних матеріалів та м'якої кольорової гами, що сприятиме створенню естетично виразного та комфортного простору. Будівля матиме чітку прямокутну конфігурацію та фронтальну планувальну структуру, що відповідає вимогам конструктивної простоти та ергономічності (рис. 2.1).



Рис. 2.1 Фрагмент фасаду проектованого ресторану «Табель» в м. Чернівці

Ландшафтне оформлення території включатиме благоустрій прилеглої ділянки, озеленення декоративними насадженнями, облаштування пішохідних зон та елементів зовнішнього освітлення. Особлива увага приділяється формуванню приємного середовища для гостей – зручних підходів до входу, естетичного фасадного оздоблення та гармонійного поєднання архітектури з природними елементами ландшафту.

Спроектований комплекс архітектурних і ландшафтних рішень забезпечуватиме високий рівень візуальної привабливості, комфортності та відповідності сучасним вимогам до закладів ресторанного господарства.

Обрана ділянка для будівництва ресторану характеризується зручним та розвиненим транспортним сполученням, що забезпечується проходженням автобусних маршрутів № 1, № 7, № 24, № 39 та тролейбусних маршрутів № 3 та № 5. Територія вирізняється архітектурним середовищем у стилі постмодернізму та сформована переважно п'ятиповерховою житловою забудовою і торговельними об'єктами.

Площа земельної ділянки визначена відповідно до формули 2.1 [47] і становить:

$$S_0 = 28 \times 60 = 1680 \text{ м}^2.$$

Рельєф території є рівнинним із незначним ухилом 0,5 % у напрямку вулиці Кароля Мікулі. Ґрунти – суглинкові, глибина промерзання становить 0,61 м, що відповідає нормативним умовам для будівництва.

На території забудови виокремлено такі функціональні зони:

- ✓ зона під будівлю ресторану — $S_6 = 469 \text{ м}^2$;
- ✓ зона озеленення, що становить 40 % загальної площі ділянки [47]:

$$S_{oz} = 1680 \times 0,4 = 672 \text{ м}^2;$$

- ✓ зелена захисна смуга завширшки 2,5 м;
- ✓ зона відпочинку відвідувачів — $S_{38} = 17 \text{ м}^2$;
- ✓ автостоянка для відвідувачів, розрахована на 6 машиномісць:

$$S_{ac} = (60 \times 25 \times 10) / 100 = 150 \text{ м}^2;$$

- ✓ розворотний майданчик – $S_{pm} = 144 \text{ м}^2$;
- ✓ господарські та технічні споруди (майданчик для сміття) – 8 м^2 ;
- ✓ транспортні комунікації з проїжджою частиною завширшки $3,5 \text{ м}$;
- ✓ основний підхід до закладу завширшки $2,5 \text{ м}$;
- ✓ пішохідні доріжки шириною $1,5 \text{ м}$, сумарною площею $S_{mk} = 40 \text{ м}^2$.

Архітектурне рішення ресторану «Тафель» виконано в єврейському стилі з акцентом на стриманість, гармонійність та чіткість геометричних форм [35]. Під час будівництва передбачається використання природних оздоблювальних матеріалів: фасад облицьовано натуральним каменем, а цоколь – мармуризованим вапняком у теплих бежевих відтінках. Віконні конструкції виконані з металопластику коричневого кольору. Вхідна група включає масивні дерев'яні парадні двері та навіс прямокутної форми із заокругленими боками, що підкреслює архітектурну виразність фасаду.

Схема розміщення функціональних об'єктів на території, включно з елементами благоустрою, подана на плані благоустрою (графічні матеріали, креслення 1). На плані зазначено напрямки руху відвідувачів, персоналу, маршрути завантаження сировини, а також сторону світу. План благоустрою території розроблено у масштабі $1:500$.

Інженерні характеристики закладу

Витрати електроенергії рестораном «Тафель» на 60 місць визначаються за формулою [47].

$$P_{жN} = (1,03 * 60 + 0,05 * 6) * 350 = 21735 \text{ кВт}$$

Витрати тепла на опалення розраховуємо за формулою [47].

$$Q_o = 3,5254 * 10^{-7} * 2017 * 4560 * 16,5 * 1,28 = 91 \text{ Гкал}$$

Будівельний об'єм будівлі ресторану «Тафель» становить:

$$V_o = 469 * (3,3 + 0,3 + 0,7) = 2017 \text{ м}^3$$

Значення показників для розрахунку витрат тепла для Чернівців становлять:

- значення T_0 – 4560 год;
- значення Dt – $16,5 \text{ } ^\circ\text{C}$;
- значення R_I – 1,28.

Витрати тепла на вентиляцію розраховуємо за формулою [47].

$$Q_6=6,4832*10^{-7}*3933,6*4560*16,5=192 \text{ Гкал.}$$

Забезпечення приміщень ресторану «Тафель» припливною та витяжною вентиляційними системами наведено у дод. П.

Загальні витрати води ресторану «Тафель» на 60 місць визначаються за формулою [47]:

$$B_3=(12*60/1000)*350+689=941 \text{ м}^3$$

Витрати гарячої води розраховують за формулою [47]:

$$B_{\text{гар}}=(4*60)/1000*350=84 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, м^3 , визначають за формулою [47]:

$$S_{\text{пол}}=1680-469=1211 \text{ м}^2$$

$$B_n=1,08*1211*2*187/710=689 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод розраховуємо за формулою [47]:

$$B_{\text{стічн}}=0,85*941=800 \text{ м}^3$$

Зовнішня архітектурна композиція

Для підвищення впізнаваності ресторану «Тафель» та забезпечення ефективної комунікації з потенційними відвідувачами передбачається використання комплексу зовнішніх рекламно-інформаційних засобів. Далекодійним засобом зовнішньої реклами є білборд, розташований на вул. Головній на відстані близько 1,0 км від закладу. Рекламний носій прямокутної форми міститиме основну інформацію про ресторан: назву, режим роботи, адресу, елемент фотоконтенту (інтер'єр) та фірмовий слоган.

Ближчим рекламним елементом виступає бігборд, встановлений на відстані 500 м від ресторану, із зображенням будівлі закладу, контактною інформацією та навігаційними відомостями. На території самого ресторану заплановано розміщення фірмової вивіски прямокутної форми з логотипом, обладнаної підсвіткою для функціонування у вечірній та нічний час.

Організація простору навколо будівлі спрямована на забезпечення комфортності та безпеки для відвідувачів, відповідно до рекомендацій [27]. Зокрема:

- декоративне огороження території формуватиметься завдяки груповим зеленим насадженням;
- центральний підхід і декоративні доріжки передбачається викласти тротуарною плиткою ромбоподібної форми (197×197 мм) графітового кольору; під'їзні шляхи облаштовуються бордюром та асфальтовим покриттям;
- озеленення території включатиме газон, декоративні кущі туї та клумби з вічнозеленими чагарниками (кальмія, рододендрон);
- штучне освітлення забезпечуватиметься LED-світильниками на сонячних батареях, встановленими на опорах.

Інтер'єр приміщень для обслуговування відвідувачів

Проектна місткість ресторану «Тафель» становить 60 посадкових місць. Інтер'єр виконано у європейському стилі, який поєднує сучасні дизайнерські рішення з елементами історичної традиції. Концепція залів включає м'які дивани у трендових відтінках, марокканські світильники, декоративні картини зі сценами старого Єрусалима та Тель-Авіва, а також ілюстрації видатних равинів. У дерев'яних буфетах експонуватимуться елементи декору: посуд, статуетки, свічки, фоторамки, шабатні свічники та мінори [35]. Основна колірна палітра інтер'єру представлена бежевими, оливковими, червоними, чорними та сірими відтінками.

Враховуючи традиції єврейської культури, у залі встановлено спеціальний умивальник для ритуального омовіння рук. Відвідувачі здійснюють процедуру за допомогою глиняного глечика, наповненого водою з крана; у разі потреби їм можуть асистувати офіціанти.

Меблювання залу включає дивани для двох осіб, стільці з цінних порід деревини та столи, розраховані переважно на 2-4 відвідувачі. Біля входу облаштовано стелаж із релігійною літературою івритом та українською мовою, зокрема із зібраннями Тори та сучасними виданнями єврейських письменників, доступними для читання усім бажаючим гостям.

Інтер'єр виробничих приміщень

Обробка та оздоблення виробничих і допоміжних приміщень виконані відповідно до санітарно-гігієнічних норм. У цехах, кімнатах персоналу та гардеробі передбачене облицювання стін на висоту 1,8 м білою керамічною плиткою. У душових кабінах облицювання плиткою здійснене на повну висоту, а стелі пофарбовані масляною фарбою. У коридорах застосовано масляне фарбування стін та вапнування стель; у технічних приміщеннях – повне вапняне фарбування поверхонь. Дерев'яні конструктивні елементи пофарбовані масляною фарбою. Загальна кольорова стилістика інтер'єрів витримана у світлих тонах, що сприяє забезпеченню належного рівня освітленості та санітарної безпеки.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Проектований ресторан «Тафель» на 60 посадкових місць планується організувати у формі товариства з обмеженою відповідальністю, діяльність якого регламентується Законом України № 2275-VIII «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» [17]. Така організаційно-правова форма передбачає, що товариство відповідає за своїми зобов'язаннями всім належним йому майном, а відповідальність учасників обмежується їхніми внесками до статутного капіталу.

Кількісний склад учасників новоствореного товариства становитиме три особи, а офіційною назвою підприємства буде «Тафель». Основним установчим документом товариства виступає статут, початкова редакція якого підписується всіма учасниками та підлягає нотаріальному засвідченню.

Органами управління товариства є загальні збори учасників як вищий орган та виконавчий орган, який здійснює оперативне керівництво діяльністю підприємства. Перелік установчих документів та організаційно-розпорядчих матеріалів, необхідних для створення суб'єкта господарювання у відповідності до чинного законодавства України, представлено на рисунку 3.1 [20].



Рис.3.1. Склад пакетної документації для створення суб'єкта господарювання

Розмір статутного капіталу товариства формується на основі номінальної вартості часток його учасників, виражених у національній валюті України. Для товариства з обмеженою відповідальністю «Табель» статутний капітал становить 29 950,1 тис. грн.

Організація управління проєктованим рестораном «Табель» передбачає застосування лінійної структури (додаток Р). Основний принцип лінійної системи полягає в тому, що кожним виробничим або функціональним підрозділом керує менеджер, який виконує повний спектр управлінських функцій – від планування до контролю. При цьому всі працівники підрозділу перебувають у безпосередньому підпорядкуванні у керівника, що забезпечує чіткість розподілу відповідальності та однозначність управлінських рішень.

3.2. Доходи. Витрати

Основними операційними доходами ресторану «Табель» будуть надходження від реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів. Структура товарообігу підприємства включатиме дві ключові складові [20]:

- реалізацію кулінарної продукції, виготовленої у виробничих цехах ресторану;
- продаж купівельних товарів.

Відповідно до положень Закону України «Про ціни та ціноутворення» від 24.06.2015 р. № 5007-17, для проєктованого закладу встановлюється рівень торговельної націнки в розмірі 160 % [16], що забезпечує покриття операційних витрат і формування планового рівня прибутковості.

Планування річного обсягу операційних доходів здійснюється шляхом множення денного обсягу реалізації на кількість днів роботи ресторану протягом року, що становить 350 днів (або орієнтовно 29 днів на місяць). Розрахунки планових обсягів реалізації продукції власного виробництва та купівельних товарів наведено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупнних товарів по ресторану «Тафель»

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, грн.
1.Продукція власного виробництва	1016		78216,7	29464	2268284,3
Фірмові страви	37	108,0	3996,0	1073	115884
Холодні закуски	352	95,5	33616,0	10208	974864
Гарячі закуски	56	103,2	5779,2	1624	167596,8
Супи	33	32,4	1069,2	957	31006,8
Основні страви	222	114,8	25485,6	6438	739082,4
Соуси	19	29,3	556,7	551	16144,3
Гарніри	56	35,0	1960,0	1624	56840
Солодкі страви	56	38,0	2128,0	1624	61712
Гарячі напої	74	22,0	1628,0	2146	47212
Холодні напої	111	18,0	1998,0	3219	57942
2. Закупні товари	108		4760,0	3132,0	138040,0
Хліб та хлібобулочні вироби	56	20,0	1120,0	1624	32480,0
Вино	52	70,0	3640,0	1508	105560,0
Разом	1124		82976,7	32596	2406324,3

Дані таблиці свідчать, що основну частку товарообігу ресторану «Тафель» формує продукція власного виробництва – 94,1 % від загального денного обсягу реалізації. Найбільший внесок у структуру доходів забезпечують холодні закуски, основні страви та гарячі закуски, що підтверджує їхній високий попит серед потенційних відвідувачів. Закупні товари становлять лише 5,9 % товарообороту, з яких ключову частку формує реалізація вина. Загальний обсяг планового товарообігу за місяць становить 2 406 324,3 грн, що дає можливість прогнозувати достатній рівень операційних доходів і рентабельну діяльність ресторану.

Отримані планові обсяги товарообороту є базою для подальшого визначення собівартості реалізованої продукції, розрахунку поточних витрат, оцінювання операційних доходів та прогнозування прибутків. Детальне планування річного товарообороту за окремими складовими – продукцією власного виробництва та закупними товарами – представлено в таблиці 3.2 [47].

Таблиця 3.2

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по ресторану «Тафель» на 2026 рік

<i>№ п.п</i>	<i>Найменування продукції та товарів</i>	<i>Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.</i>	<i>Обсяг товарообігу річний, тис. грн.</i>
1.	Продукція власного виробництва	2268,3	27219,4
2.	Купівельні товари	138,0	1656,5
3.	Плановий роздрібний товарообіг	2406,3	28875,9

Показники таблиці демонструють, що у структурі товарообігу ресторану «Тафель» домінує продукція власного виробництва, частка якої становить понад 94 % як у місячному, так і в річному обсязі реалізації. Річний товарообіг власної продукції прогнозується на рівні 27 219,4 тис. грн, що значно перевищує обсяг реалізації купівельних товарів – 1 656,5 тис. грн. Загальний плановий річний товарообіг становить 28 875,9 тис. грн, що підтверджує високий економічний потенціал закладу та забезпечує основу для подальших розрахунків собівартості, витрат та прогнозування прибутковості діяльності ресторану у 2026 році.

Основні засоби

Основні засоби підприємства зараховуються на його баланс за первісною вартістю. Амортизаційні відрахування, у свою чергу, виконують подвійну функцію: з одного боку, вони формують складову частину планових поточних витрат закладу ресторанного господарства, а з іншого – виступають джерелом фінансування процесу відтворення та оновлення основних засобів у ході господарської діяльності підприємства [15]. Розрахунок суми амортизаційних відрахувань для проєктованого ресторану «Тафель» подано в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3

Розрахунок амортизації ресторану «Тафель» на 2026 рік

<i>Вид основних засобів</i>	<i>Первісна вартість основних засобів, тис. грн.</i>	<i>Термін корисного використання, роки</i>	<i>Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.</i>
1. Споруди	13319,5	20	666,0
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	3995,9	5	799,2
3. Інші	666,0	4	166,5
Разом	17981,3		1631,6

Результати розрахунків свідчать, що загальна річна сума амортизації ресторану «Тафель» становить 1631,6 тис. грн. Найбільшу частку амортизаційних витрат формують машини, обладнання, транспортні засоби та меблі – 799,2 тис. грн, що зумовлено їх коротшим терміном корисного використання (5 років). Амортизація споруд становить 666,0 тис. грн, а інших основних засобів – 166,5 тис. грн. Така структура амортизаційних відрахувань є типовою для закладів ресторанного господарства та свідчить про значний обсяг інвестицій у технічне оснащення, що потребує регулярного оновлення та відтворення. Амортизаційні відрахування за основними засобами ресторану «Тафель» становлять 1631,6 тис. грн. на рік.

Персонал та оплата праці

Планування чисельності персоналу ресторану «Тафель» здійснюється з урахуванням поділу працівників на три основні категорії: адміністративно-управлінський персонал; операційний персонал, що забезпечує основні виробничо-обслуговувальні процеси; допоміжний персонал, який виконує супровідні та обслуговувальні функції.

Під час визначення необхідної чисельності працівників застосовано нормативний метод та метод техніко-економічних розрахунків. Формування плану з праці для ресторану «Тафель» здійснювалося з урахуванням вимог до кваліфікаційного рівня кадрів, специфіки виробничих операцій та функціонального навантаження окремих посад (додаток С) [15].

У проєкті плану з праці передбачено включення преміальної складової до фонду оплати праці з метою стимулювання ефективної роботи персоналу. Розрахунок преміального фонду заробітної плати наведено в таблиці 3.4.

Таблиця 3.4

Планування преміального фонду по ресторану «Тафель»

<i>Групи працівників</i>	<i>Плановий розмір ФОП, грн.</i>	<i>Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП</i>	
		<i>%</i>	<i>грн.</i>
Адміністративно-управлінський персонал	89500	15	13425
Виробничий	158900	20	31780
Допоміжний персонал	42000	10	4200
Разом	290400		49405

Розрахунок планового фонду оплати праці передбачає визначення річних витрат на оплату праці всіх категорій працівників за штатним розписом, який формується за рахунок поточних витрат та прибутків закладу [33]. Розрахунок планового фонду оплати праці ресторану «Табель» наведено у табл. 3.5.

Таблиця 3.5

Розрахунок фонду оплати праці ресторану «Табель» на 2026 рік

<i>Показники</i>	<i>Фонд заробітної плати, тис. грн.</i>
Місячний фонд основної заробітної плати	290,4
Місячний фонд додаткової заробітної плати	49,4
Разом місячний фонд оплати праці	339,8
Річний фонд основної заробітної плати	3484,8
Річний фонд додаткової заробітної плати	592,9
Разом річний фонд оплати праці	4077,7

Узагальнений план з праці, який окреслює чисельність і структуру фонду оплати праці, що заплановані для ресторану «Табель» проводимо у табл. 3.6.

Таблиця 3.6

План з праці ресторану «Табель» на 2026 рік

<i>Показники</i>	<i>У розрахунку на 2026 рік</i>
Планова чисельність працівників, усього, осіб	35
- у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	6
- основний операційний персонал, осіб	22
- допоміжний персонал, осіб	7
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	3484,8
- у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	1074,0
- основний операційний персонал, тис. грн	1906,8
- допоміжний персонал, тис. грн	504,0
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	592,9
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	4077,7
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	85
– додаткова заробітна плата, %	15

Планові розрахунки засвідчують, що ресторан «Табель» у 2026 році потребуватиме 35 працівників, серед яких найбільшу групу становить основний операційний персонал (22 особи), що відповідає виробничим і сервісним потребам закладу. Фонд оплати праці сформовано на рівні 4077,7 тис. грн, з яких 85 % припадає на основну заробітну плату та 15 % - на додаткову. Найбільшу частку витрат на оплату праці становить заробітна плата операційного персоналу (1906,8

тис. грн), що підкреслює ключову роль цієї категорії працівників у функціонуванні ресторану. Загалом структура та рівень фонду оплати праці свідчать про збалансований підхід до кадрового забезпечення та раціональне планування витрат на персонал.

Поточні витрати

Калькуляційні статті дають змогу відобразити структуру витрат відповідно до напрямів діяльності підприємства та місця їх виникнення. У процесі проєктування ресторану «Тафель» передбачається, що заклад нестиме лише операційні витрати, а залучення кредитних ресурсів не планується [47].

Стаття 1. *Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.* Розрахунок собівартості реалізованої продукції ресторану «Тафель» на 2026 рік представлений у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

Собівартість реалізованої продукції ресторану «Тафель» на 2026 рік

<i>№ п/п</i>	<i>Найменування продукції</i>	<i>Товарообіг тис. грн.</i>	<i>Торговельна націнка, %</i>	<i>Сума націнки ЗРГ, тис. грн.</i>	<i>Собівартість реалізованих товарів, тис. грн.</i>
1.	Продукція власного виробництва	27219,4	160	18146,3	9073,1
2.	Закупні товари	1656,5	160	1104,3	552,2
	Разом	28875,9			9625,3

Стаття 2. *Витрати на оплату праці* становлять 4077,7 тис. грн.

Стаття 3. *Єдиний соціальний внесок* складає 22% від загальних витрат на оплату праці 897,1 тис. грн., 1,5% військовий збір – 61,2 тис. грн. Загальні витрати 958,3 тис. грн. [4].

Стаття 4. *Витрати на амортизацію основних засобів* - 1631,6 тис. грн.

Стаття 5. *Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів* складаються з розрахунку експлуатаційно-технічних витрат на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію. Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану «Тафель» наведено у табл. 3.8 [5].

Таблиця 3.8

Планування поточних витрат на експлуатацію ресторану на рік

<i>Витрат</i>	<i>Обсяг витрат</i>	<i>Тарифи за умовну одиницю, грн.</i>	<i>Поточні витрати за рік, тис.грн</i>
Витрати електроенергії, кВт	21735	2,7	58,7
Витрати на опалення, Гкал	91	1527,29	139,0
Витрати води, м ³	941	19,8	18,6
Відрахування до ремонтного фонду (0,8% від товарообороту)			231,0
Разом			447,3

Стаття 6. *Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів.* За цією статтею розраховується знос спецодягу, форменого одягу, столової білизни, посуду, приборів, виробничо-торговельного інвентарю ресторану (табл. 3.9).

Таблиця 3.9

Сума зносу спеціального одягу ресторану «Тафель» на 2026 рік

<i>Група робітників</i>	<i>Кількість працівників, осіб</i>	<i>Норма видачі одягу на 1 людину на рік</i>	<i>Вартість комплекту одягу, грн.</i>	<i>Сума зносу, тис, грн.</i>
Адміністративний персонал	6	1	1300	7,8
Виробничий персонал	29	2	1000	58,0
Разом				65,8

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану «Тафель» на 2026 рік розрахована у табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Сума зносу малоцінних та швидкозношуваних предметів ресторану

<i>Предмети столової білизни, посуду, наборів</i>	<i>Кількість місць у закладі</i>	<i>Норма оснащення на одне місце</i>	<i>Об'ємний показник, од.</i>	<i>Вартість одиниці, грн.</i>	<i>Сума зносу, тис. грн.</i>
Порцеляновий та фарфоровий посуд	60	3	180	50,0	9,0
Столові набори	60	2	120	74,0	8,9
Скляний посуд	60	3	180	55,0	9,9
Металеві набори	60	1	60	60,0	3,6
Разом					31,4

Разом витрати складають 97,2 тис. грн.

Стаття 7. *Витрати на оренду приміщень* не плануємо, оскільки будівля ресторану буде новою.

Стаття 8. *Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі* склали: витрати на придбання ліцензії на право здійснення торговельної

діяльності – 8600 грн.; збір за провадження торговельної діяльності та діяльності з надання платних послуг – 7200 грн.; збір за місця для паркування транспортних засобів – 560 грн. Разом по статті – 16,4 тис. грн.

Стаття 9. *Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції* визначаємо в обсязі 0,05% від товарообороту 14,4 тис. грн.

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

Стаття 11. *Витрати на охорону закладу* визначаємо в обсязі 0,03% від собівартості реалізованої продукції – 2,9 тис. грн.

Стаття 12. *Інші поточні витрати:* витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 5% від собівартості реалізованої продукції – 481,3 тис. грн.; витрати на інкасацію виручки, яка становить 1% від доходу від реалізації – 288,8 тис. грн.; витрати на рекламу та маркетингові дослідження – 30,0 тис. грн.; витрати на страхування майна – 70,0 тис. грн.; поштово-телефонні витрати – 10,0 тис. грн.

Загальні витрати за статтею склали 880,0 тис. грн.

Стаття 13. *Витрати, пов'язані з фінансовою діяльністю* не планується.

Склад поточних витрат проектного ресторану «Тафель» зводимо у додатку Р.

Прибутки

Подальший етап дослідження передбачає проведення комплексного аналізу доходів, витрат і прибутку, який здійснюється за методикою CVP-аналізу (Cost-Volume-Profit) [47]. Основними аналітичними показниками у межах оцінювання взаємозв'язку «витрати–обсяг діяльності–прибуток» є маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості. Узагальнені результати розрахунків ключових фінансових показників діяльності ресторану «Тафель» наведено у таблиці 3.11.

Таблиця 3.11

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності ресторану «Тафель» на 2026 рік

<i>Показники</i>	<i>Алгоритм розрахунків</i>	<i>Розрахунок</i>
1. Плановий дохід від реалізації (товарооборот) без ПДВ, тис. грн.		28875,9

Закінчення табл. 3.11

2. Рівень націнки ЗРГ, %		5775,2
3.Змінні витрати, у тому числі		23100,7
3.1.Собівартість продукції ЗРГ, тис. грн.		160
3.2.Інші змінні витрати, тис. грн.		9639,7
4.Маржинальний прибуток, тис. грн.	ст.1 - ст.3	9625,3
5. Постійні витрати, тис. грн.		14,4
6. Чистий прибуток, тис. грн.	ст.4 - ст.5	13461,0
7. Рівень змінних витрат,%	(ст.3/ ст.1)*100	8111,3
8. Точка беззбитковості, тис. грн.	ст.5 *100 / (ст.2-ст.7)	5349,6
9. Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 /ст.8	41,7
10. Рентабельність господарської діяльності (товарообороту), %	ст.6 *100 / ст.1	6858,3

З табл. 3.11 бачимо, що ресторан досяг точки беззбитковості, та є свідченням того, що маржинальний дохід перевищує постійні витрати.

Планування основних результатів діяльності ресторану «Табель» на 2026 рік проводимо у таблиці 3.12

Таблиця 3.12

Планування основних результатів діяльності ресторану «Табель»

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		23100,7
2	Собівартість реалізованої продукції		9625,3
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		8125,8
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	5349,6
5	Фінансові витрати		-
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	5349,6
7	Податок на прибуток	18%	962,9
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	4386,7
9	Рентабельність операційної діяльності, %	(П8./ П1.)*100	19,0
10	Чистий прибуток – цільовий	(П.1*15%)/100%	2310,1
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним та можливим за системою діагностики	4386,7

Цільовий чистий прибуток характеризує розмір можливого чистого прибутку, що відповідає цільовим параметрам діяльності закладу ресторанного господарства [34].

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

Розрахунок показників рентабельності проектного закладу ресторанного господарства наведений в табл. 3.13 [47].

Таблиця 3.13

Розрахунок основних показників діяльності

<i>Назва показника</i>	<i>Алгоритм розрахунку</i>	<i>Умовні позначення</i>	<i>Розрахунки</i>
Рентабельність реалізованої продукції (P_{PP} , %)	$P_{PP} = \frac{P_p}{ЧД} * 100$	P_p – прибуток від реалізації продукції, тис. грн.; $ЧД$ – чистий дохід від реалізації продукції, тис. грн.	$P_{PP} = 4386,7 / 23100,7 * 100 = 18,9\%$
Рентабельність поточних витрат ($P_{ПВ}$, %)	$P_{ПВ} = \frac{P_p}{ПВ} * 100$	$ПВ$ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	$P_{ПВ} = 4386,7 / 17751,1 * 100 = 24,7\%$
Рентабельність операційних витрат ($P_{ОВ}$, %)	$P_{ОВ} = \frac{P_o}{ОВ} * 100$	P_o – прибуток від операційної діяльності, тис. грн.; $ОВ$ – операційні витрати, тис. грн.	$P_{ОВ} = 4386,7 / 17981,3 * 100 = 24,4\%$

Результати розрахунків свідчать про достатньо високий рівень ефективності діяльності ресторану «Тафель». Рентабельність реалізованої продукції становить 18,9 %, що вказує на здатність підприємства генерувати прибуток від основної діяльності за рахунок ефективного формування цін та контролю витрат. Показник рентабельності поточних витрат дорівнює 24,7 %, що демонструє раціональне використання ресурсів і оптимальний рівень витратної частини. Рентабельність операційних витрат на рівні 24,4 % підтверджує стабільність прибутковості операційної діяльності. У сукупності отримані показники свідчать про фінансову стійкість, ефективність управління витратами та високий потенціал подальшого розвитку ресторану «Тафель».

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

На наступному етапі здійснюється прогнозування ключових показників діяльності закладу на майбутні роки. Для цього застосовано спрощену методику, що передбачає оцінювання трьох базових параметрів, необхідних для подальших економічних обґрунтувань, а саме: планових обсягів роздрібного товарообігу, прибутку та амортизаційних відрахувань [19].

Розраховані прогнозні показники функціонування ресторану «Тафель» на перші п'ять років наведено у таблиці 3.14.

Таблиця 3.14

Планування основних результатів діяльності ресторану «Тафель» на перші п'ять років

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.	Сума чистого прибутку та амортизаційних відрахувань
	Тис. грн.	Середньорічні темпи росту	Тис. грн	Рівень рентабельності, %.		
1-й рік	28875,9	7	4386,7	15	1631,6	6018,3
2-й рік	30897,2	7	4634,6	15	1550,1	6184,6
3-й рік	33060,0	7	4959,0	15	1472,6	6431,6
4-й рік	35374,2	7	5306,1	15	1398,9	6705,1
5-й рік	37850,4	7	5677,6	15	1329,0	7006,5
Разом за 5 років	166057,7	–	24964,0	–	7382,2	32346,1

Розмір амортизаційних відрахувань на плановий період приймається умовно на рівні амортизації першого року експлуатації – 1631,6 тис. грн, скоригований із застосуванням коефіцієнта 0,95. Середньорічний темп зростання показників протягом п'ятирічного періоду прогнозування становить 7 %, а рівень рентабельності визначено на рівні 15 %.

Оцінювання ефективності інвестиційного проєкту передбачається здійснювати на основі таких інтегральних показників: чистий приведений дохід; індекс доходності; індекс рентабельності; період окупності.

Розрахунок чистого приведенного доходу інвестиційного проєкту ресторану «Тафель» подано в таблиці 3.15. У межах прогнозних умов передбачається, що

дисконтна ставка, яка відображає середній рівень інфляції на плановий рік, становить 1,8 %.

Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за формулою 3.9 [47]:

$$ID=29950,1/17981,3=1,66$$

Таблиця 3.15

Оцінка чистого приведенного доходу за інвестиційним проектом

<i>Роки</i>	<i>Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, тис.грн.</i>	<i>Чистий прибуток по проекту по роках, та амортизаційні відрахування, тис. грн.</i>	<i>Кумулятивний грошовий потік за проектом, тис. грн.</i>	<i>Дисконтований грошовий потік за проектом, тис. грн.</i>	<i>Чистий приведений дохід. ЧПД, тис. грн.</i>
1	17981,3	6018,3	6018,3	5843,0	
2		6184,6	12203,0	11847,5	
3		6431,6	18634,5	18091,8	
4		6705,1	25339,6	24601,5	
5		7006,5	32346,1	31404,0	
Разом	17981,3	32346,1		29950,1	11968,8

Індекс дохідності дорівнює 1,66, що свідчить про перевищення позитивного грошового потоку за проект над капітальними витратами на його здійснення на 66%.

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту розраховується за формулою 3.10 [47]:

$$ЧП=24964,0/5=4992,8 \text{ тис. грн.}$$

$$IP=4992,8/17981,3*100=27,8 \%$$

Рентабельність інвестиційного проекту ресторану дорівнює 27,8%.

Показник періоду окупності визначається статистичним методом, розрахунок проводимо за формулою 3.11 [47]:

$$ПО=17981,3/(29950,1/5)= 3,0 \text{ роки}$$

Період окупності розробленого проекту ресторану «Тафель» на 60 місць становить 3,0 роки, що засвідчує про зважені обсяги доходів та обсяги капітальних і поточних витрат.

РЕЗЮМЕ РОБОТИ

У процесі виконання випускного кваліфікаційного проєкту ресторану «Тафель» на 60 місць у місті Чернівці було розроблено комплекс організаційних, концептуальних, технологічних та економічних заходів, спрямованих на обґрунтування ефективності функціонування проєктованого закладу ресторанного господарства.

1. Визначено геолокацію майбутнього ресторану – м. Чернівці, вул. Ужгородська, 5. Проведено аналіз конкурентного середовища, згідно з яким встановлено, що у місті функціонують лише два заклади, які спеціалізуються на єврейській кухні: «Rita Steinberg» та «Kosher Organic Restaurant». Зазначені підприємства характеризуються сформованою клієнтською аудиторією, високою якістю сервісу та розвиненим меню, що формує конкурентний ринок. Очікувану цільову аудиторію проєктованого ресторану становитимуть мешканці міста, туристи та паломники, які виявляють інтерес до єврейської культури та гастрономії.

2. Сформовано наймінг проєктованого закладу – «Тафель», обраний з урахуванням історичної ролі Чернівців як одного з центрів хасидизму. Розроблено фірмовий слоган: «Смак, що об'єднує за столом», який відтворює концепцію ресторану як простору гастрономічної взаємодії та соціальної єдності.

3. Визначено концептуальні особливості меню, що ґрунтується на автентичних кошерних стравах: різновиди хумуса, форшмак, гефілте фіш, фалафель, латкес, хацилім, шакшука, єменський суп із бичачими хвостами, цимес, чолнт, телячі щічки у вині, торт «Naches Amaranth», єврейський яблучний штрудель. Меню спрямоване на відтворення традицій єврейської кулінарної спадщини.

4. Сформовано концепцію діяльності підприємства, ключовими складовими якої визначено: послугу take away, доставку по місту, доступ до Wi-Fi, організацію святкових заходів, онлайн-бронювання, функціонування кошерної

лавки та наявність бібліотеки з єврейською літературою.

5. Розроблено інноваційну технологію бісквіту «Naches Amaranth», у рецептурі якого використано амарантове борошно та корінь солодки. Інноваційний продукт поєднує високу харчову та біологічну цінність із традиційними гастрономічними характеристиками, сприяючи розширенню асортименту десертів функціонального спрямування.

6. Складено виробничу програму та здійснено підбір технологічного обладнання відповідно до вимог окремих виробничих цехів з урахуванням енергоефективності. Визначено необхідну чисельність виробничого та обслуговуючого персоналу для забезпечення якісного сервісу.

7. Розроблено об'ємно-планувальне рішення ресторану. Загальна площа підприємства становить 469 м², заклад планується розмістити в окремо розташованій одноповерховій будівлі.

8. Визначено архітектурні та ландшафтні рішення, розроблено проєкт фасаду та комплекс заходів з благоустрою території.

9. Обґрунтовано організаційно-правову форму функціонування ресторану – товариство з обмеженою відповідальністю; визначено розмір статутного капіталу та розроблено організаційно-управлінську структуру підприємства.

10. Визначено плановий товарооборот на 2026 рік – 28875,9 тис. грн. Розраховано чисельність персоналу (35 осіб) та загальний фонд оплати праці, який становить 4077,7 тис. грн. Визначено суму поточних витрат підприємства – 17751,1 тис. грн.

11. Сформовано операційний прибуток першого року діяльності – 4386,7 тис. грн, рентабельність реалізації – 19%. Визначено ключові економічні показники на п'ятирічний період та розраховано термін окупності проєкту – 3,0 роки, що підтверджує його економічну ефективність та інвестиційну доцільність



1. Debbarma, Alampik. (2025). Traditional Food as an Archive of History and Culture. Unnati International Journal of MultidisciplinaryScientific Research, 6(12), 20–23.
2. Берник І. М., Новгородська Н. В., Соломон А. М., Овсієнко С. М., Бондар М. М. Інноваційні технології харчових виробництв: монографія. Вінниця: Видавець ФОП Кушнір Ю. В., 2022. 300 с. (ум. – друк. арк. 11,4).
3. Інноваційні технології харчової продукції: колективна монографія / за заг. ред. Г.В. Дейниченка. – Харків: Факт, 2019. 248 с
4. Півоваров О.А., Ковальова О.С., Кошулько В.С. Інноваційний інжиніринг в окремих галузях харчового виробництва / О.А. Півоваров, О.С. Ковальова, В.С. Кошулько. – Дніпро: ФОП Обдимко О.С., 2022. – 407 с.
5. Романовська, О. (2022). Розробка технології бісквітів зі зниженим вмістом цукру. Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації, 5(1), 97–109.
6. Абрамова, А.Г. Застосування порошку чорноплідної горобини в технології бісквітів функціонального призначення типу «Червоний оксамит» / Здобутки та перспективи розвитку кондитерської галузі: Міжнародна науково-практична конференція. – К.: НУХТ, 2017. – С. 126 – 128.
7. Лісовська Т.О., Чорна Н.В., Дьяков О.Г. Дослідження реологічних властивостей бісквітного тіста з використанням екструдованого кукурудзяного борошна. Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2016. No 2 (11). С. 19–23.
8. Кравченко М. Ф. Вплив борошна "Здоров'я" та порошку керобу на технологічні властивості пшеничного борошна / М. Ф. Кравченко, О. Л. Романовська, І. П. Череп // Вісник Львівської комерційної академії. Серія товарознавча. - 2016. - Вип. 16. - С. 58-62.
9. Амарантове борошно: склад, особливості застосування та корисні властивості <https://amaranth-association.com> (дата звернення. 16.10.2021 р.)

10. Миколенко, С. Ю., & Захаренко, А. А. (2021). Дослідження впливу амарантового та льняного борошна на якість печива. Технічні науки та технології, (1(19), 228–240. [https://doi.org/10.25140/2411-5363-2020-1\(19\)-228-240](https://doi.org/10.25140/2411-5363-2020-1(19)-228-240)
11. Амарантове борошно у виробках подвоює коефіцієнт білкової ефективності <https://harch.tech/2022/09/12/amarantove-boroshno-u-vyrobah-podvoue-koeficient-bilkovoi-eaektyvnosti/> (дата звернення. 16.10.2021 р.)
12. Хімічний склад харчових продуктів Книга 2, Скуріхін І.М. Волгарь Н.М. М.: Агропромиздат 1987. с. 224
13. Корисні властивості кореня солодки <https://dobavki.ua/ua/poleznyie-svoystva-kornya-solodki/?srsltid>
14. Солодкий корінь голий, солодець голий <https://plants.land.kiev.ua/134.php>
15. Про оплату праці: Закон України від 24.03.95 № 108/95-ВР.
16. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.90 № 507-XII.
17. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 від № 2275-VIII
18. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
19. Про житлово-комунальні послуги: Закон України [від 07.06.2018](#) №2189-VIII
20. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
21. ДБН 360-92**. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
22. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства.
23. ДСТУ 30523-97. Послуги громадського харчування.
24. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
25. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. 3-тє видання. Навч. посіб.-2016.

26. Економіка підприємства: навч. посіб. / С. М. Рогач [та ін.]. – К.: КОМПРИНТ, 2015. – 391 с.

27. Загірняк М. В. Економіка підприємства: магістерський курс: підручник / М. В. Загірняк, П. Г. Перерва. – Кременчук: [б. в.], 2015. – Ч. 1.– 736 с. – Ч. 2. – 756 с.

28. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування: Навч. Посібник. – К.:Вища шк., 1992.

29. Лойко В. В. Економіка підприємства: навч. посіб. для студентів напряму підгот. 6.030504 «Економіка підприємства» / В. В. Лойко, Т. П. Макаровська. – К.: КНУТД, 2015. – 267 с

30. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.

31. Малюк Л. П. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : навчальний посібник / Л.П. Малюк, Т.П. Кононеко. – Полтава, ПУСКУ, 2009 – 254 с.

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

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

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

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

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

37. Павленко А.Ф., Войчак А.В. Маркетинг. Підручник. - К.КНЕУ, 2003-246 с.
38. Радченко Л.О. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування Підручник. - Ростов н/Д: Фенікс, 2006. - 352 с.
39. Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посіб. / Я.М. Сало. – Львів: Афіша, 2013. – 560 с.: іл..
40. Технологічне проектування підприємств. Опорний конспект лекцій.:КНТЕУ, 2010
41. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: Монографія / А. А. Мазаракі, М. Ф. Кравченко, П. О. Кравченко та ін.; – 2 –ге вид., переробл. і доп. – К.: Київнац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 379 -381с.
42. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч. посіб. / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв. – К.: КНТЕУ, 2005.-566 с.
43. Фінансовий менеджмент: навч. посіб. / за ред. Г.Г. Кірейцева. – К. : Центр навч. лри, 2002. – 496 с.
44. Електронні карти [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://kiev.wikimapia.org/uk/tag/40212/2>
45. Інтер'єр ресторану в єврейському стилі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://art-i-chok.com.ua/ua/portfolio/>
46. Кузнецова Н. М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства - Навч. посібник [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://buklib.net/books/21976/>
47. HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2 Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. –: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
48. Офіційний сайт Державної служби статистики України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
49. Офіційний веб-портал Чернівецької міської ради [Електронний ресурс].

– Режим доступу: <http://chernivtsy.eu/portal/>

50. Професійне обладнання для кухні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://t-proekt.com.ua/katalog->

51. Ресторани Чернівців [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://style.nv.ua/ukr/food-drink/>

52. Чернівці [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B5%D1%80%D0%BD%D1%96%D0%B2%D1%86%D1%96>

53. Чернівецька міська рада [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://rada.info/region/%>



ДОДАТКИ

Меню ресторану «Тафель»

Назва страви	Вихід страви, г
Фірмові страви	
Хумус з авокадо	130
Баба Гануш (закуска з баклажанів)	100
Короп фарширований з картоплею та грибами	300
Цимес (телятина тушкована з морквою, ріпчастою цибулею, курагою, чорносливом у солодкому соусі)	180
Пракес (голубці в томатному соусі)	140
Naches Amaranth (Бісквіт з використанням амарантового борошна та кореня солодки)	100
Холодні закуски	
Форшмак з оселедця	160
Гефілте фіш з коропа (фарширована риба, подається з білим хріном)	150/30
Філе оселедця з цибулею	120
Салат «Нісуаз Тель-Авів» (листя салату, тунець, печена картопля, яйця, анчоус)	190
Салат «Шалом» (яловичий язик, яловичина, квасоля червона, гриби, цибуля, огірок, перець солодкий, зелень)	180
Салат з курчам, овочами і медово-гірчичною заправкою	200
Салат «Тафель» (куряче філе, помідор, цибуля зелена, грецький горіх, часник)	170
Салат «Ізраїльський» (цибуля, помідори, болгарський перець, червона цибуля, часник, кінза, волоський горіх)	180
Салат «Табуле» (помідори, огірки, зелень, кускус, заправлений лимонним соком та оливковою олією)	200
М'ясне асорті (балик, яловичий язик, бастурма)	60/60/60
Паштет печінковий з тостами	80/40
Свіжі овочі (помідори, огірки, перець болгарський)	60/60/60
Оливки	100
Хумус з грибами	120
Хумус з запеченим перцем	120
Хацилім (закуска із баклажанів)	130
Мухаммара (густе пюре з солодкого перцю та волоського горіху)	140
Гарячі закуски	
Млинчікес міт флейш (млинці з м'ясом)	120
Фалафель в піті з баклажаном та черрі	130
Пряний фалафель з нуту (подається з соусом тхина)	100/40
Картопляний латекс (смажені картопляні оладки)	140
Шакшука (страва з яєць, смажених в соусі з помідорами, перцем та цибулею)	170
Супи	
Курячий суп з мацевими галушками	300
Єменський суп з бичачими хвостами	300
Єврейський борщ з телятиною та житніми часниковими грінками	300

Суп перечно-сочевичний з кальмаром	300
Основні страви	
Запечена камбала з овочами	140/100
Скумбрія запечена (подається з лимонним соусом)	170/40
Храйме (горбиль тушкована в томатному соусі)	150
Рибні котлети з соусом тар-тар	140/30
Хрусткі крокети з тріски з сметанним соусом	150/40
Тушковані баранячі реберця зі смаженою картоплею	140/100
Чолнт - традиційна страва на Шабат (шматочки телятини, тушковані з квасолею, селерою, овочами в томатному соусі)	180
Есік-флеш (кисло-солодке яловичина з чорносливом)	160
Телячі щічки, тушковані у вині з травами на подушці картопляного пюре з часничком	100/120
Курячий шніцель з картопляним пюре	120/100
Фарширована куряча шийка	130
Котлети з індички з соусом схуг (соус на основі гострого перцю, часнику і приправ)	160/40
Кугель (картопляна запіканка)	170
Креплах (єврейські пельмені)	200
Соуси	
Тхіна	50
Харіса	50
Овочева сальса	50
Гарніри	
Картопляне пюре	150
Гювеч (тушкована картопля з болгарськими перцем, кабачками, баклажанами, помідорами, цибулею та часником)	150
Смажена кольорова капуста	100
Маджадра з рису та сочевиці (подається з йогуртом та зеленню)	150
Кускус з зеленим горошком і м'ятою	150
Солодкі страви	
Шоколадний торт з маці	120
Єврейський струдель з яблучною начинкою і кулькою вершкового морозива	140/40
Торт «Нахес» (маковий торт з горіхами, без борошна)	130
Суфганія (пончик з полуницею)	90
Ругелах (рогалики з м'яким сиром, варенням та горіхами)	110
Маца-кейк з шоколадом, арахісовим кремом та кунжутом	120
Вершковий пудинг з фісташками і рожевою водою	140
Тейглах (десерт з медом, горіхами)	120
Морозиво в асортименті (ванільне/шоколадне/полуничне/фісташкове)	130
Гарячі напої	
Кава	
Рістретто	15
Еспресо	30
Доппіо	60
Амерікано	120
Капучіно	200
Гляссе	240
Чай	

Чай чорний	200/400
Чорний з бергамотом	200/400
Зелений класичний	200/400
Зелений з жасмином	200/400
Молочний улун	200/400
Трав'яний	200/400
Холодні напої	
Фреші	
Апельсиновий	200
Грейпфрутовий	200
Яблучний	200
Морквяний	200
Безалкогольні напої	
Жовтий смузі (манго - авокадо - кокос - сушена журавлина - апельсиновий фреш)	250
Лимонад класичний	250
Лимонад грейпфрут - кардамон	250
Мінеральна вода «Шаянська» газ.	500
Мінеральна вода «Боржомі» газ.	330
Мінеральна вода «Ной» б/г	500
Кола/Фанта/Спрайт	250
Сік «Сандора» в асортименті (апельсиновий/ яблучний/ананасовий/ грейпфрутовий/мультивітамін/ вишневий нектар/журавлинний морс/ томатний)	250
Хліб та хлібобулочні вироби	
Хала (єврейський традиційний святковий хліб)	50
Маца (прісний хліб)	50
Багелі (єврейські бублики з сесамом)	70
Бяла (булочка з цибулею)	60
Малауах (листяний товстий коржик)	50
Алкогільні напої	
Вино	
Вино біле кошерне	
Kosher Chardonnay Фортеця, суше, алк. 9%	150/750
La Vie Blanc Du Castel суше, алк. 13%	150/750
Шардоне Kosher Noble, н/сол., алк. 12%	150/750
Chateau Chizay MOSCATO, н/сол., алк. 12%	150/750
Вино червоне кошерне	
Time Kosher Мерло, суше, алк. 9,5%	150/750
Kosher Agada Фортеця, н/суше, алк. 9%	150/750
Kosher Saperavi н/суше, алк. 9-13%	150/750
Time Kosher Каберне, н/сол, алк. 8%	150/750
Kosher Emet Фортеця н/сол, алк. 13%	150/750

Стаття у Збірнику наукових праць студентів

Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного
університету

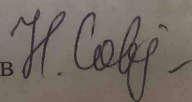
58002, м. Чернівці
Центральна площа, 7

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

Відділ науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків

ДОВІДКА

Підтверджуємо, що наукова стаття стаття **Кудрявцев І. Ю.**
«ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТУ З АМАРАНТОВИМ БОРОШНОМ ТА
КОРЕНЕМ СОЛОДКИ» (наук. керівник – Кравченко М.Ф.) 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 САВЕЇЛЬЄВА**

01.12.2025

Денна виробнича програма ресторану «Табель»

Назва страви	Вихід страви, г	Кількість порцій, шт.
Фірмові страви - 37		
Хумус з авокадо	130	4
Баба Гануш (закуска з баклажанів)	100	8
Короп фарширований з картоплею та грибами	300	6
Цимес (телятина тушкована з морквою, ріпчастою цибулею, курагою, чорносливом у солодкому соусі)	180	5
Пракес (голубці в томатному соусі)	140	5
Naches Amaranth	100	9
Холодні закуски - 352		
Форшмак з оселедця	160	28
Гефілте фіш з коропа (фарширована риба, подається з білим хріном)	150/30	34
Філе оселедця з цибулею	120	20
Салат «Нісуаз Тель-Авів» (листя салату, тунець, печена картопля, яйця, анчоус)	190	26
Салат «Шалом» (яловичий язик, яловичина, квасоля червона, гриби, цибуля, огірок, перець солодкий, зелень)	180	22
Салат з курчам, овочами і медово-гірчичною заправкою	200	10
Салат «Табель» (куряче філе, помідор, цибуля зелена, грецький горіх, часник)	170	24
Салат «Ізраїльський» (цибуля, помідори, болгарський перець, червона цибуля, часник, кінза, волоський горіх)	180	35
Салат «Табуле» (помідори, огірки, зелень, кускус, заправлений лимонним соком та оливковою олією)	200	12
М'ясне асорті (балик, яловичий язик, бастурма)	60/60/60	11
Паштет печінковий з тостами	80/40	16
Свіжі овочі (помідори, огірки, перець болгарський)	60/60/60	19
Оливки	100	14
Хумус з грибами	120	27
Хумус з запеченим перцем	120	12
Хацилім (закуска із баклажанів)	130	19
Мухаммара (густе пюре з солодкого перцю та волоського горіху)	140	23
Гарячі закуски - 56		
Млинчікес міт флейш (млинці з м'ясом)	120	13
Фалафель в піті з баклажаном та черрі	130	10
Пряний фалафель з нуту (подається з соусом тхина)	100/40	7
Картопляний латекс (смажені картопляні оладки)	140	15
Шакшука (страва з яєць, смажених в соусі з помідорами, перцем та цибулею)	170	11
Супи - 33		
Курячий суп з мацовими галушками	300	13
Єменський суп з бичачими хвостами	300	6

Єврейський борщ з телятиною та житніми часниковими грінками	300	4
Суп перечно-сочевичний з кальмаром	300	10
Основні страви - 222		
Запечена камбала з овочами	140/100	20
Скумбрія запечена (подається з лимонним соусом)	170/40	12
Храйме (горбиль тушкована в томатному соусі)	150	11
Рибні котлети з соусом тар-тар	140/30	15
Хрусткі крокети з тріски з сметанним соусом	150/40	17
Тушковані баранячі реберця зі смаженою картоплею	140/100	23
Чолнт - традиційна страва на Шабат (шматочки телятини, тушковані з квасолею, селерою, овочами в томатному соусі)	180	14
Есік-флеш (кисло-солодке яловичина з чорносливом)	160	12
Телячі щічки, тушковані у вині з травами на подушці картопляного пюре з часничком	100/120	18
Курячий шніцель з картопляним пюре	120/100	22
Фарширована куряча шийка	130	17
Котлети з індички з соусом схуг (соус на основі гострого перцю, часнику і приправ)	160/40	9
Кугель (картопляна запіканка)	170	18
Креплах (єврейські пельмені)	200	14
Соуси - 19		
Тхіна	50	6
Харіса	50	4
Овочева сальса	50	9
Гарніри - 56		
Картопляне пюре	150	10
Гювеч (тушкована картопля з болгарськими перцем, кабачками, баклажанами, помідорами, цибулею та часником)	150	13
Смажена кольорова капуста	100	11
Маджадра з рису та сочевиці (подається з йогуртом та зеленню)	150	12
Кускус з зеленим горошком і м'ятою	150	10
Солодкі страви - 56		
Шоколадний торт з маці	120	5
Єврейський струдель з яблучною начинкою і кулькою вершкового морозива	140/40	7
Торт «Нахес» (маковий торт з горіхами, без борошна)	130	4
Суфганія (пончик з полуницею)	90	8
Ругелах (рогалики з м'яким сиром, варенням та горіхами)	110	6
Маца-кейк з шоколадом, арахісовим кремом та кунжутом	120	3
Вершковий пудинг з фісташками і рожевою водою	140	9
Тейглах (десерт з медом, горіхами)	120	6
Морозиво в асортименті (ванільне/шоколадне/полуничне/ фісташкове)	130	8
Гарячі напої - 74		
Кава		

Рістретто	15	4
Еспресо	30	13
Доппіо	60	6
Амерікано	120	12
Капучіно	200	8
Гляссе	240	3
Чай		
Чай чорний	200/400	7
Чорний з бергамотом	200/400	5
Зелений класичний	200/400	3
Зелений з жасмином	200/400	4
Молочний улун	200/400	4
Трав'яний	200/400	5
Холодні напої - 111		
Фреші		
Апельсиновий	200	11
Грейпфрутовий	200	5
Яблучний	200	12
Морквяний	200	4
Безалкогольні напої		
Жовтий смузі (манго - авокадо - кокос - сушена журавлина - апельсиновий фреш)	250	12
Лимонад класичний	250	10
Лимонад грейпфрут - кардамон	250	7
Мінеральна вода «Шаянська» газ.	500	5
Мінеральна вода «Боржомі» газ.	330	6
Мінеральна вода «Ной» б/г	500	8
Кола/Фанта/Спрайт	250	12
Сік «Сандора» в асортименті (апельсиновий/яблучний/ананасовий/грейпфрутовий/мультивітамін/вишневий нектар/журавлинний морс/томатний)	250	19
Хліб та хлібобулочні вироби - 56		
Хала (єврейський традиційний святковий хліб)	50	10
Маца (прісний хліб)	50	11
Багелі (єврейські бублики з сесамом)	70	12
Бяла (булочка з цибулею)	60	10
Малауах (листовий товстий коржик)	50	13

**Добова потреба у сировині, напівфабрикатах за товарними групами
ресторану «Тафель»**

Товарна група	Вид сировини, продукту, напівфабрикату	Одиниці виміру	Кіл-ть	Термін зберігання, діб	Оптимальний обсяг запасу, кг
М'ясо, птиця, субпродукти – 56,2 кг	Телятина вирізка	кг	18,3	2	36,6
	Яловичина вирізка	кг	5,8	2	11,6
	Баранячі ребра	кг	3,6	2	7,2
	Телячий язик	кг	3,2	2	6,4
	Телячі щічки	кг	2,7	2	5,4
	Куряче філе	кг	12,0	2	24,0
	Індичка філе	кг	3,5	2	7,0
	Куряча шийка	кг	2,6	2	5,2
	Куряча печінка	кг	3,1	2	6,2
	Бичачі хвости	кг	1,4	2	2,8
Риба та морепродукти – 37,1 кг	Короп	кг	5,2	2	10,4
	Оселедець	кг	6,9	2	13,8
	Скумбрія	кг	4,1	2	8,2
	Лосось філе	кг	2,1	2	4,2
	Тріска	кг	4,3	2	8,6
	Горбиль	кг	3,0	2	6,0
	Морський окунь	кг	3,4	2	6,8
	Камбала	кг	4,2	2	8,4
	Тунець	кг	1,9	2	3,8
	Анчоус	кг	1,0	2	2,0
	Кальмар тушка	кг	1,0	2	2,0
Молочно- жирові продукти, яйця – 18,9 кг	Рослина олія	л	3,8	3	11,4
	Йогурт	л	0,3	2	0,6
	Масло вершкове	кг	2,1	2	4,2
	Молоко	л	3,5	2	7,0
	Сметана	л	0,8	2	1,6
	Сир м'який	кг	1,7	2	3,4
	Вершки	л	3,8	2	7,6
	Яйця	шт.	48	2	96,0
	Морозиво	кг	2,9	2	5,8
	Помідори черрі	кг	0,7	3	2,1
Овочі та зелень – 82,3 кг	Авокадо	кг	1,3	3	3,9
	Помідори	кг	11,0	3	33,0
	Морква	кг	9,1	3	27,3
	Цибуля	кг	7,4	3	22,2
	Картопля	кг	14,5	3	43,5
	Зелена цибуля	кг	0,3	3	0,9
	Хрін білий корінь	кг	1,1	3	3,3
	Огірки	кг	5,0	3	15,0
	Листя салату	кг	1,2	3	3,6
	Білі гриби	кг	1,8	3	5,4
	Болгарський перець	кг	5,4	3	16,2

	Кольорова капуста	кг	2,0	3	6,0
	М'ята	кг	0,1	3	0,3
	Часник	кг	2,4	3	7,2
	Баклажани	кг	10,5	3	31,5
	Петрушка	кг	0,3	3	0,9
	Капуста білокачанна	кг	2,1	3	6,3
	Гарбуз	кг	1,9	3	5,7
	Селера	кг	1,0	3	3,0
	Буряк	кг	1,0	3	3,0
	Кабачки	кг	1,3	3	3,9
	Шпинат	кг	0,9	3	2,7
Фрукти та ягоди – 22,2 кг	Яблуко	кг	8,2	3	24,6
	Банан	кг	1,0	3	3,0
	Апельсин	кг	7,4	3	22,2
	Грейпфрут	кг	1,9	3	5,7
	Манго	кг	1,0	3	3,0
	Лимон	кг	1,5	3	4,5
	Полуниця	кг	1,2	3	3,6
Бакалійні товари – 32,55 кг	Нут	кг	8,9	3	26,7
	Сезам	кг	1,0	3	3,0
	Курага	кг	0,6	3	1,8
	Чорнослив	кг	1,0	3	3,0
	Томатна паста	кг	0,4	3	1,2
	Сублімована полуниця	кг	0,2	3	0,6
	Пектин	кг	0,1	3	0,3
	Вівсяні пластівці	кг	0,2	3	0,6
	Квасоля червона	кг	1,0	3	3,0
	Волоський горіх	кг	0,9	3	2,7
	Кедрові горішки	кг	0,7	3	2,1
	Фісташки	кг	0,6	3	1,8
	Оливки	кг	1,9	3	5,7
	Маслини	кг	0,7	3	2,1
	Кус-кус	кг	3,8	3	11,4
	Рис	кг	1,2	3	3,6
	Сочевиця	кг	3,0	3	9,0
	Сухарі панірувальні	кг	0,2	3	0,6
	Мак	кг	0,5	3	1,5
	Мед	л	0,3	3	0,9
	Гірчиця	кг	0,05	3	0,2
	Сіль	кг	0,9	3	2,7
	Зелений горошок	кг	1,0	3	3,0
	Сушена журавлина	кг	0,4	3	1,2
	Полуничне варення	л	0,5	3	1,5
	Тахіні	кг	1,3	3	3,9
	Арахісова паста	кг	0,6	3	1,8
	Кава робуста	кг	0,15	3	0,5
	Кава арабіка	кг	0,15	3	0,5
	Чай	кг	0,3	3	0,9

Підбір устаткування складських приміщень ресторану «Табель»

Приміщення	Марка, модель устаткування	Кількість одиниць	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Завантажувальна	Ваги товарні Днепровес ВПД608Е-Т	1	600	800	0,48
	Виробничий стіл Ефес СПП	2	1200	600	1,44
	Ваги настільні Днепровес ДІ-6	1	200	200	-
	Підтоварник Ефес ПТ	1	1000	800	0,8
	Візок вантажний Intertool LT-9053	1	740	480	0,36
Площа, що займає устаткування, м²					3,08
Площа завантажувальної, м²					9,0
Неохолоджувальні комори					
Комора сипучих продуктів та напоїв	Стелаж Ефес СТ-4	1	1200	400	0,48
	Підтоварник Ефес ПТ	2	1000	800	1,6
Площа, що займає устаткування, м²					2,08
Площа комори, м²					6,0
Охолоджувальні камери					
М'ясо-рибна	Стелаж Ефес СТ-4	2	1200	400	0,96
	Підтоварник Ефес ПТ	1	1000	800	0,8
Площа, що займає устаткування, м²					1,76
Площа комори, м²					5,0
Овочів, фруктів, зелені	Стелаж Ефес СТ-4	2	1200	400	0,96
	Підтоварник Ефес ПТ	1	1000	800	0,8
Площа, що займає устаткування, м²					1,76
Площа комори, м²					5,0
Молочно-жирових продуктів та гастрономії	Стелаж Ефес СТ-4	2	1200	400	0,96
	Підтоварник Ефес ПТ	1	1000	800	0,8
Площа, що займає устаткування, м²					1,76
Площа комори, м²					5,0
Комора та мийна тари та інвентарю	Стелаж Ефес СТ-4	1	1200	400	0,48
	Ванна мийна Ефес ВС-2	1	1200	600	0,72
	Шафа для інвентарю Ефес ШП-4-061	1	1000	700	0,7
Площа, що займає устаткування, м²					1,9
Площа комори, м²					5,0

Чисельність виробничих працівників ресторану «Табель»

Найменування страв	Кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність працівників, осіб
Фірмові страви			
Хумус з авокадо	4	1,2	4,8
Баба Гануш (закуска з баклажанів)	8	1,1	8,8
Короп фарширований з картоплею та грибами	6	1,6	9,6
Цимес	5	1,8	9,0
Пракес (голубці в томатному соусі)	5	1,7	8,5
Naches Amaranth	9	0,9	8,1
Холодні закуски			
Форшмак з оселедця	28	1,2	33,6
Гефілте фіш з коропа	34	1,5	51,0
Філе оселедця з цибулею	20	1,0	20,0
Салат «Нісуаз Тель-Авів»	26	1,2	31,2
Салат «Шалом»	22	1,2	26,4
Салат з курчам, овочами і медово-гірчичною заправкою	10	1,3	13,0
Салат «Табель»	24	1,3	31,2
Салат «Ізраїльський»	35	1,2	42,0
Салат «Табуле»	12	1,4	16,8
М'ясне асорті (балик, яловичий язик, бастурма)	11	0,9	9,9
Паштет печінковий з тостами	16	1,5	24,0
Свіжі овочі (помідори, огірки, перець болгарський)	19	0,9	17,1
Оливки	14	0,9	12,6
Хумус з грибами	27	1,2	32,4
Хумус з запеченим перцем	12	1,2	14,4
Хацилім (закуска із баклажанів)	19	1,5	28,5
Мухаммара	23	1,4	32,2
Гарячі закуски			
Млинчікес міт флейш (млинці з м'ясом)	13	1,5	19,5
Фалафель в піті з баклажаном та черрі	10	1,3	13,0
Пряний фалафель з нуту (подається з соусом тхина)	7	1,2	8,4
Картопляний латекс (смажені картопляні оладки)	15	1,3	19,5
Шакшука	11	1,0	11,0
Супи			
Курячий суп з мацовими галушками	13	2,3	29,9
Єменський суп з бичачими хвостами	6	2,0	12,0
Єврейський борщ з телятиною та житніми часниковими грінками	4	2,4	9,6
Суп перечно-сочевичний з кальмаром	10	2,2	22,0
Основні страви			
Запечена камбала з овочами	20	2,1	42,0
Скумбрія запечена (подається з лимонним	12	1,8	21,6

соусом)			
Храйме (горбиль тушкована в томатному соусі)	11	1,6	17,6
Рибні котлети з соусом тар-тар	15	1,9	28,5
Хрусткі крокети з тріски з сметанним соусом	17	1,5	25,5
Тушковані баранячі реберця зі смаженою картоплею	23	1,7	39,1
Чолнт - традиційна страва на Шабат	14	1,6	22,4
Есік-флеш	12	1,5	18,0
Телячі щічки, тушковані у вині з травами	18	1,5	27,0
Курячий шніцель з картопляним пюре	22	1,6	35,2
Фарширована куряча шийка	17	1,7	28,9
Котлети з індики з соусом схуг	9	1,8	16,2
Кугель (картопляна запіканка)	18	1,4	25,2
Креплах (єврейські пельмені)	14	1,8	25,2
Соуси			
Тхіна	6	1,0	6,0
Харіса	4	1,0	4,0
Овочева сальса	9	1,0	9,0
Гарніри			0,0
Картопляне пюре	10	1,1	11,0
Гювеч	13	1,2	15,6
Смажена кольорова капуста	11	1,0	11,0
Маджадра з рису та сочевиці	12	1,5	18,0
Кускус з зеленим горошком і м'ятою	10	1,3	13,0
Солодкі страви			
Шоколадний торт з маци	5	1,3	6,5
Єврейський струдель з яблучною начинкою і кулькою вершкового морозива	7	1,4	9,8
Торт «Нахес»	4	1,3	5,2
Суфганія	8	1,4	11,2
Ругелах	6	1,6	9,6
Маца-кейк з шоколадом, арахісовим кремом та кунжутом	3	1,5	4,5
Вершковий пудинг з фісташками і рожевою водою	9	1,3	11,7
Тейглах	6	1,3	7,8
Морозиво в асортименті	8	1,0	8,0
Разом			1164,3
Явочна кількість працівників			4

Графік погодинної реалізації страв у ресторані «Тафель»

Години роботи	Кількість порцій, шт.	11-12	12-13	13-14	14-15	15-16	16-17	17-18	18-19	19-20	20-21	21-22	22-23
Назва страви													
Кількість споживачів у години роботи		6	24	18	13	4	12	21	38	21	15	9	4
Коефіцієнт перерахунку		0,03	0,13	0,10	0,07	0,02	0,06	0,11	0,21	0,11	0,08	0,05	0,02
Хумус з авокадо	4		1					1	1	1			
Баба Гануш	8		1	1	1		1	1	2	1	1		
Короп фарширований	6		1	1	1			1	1	1			
Цимес	5		1		1			1	1	1			
Пракес	5		1		1			1	1	1			
Смузі «Полуниця-банан»	9		1	1	1		1	1	2	1	1		
Холодні закуски													
Форшмак з оселедця	28	1	4	3	2	1	2	3	6	3	2	1	1
Гефілте фіш з коропа	34	1	4	3	2	1	2	4	7	4	3	2	1
Філе оселедця з цибулею	20	1	3	2	1		1	2	4	2	2	1	
Салат «Нісуаз Тель-Авів»	26	1	3	3	2	1	2	3	5	3	2	1	1
Салат «Шалом»	22	1	3	2	2		1	2	5	2	2	1	
Салат з курчам, овочами	10		1	1	1		1	1	2	1	1		
Салат «Тафель»	24	1	3	2	2	1	2	3	5	3	2	1	1
Салат «Ізраїльський»	35	1	5	3	2	1	2	4	7	4	3	2	1
Салат «Табуле»	12		2	1	1		1	1	2	1	1	1	
М'ясне асорті	11		1	1	1		1	1	2	1	1	1	
Паштет печінковий з тостами	16	1	2	2	1		1	2	3	2	1	1	
Свіжі овочі	19	1	2	2	1		1	2	4	2	2	1	
Оливки	14		2	1	1		1	2	3	2	1	1	
Хумус з грибами	27	1	4	3	2	1	2	3	6	3	2	1	1
Хумус з запеченим перцем	12		2	1	1		1	1	2	1	1	1	
Хацилім	19	1	2	2	1		1	2	4	2	2	1	
Мухаммара	23	1	3	2	2		1	3	5	3	2	1	
Гарячі закуски													
Млинчікес міт флейш	13		2	1	1		1	1	3	1	1	1	
Фалафель в піті	10		1	1	1		1	1	2	1	1		
Пряний фалафель з нуту	7		1	1				1	1	1	1		
Картопляний латекс	15		2	1	1		1	2	3	2	1	1	
Шакшука	11		1	1	1		1	1	2	1	1	1	
Супи													
Курячий суп з мацовими галушками	13		2	1	1		1	1	3	1	1	1	
Єменський суп з бичачими хвостами	6		1	1				1	1	1			
Єврейський борщ з телятиною	4		1	1					1	1			

Суп перечно-сочевичний	10		1	1	1		1	1	2	1	1		
Основні страви													
Запечена камбала з овочами	20	1	3	2	1		1	2	4	2	2	1	
Скумбрія запечена	12		2	1	1		1	1	2	1	1	1	
Храйме	11		1	1	1		1	1	2	1	1	1	
Рибні котлети з соусом	15		2	1	1		1	2	3	2	1	1	
Хрусткі крокети з тріски	17	1	2	2	1		1	2	3	2	1	1	
Тушковані баранячі реберця	23	1	3	2	2		1	3	5	3	2	1	
Чолнт	14		2	1	1		1	2	3	2	1	1	
Есік-флеш	12		2	1	1		1	1	2	1	1	1	
Телячі щічки	18	1	2	2	1		1	2	4	2	1	1	
Курячий шніцель з картопляним пюре	22	1	3	2	2		1	2	5	2	2	1	
Фарширована куряча шийка	17	1	2	2	1		1	2	3	2	1	1	
Котлети з індички з соусом схуг	9		1	1	1		1	1	2	1	1		
Кугель	18	1	2	2	1		1	2	4	2	1	1	
Креплах	14		2	1	1		1	2	3	2	1	1	
Соуси													
Тхіна	6		1	1				1	1	1			
Харіса	4		1	1					1	1			
Овочева сальса	9		1	1	1		1	1	2	1	1		
Гарніри													
Картопляне пюре	10		1	1	1		1	1	2	1	1		
Гювеч	13		2	1	1		1	1	3	1	1	1	
Смажена кольорова капуста	11		1	1	1		1	1	2	1	1	1	
Маджадра з рису та сочевиці	12		2	1	1		1	1	2	1	1	1	
Кускус з зеленим горошком і м'ятою	10		1	1	1		1	1	2	1	1		
Солодкі страви													
Шоколадний торт з маці	5		1		1			1	1	1			
Єврейський струдель з яблучною начинкою	7		1	1				1	1	1	1		
Торт «Нахес»	4		1	1					1	1			
Суфганія	8		1	1	1		1	1	2	1	1		
Ругелах	6		1	1				1	1	1			
Маца-кейк з шоколадом	3		1	1					1				
Вершковий пудинг з фісташками	9		1	1	1		1	1	2	1	1		
Тейглах	6		1	1				1	1	1			
Морозиво в асортименті	8		1	1	1		1	1	2	1	1		

Додаток М

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Зона первинного	Надання попередніх послуг	• вестибюль • гардероб • санвузли • кошерна лавка	• гардеробна стійка • полиця для зберігання засобів гігієни • санітарні прилади • обладнання кошерної лавки • стійка адміністратора • м'які меблі	• адміністратор • працівник кошерної лавки • прибиральник • відвідувач
Зона послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	• торговельна зала ресторану • барна стійка ресторану	- меблі та обладнання залу - обладнання барної зони - меню та барна карта - столовий посуд, прибори • столова білизна • елементи інтер'єру	• адміністратор • офіціант • бармен • відвідувач
Допоміжна зона	Забезпечення процесу обслуговування	-торговельна зала • роздаткова • сервізна • мийна - столового посуду • приміщення офіціантів	• торговельно-технологічне устаткування зали ресторану та барної зони • устаткування для забезпечення видовищних заходів	• адміністратор • офіціант • бармен • мийник столового посуду • відвідувач
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля	• естрада - Wi-fi	• обладнання; • технічне устаткування • інтернет обладнання	• адміністратор • музиканти • відвідувач

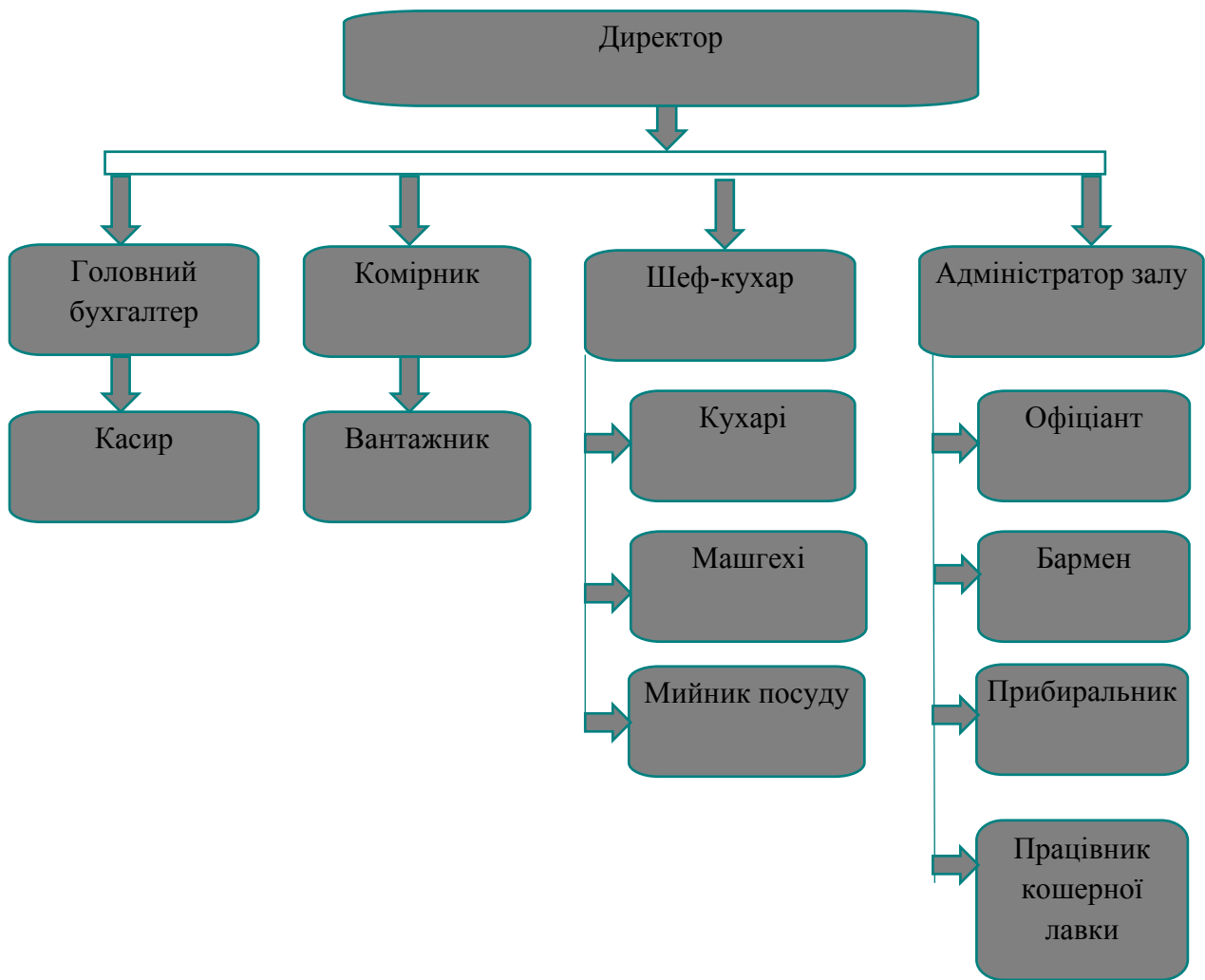
Склад приміщень ресторану «Тафель»

№	Назва приміщення	Площа, м²
Приміщення для споживачів		
1	Вестибюль	18
2	Кошерна лавка	6
3	Аванзала	12
4	Гардероб	6
5	Санвузол для відвідувачів (жіночий)	6
6	Санвузол для відвідувачів (чоловічий)	6
7	Торговельна зала (естрада, барна зона)	135
Виробничі приміщення		
8	Доготівельний цех	17
9	Холодний цех	16
10	Гарячий цех	22
11	Мийна кухонного посуду	6
12	Мийна столового посуду та сервізна	14
13	Роздаткова	10
Складські приміщення		
14	Підсобне приміщення бару	5
Охолоджувальні камери для зберігання:		
15	- м'ясо-рибна	5
16	- овочів, фруктів, зелені	5
17	- молочно-жирових продуктів та гастрономії	5
18	Комора сипучих продуктів та напоїв	6
19	Комора інвентрю та мийна тари	5
20	Приміщення комірника	6
21	Завантажувальна	9
Адміністративні та побутові приміщення		
22	Офісні приміщення	14
23	Гардероб для офіціантів та адміністратора	10
24	Гардероб для персоналу з душевими (жіночий)	8
25	Гардероб для персоналу з душевими (чоловічий)	8
26	Білизняна	5
27	Санвузол для персоналу (жіночий)	3
28	Санвузол для персоналу (чоловічий)	3
Технічні приміщення		
29	Теплопункт	6
Загальна площа приміщень		377
Корисна площа приміщень ЗРГ		371

Додаток II

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи

Приміщення	Площа, S_{np} , м ²	Висота, h_{np} , м	Об'єм, V , м ³	Витрами повітря на вентиляцію, м ³	
			$V=S_{np}*h_{np}$	Припливна	Витяжна
Приміщення для споживачів					
Вестибюль	18	3,3	59,4	237,6	118,8
Кошерна лавка	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Аванзала	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Гардероб	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Санвузол чоловічий	6	3,3	19,8	-	39,6
Санвузол жіночий	6	3,3	19,8	-	39,6
Торговельна зала	135	3,3	445,5	1782	891
Виробничі приміщення					
Доготівельний цех	17	3,3	56,1	224,4	336,6
Холодний цех	16	3,3	52,8	211,2	316,8
Гарячий цех	22	3,3	72,6	290,4	435,6
Мийна кухонного посуду	6	3,3	19,8	79,2	118,8
Мийна столового посуду та сервізна	14	3,3	46,2	184,8	277,2
Адміністративно-побутові приміщення					
Кабінет директора	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Бухгалтерія	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Гардероб для офіціантів та адміністратора	10	3,3	33	132	66
Гардероб для персоналу з душевими (жіночий)	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Гардероб для персоналу з душевими (чоловічий)	8	3,3	26,4	105,6	52,8
Білизняна	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Санвузли для персоналу	4	3,3	13,2	-	26,4
Разом			1036,2	3933,6	3062,4



.Організаційно-управлінська структура управління ресторану «Табель»

План з праці в ресторані «Тафель» на 2026 рік

Найменування посад	Кількість штатних одиниць	Посадовий оклад, грн	Доплати та надбавки, грн			Заробітна плата, грн.	Фонд заробітної плати, місячний, грн.
			категорії	звання	інше		
Адміністративно-управлінський персонал							
Директор	1	27000	1000	1000	1000	30000	30000
Головний бухгалтер	1	15500	500	500		16500	16500
Касир	1	8000			500	8500	8500
Шеф-кухар	1	17000	1000	500		18500	18500
Адміністратор залу	2	8000				8000	16000
Всього	6	75500	2500	2000	1500	81500	89500
Виробничий персонал							
Кухарі	12	7500			300	7800	93600
Мешгехі	1	9000				9000	9000
Офіціант	6	6000				6000	36000
Бармен	2	6000				6000	12000
Комірник	1	8000			300	8300	8300
Всього	22	36500			600	37100	158900
Допоміжний персонал							
Мийник посуду	2	6000				6000	12000
Прибиральник приміщень	2	6000				6000	12000
Вантажник	1	6000				6000	6000
Працівник кошерної лавки	2	6000				6000	12000
Всього	7	24000				24000	42000
Разом	35	136000	2500	2000	2100	142600	290400

Додаток Т

Поточні витрати діяльності ресторану «Тафель»

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно змінні (ЗВ) та умовно постійні (ПВ)
Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів.	9625,3	ЗВ
Стаття 2. Витрати на оплату праці.	4077,7	ПВ
Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування.	958,3	ПВ
Стаття 4. Амортизаційні відрахування	1631,6	ПВ
Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	447,3	ПВ
Стаття 6. Вартість використаних малоцінних, швидкозношуваних предметів	97,2	ПВ
Стаття 7. Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів	-	ПВ
Стаття 8. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	16,4	ПВ
Стаття 9. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	14,4	ЗВ
Стаття 10. Витрати на транспортування	-	ЗВ
Стаття 11. Витрати на охорону ЗРГ	2,9	ПВ
Стаття 12. Інші поточні витрати діяльності	880,0	ПВ
Стаття 13. Фінансові витрати	-	ПВ
Разом поточні витрати:	17751,1	
- умовно змінні витрати	9639,7	
- умовно постійні витрати	8111,3	

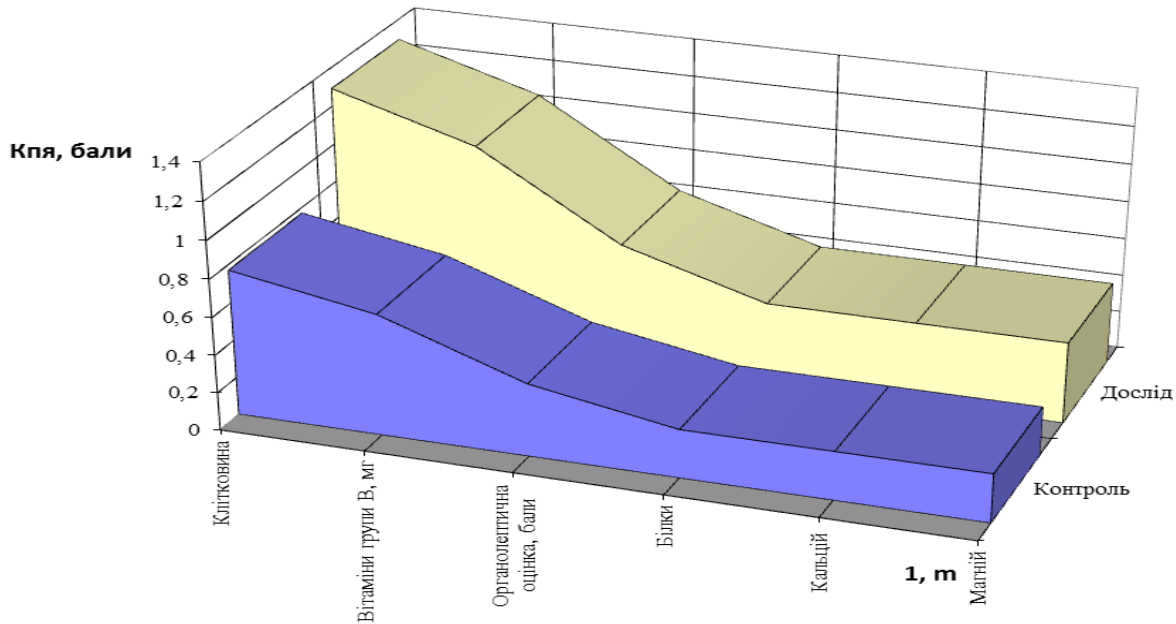
ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

Модельно-харчові композиції бісквітів з додаванням
амарантового борошна та кореню солодки

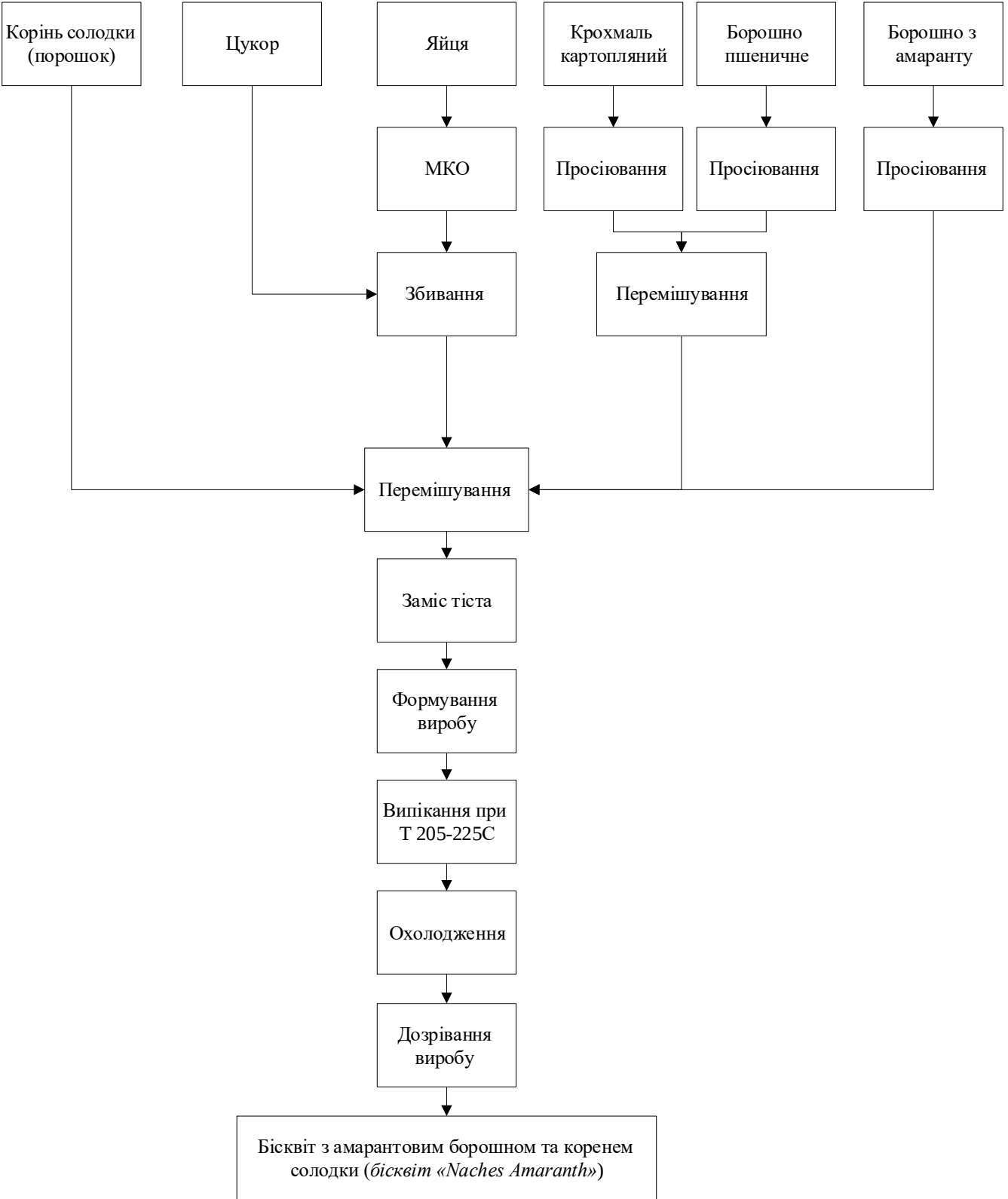
Назва інгредієнта	Контроль (бісквіт традиційної рецептури)	Дослід 1 (Бісквіт з 10% амарантового борошна і 2 % кореню солодки)	Дослід 2 (Бісквіт з 20% амарантового борошна і 5 % кореню солодки)	Дослід 3 (Бісквіт з 30% амарантового борошна і 10 % кореню солодки)
Борошно пшеничне вищого гатунку	28,12	25,3	22,52	19,7
Крохмаль картопляний	6,9	6,9	6,9	6,9
Цукор	34,7	17	16,5	15,6
Яйця	57,8	57,8	57,8	57,8
Борошно амарантове	-	2,8	5,6	8,4
Корінь солодки	-	0,7	1,7	3,5
Вихід	100	100	100	100

Стійкість піни для бісквіту із різною часткою амарантового борошна та кореня
солодки

Дослід	Склад бісквіту	Об'єм піни після збивання, мл	Час збереження стійкості піни, хв	Примітка
1	10% амарантового борошна + 2% кореня солодки	420	12	Помірна стійкість
2	20% амарантового борошна + 5% кореня солодки	450	18	Оптимальна стійкість
3	30% амарантового борошна + 10% кореня солодки	430	15	Легка втрата структури, надмірне збивання



Модель якості бісквіту з борошном з амаранту та коренем солодки



Технологічна схема приготування бісквіту з
амарантовим борошном та коренем солодки

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-11 д.ф.н. КР ГЧ					
						Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій бісквітів					
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата						
						Ресторан на 60 місць			Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав.кафедри		Паламарек К.В.							ДП	За	3
Керівник		Кравченко М.Ф.				Графічні матеріали з впровадження інноваційних технологій			Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу		
Розробив		Кудрявцев І. Ю.									

План на відмітці 0.000
М 1:150

Експлікація приміщень ресторану «Табель»

№	Назва приміщення	Площа, м²
1	Вестибюль	18
2	Кошерна лавка	6
3	Аванзала	12
4	Гардероб	6
5	Санвузол для відвідувачів (жіночий)	6
6	Санвузол для відвідувачів (чоловічий)	6
7	Торговельна зала (естрада, барна зона)	135
8	Доготівельний цех	17
9	Холодний цех	16
10	Гарячий цех	22
11	Мийна кухонного посуду	6
12	Мийна столового посуду та сервізна	14
13	Роздаткова	10
14	Підсобне приміщення бару	5
Охолоджувальні камери для зберігання:		
15	- м'ясо-рибна	5
16	- овочів, фруктів, зелені	5
17	- молочно-жирових продуктів та гастрономії	5
18	Комора сипучих продуктів та напоїв	6
19	Комора інвентрю та мийна тари	5
20	Приміщення комірника	6
21	Завантажувальна	9
22	Офісні приміщення	14
23	Гардероб для офіціантів та адміністратора	10
24	Гардероб для персоналу з душовими (жіночий)	8
25	Гардероб для персоналу з душовими (чоловічий)	8
26	Білизняна	5
27	Санвузол для персоналу (жіночий)	3
28	Санвузол для персоналу (чоловічий)	3
29	Теплопункт	6

Аркуш 3 дивитися з аркушем 3а

ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-11 д.ф.н. КР ГЧ					
Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій бісквітів					
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата
Зав.кафедри	Паламарек К.В.				
Керівник	Кравченко М.Ф.				
Розробив	Кудрявцев І. Ю.				
Ресторан на 60 місць				Стадія	Аркуш
План ЗРГ з розташуванням технологічного устаткування та обладнання				ДП	3
				Аркушів	3
				Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу	

СПЕЦИФІКАЦІЯ УСТАТКУВАННЯ

№	Назва устаткування	Марка	Габаритні розміри, мм		Кіл-сть, шт
			довжина	ширина	
1	Стіл чотирьохмісний	Citygrand	800	1200	12
2	Стіл двохмісний	Citygrand	800	800	6
3	Стілець ресторанний	Citygrand	400	400	30
4	Крісло м'яке	Citygrand	600	600	30
5	Стійка барна 8-ми місна		400	2000	1
6	Стілець барний	Citygrand	400	400	6
7	Барний комбайн	Fimar TFA3P	480	380	1
8	Льодогенератор	Brema IMF 28	385	468	1
9	Холодильна вітрина	Igloo Cube 0.9W	910	835	1
10	Холодильник барний	Vitrifrigo C115PV	765	525	2
11	Винна шафа	Tefcold CPV1380M	470	440	1
12	Сокоохолоджувач	Ugolini Deluxe 12/3 AA	540	470	1
13	Кавомашина	Caffe Dell' Opera	320	290	1
14	R-Keeper	R-Keeper™ V6	400	400	1
15	Рукомийник	Orest SB	470	400	1
16	Ванна мийна	Orest BM 1	800	600	10
17	Стіл виробничий	Orest B-6	1200	600	10
18	Стіл виробничий з мийною ванною	Orest TWSI-1	1200	600	1
19	Овочерізка	Top Line 800 Hendi 234020	530	350	1
20	Ваги настільні	Cas SW-5W	278	317	3
21	Вакумна пакувальна машина	Amitek SBA330	375	300	2
22	Стелаж виробничий	Orest N	1200	600	3
23	Холодильна шафа	Profi Line Hendi 233146	1200	745	4
24	Полички настінні	Orest WSI-2	1000	400	3
25	Рукомийник	Orest	400	340	5

26	Бачок для відходів	Orest SB	470	400	6
27	Піч пароконвекційна	Angelo Po FX101E3	874	920	1
28	Плита електрична	ПЕМ4-010H	860	930	2
29	Мікрохвильова піч	Starfood WD900JI-B25	500	400	1
30	Кухонний процесор	Robot-Coupe R301UltraE	550	325	2
31	Електрокип'ятильник	Frosty FWBD-08B	220	300	1
32	Соковитискач	Ceado SL98	230	200	1
33	Слайсер	Beckers ES 275	505	363	1
34	Посудомийна машина купольного типу	SILANOS NE 1300	655	770	1
35	Шафа для посуду	Orest SCSL-2C	1000	600	1
36	Стіл для збирання залишків їжі	Orest B-6	1200	600	1
37	Утилізатор харчових відходів	Bone Crusher BC 1250	318	373	1
38	Підтоварник	Ефес ПТ	1000	800	9
39	Ваги товарні	Днепровес ВПД608Е-Т	600	800	1
40	Виробничий стіл	Ефес СПП	1200	600	2
41	Ваги настільні	Днепровес ДІ-6	200	200	1
42	Візок вантажний	Intertool LT-9053	740	480	1
43	Стелаж	Ефес СТ-4	1600	400	12
44	Ванна мийна	Ефес ВС-2	1200	600	1
45	Шафа для інвентарю	Ефес ШПІ-4-061	1000	700	2
46	Холодильна вітрина	JUKA VDL 158	1580	853	1
47	Кондитерська холодильна шафа	Veneto RS-0,4 MXM	790	850	2
48	Стіл офісний	Citygrand	1200	700	4
49	Стілець офісний	Citygrand	500	46	14
50	Шафа офісна	Citygrand	1000	600	3
51	Шафа для одягу	Citygrand	1500	600	6

Аркуш 3а дивитися з аркушем 3

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-11 д.ф.н. КР ГЧ					
						Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій бісквітів					
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата						
Зав.кафедри		Паламарек К.В.				Ресторан на 60 місць			Стадія	Аркуш	Аркушів
									ДП	За	3
Керівник		Кравченко М.Ф.				Специфікація устаткування			Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу		
Розробив		Кудрявцев І. Ю.									



План благоустрою
М 1:500



Схема проїзду М 1:2000



Експлікація на плані благоустрою

№ пор.	Назва об'єкта	Площа, м ²
1	Ділянка під забудову закладу	469
2	Зона відпочинку відвідувачів	17
3	Майданчик перед закладом	30
4	Розворотний майданчик	144
5	Стоянка для автомобілів - 6 машино-місць	150
6	Господарська площадка (сміттєзбірник)	8



- Заклад проектування



- Автодорога



- Головний вхід в заклад



- Територія забудови (озелення)



- Межі забудови



- Службовий вхід в заклад



- Мощення



- Зелені насадження



- Ліхтарь



- Підземні шляхи



- Хвойні насадження (туя)



- Напрямок руху

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-11 д.ф.н. КР ГЧ				
						Проект ресторану із впровадженням інноваційних технологій бісквітів				
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата			Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав.кафедри		Паламарек К.В.				Ресторан на 60 місць		ДП	1	3
Керівник		Кравченко М.Ф.				План благоустрою території та схема проїзду до ЗРГ		Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу		
Розробив		Кудрявцев І. Ю.								