

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему «Проект ресторану із впровадженням новітніх технологій
борошняних кулінарних виробів»**

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

(підпис здобувача)

Клима Василя Васильовича

Науковий керівник
канд. техн. наук, доцент

(підпис керівника)

Данилюк Інна Петрівна

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

(підпис завідувача
кафедри)

Паламарек Каріна Вікторівна

**Чернівці
2025**

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

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

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

**ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу здобувачеві
Климу Василю Васильовичу**

(прізвище, ім'я, по-батькові)

- 1. Тема кваліфікаційної роботи:**
Проект ресторану із впровадженням новітніх технологій борошняних кулінарних виробів

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

- 2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 24.11.2025 р.**
3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета роботи: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проект ресторану із впровадженням новітніх технологій виробництва борошняних кулінарних виробів.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, новітні технології млинцевого напівфабрикату з використанням порошку червоних водоростей, шроту кедрових горіхів та борошна з насіння гарбуза.

Предмет дослідження: ресторан на 100 місць, млинцевий напівфабрикат, порошок червоних водоростей, шрот кедрових горіхів та борошно з насіння, млинцевий напівфабрикат функціонального призначення з використанням нетрадиційної сировини.

- 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	Данилюк І.П.		

2. Архітектура. Дизайн	Данилюк І.П.		
3. Управління. Економіка	Данилюк І.П.		

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 _____

Інна ДАНИЛЮК

(ім'я, прізвище)

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота студента Кліма Василя Васильовича присвячена актуальній та важливій темі – проєктуванню ресторану з упровадженням сучасних технологій виготовлення борошняних кулінарних виробів. Обрана тема відповідає тенденціям розвитку ресторанного господарства, орієнтованого на інноваційність, якість та використання прогресивних методів виробництва продукції.

У роботі студент продемонстрував уміння ґрунтовно аналізувати теоретичні джерела, узагальнювати наукову інформацію та застосовувати отримані знання для вирішення практичних фахових завдань. Обґрунтовано концепцію майбутнього ресторану, визначено його формат, спеціалізацію та цільову аудиторію. Значна увага приділена сучасним підходам до приготування борошняних виробів, зокрема використанню інноваційних технологій, нових видів сировини та вдосконалених методів теплової обробки.

У кваліфікаційній роботі виконано технологічні розрахунки, представлено виробничу програму закладу, наведено об'ємно-планувальні рішення приміщень та обґрунтування вибору технологічного устаткування. Організація виробничих процесів подана логічно, з урахуванням санітарно-гігієнічних норм та вимог безпеки.

Позитивним аспектом роботи є аналіз економічної ефективності проєкту та визначення перспектив його подальшого розвитку. Студент продемонстрував здатність застосовувати фахові знання для планування діяльності закладу ресторанного господарства та впровадження інноваційних технологій у виробництво борошняних кулінарних виробів.

Матеріал роботи викладено послідовно, логічно та ґрамотно, оформлення відповідає методичним вимогам. Василь Васильович проявив сумлінність, самостійність і відповідальний підхід до виконання кваліфікаційної роботи.

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

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувача Кліма Василя Васильовича може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

Каріна ПАЛАМАРЕК

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Студента	Клима Василя Васильовича
Кафедра	харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Ресторанні технології та бізнес»

Тема роботи: «Проект ресторану із впровадженням новітніх технологій борошняних кулінарних виробів»

Анотація

Кваліфікаційна робота присвячена проектуванню ресторану з упровадженням сучасних технологій приготування борошняних кулінарних виробів, що є актуальним напрямом розвитку закладів ресторанного господарства. У роботі обґрунтовано концепцію закладу, визначено його спеціалізацію, формат та цільову аудиторію, враховано сучасні гастрономічні тенденції та інноваційні підходи до організації виробництва.

Проведено аналіз сучасного стану технологій виготовлення борошняних виробів, досліджено можливості використання нових видів борошна, функціональних добавок у технологіях млинцевого напівфабрикату. Визначено їх вплив на органолептичні, структурно-механічні та харчові характеристики.

У роботі розроблено технологічну схему виробничих процесів у ресторані, складено експлікацію приміщень, здійснено розрахунок їх площ відповідно до норм санітарно-гігієнічних вимог. Обґрунтовано добір технологічного устаткування, продемонстровано ефективну організацію виробничих потоків, а також заходи з підвищення енергоефективності та безпечності технологічного процесу.

Економічна частина роботи містить аналіз витрат, прогнозування показників ефективності, рентабельності діяльності ресторану, окупність інвестиційного проєкту.

Кваліфікаційна робота є науково обґрунтованою, структурованою та практично спрямованою. Отримані результати підтверджують доцільність впровадження новітніх технологій у виробництво борошняних кулінарних виробів у ресторані.

Ключові слова: борошняні кулінарні вироби, інноваційні технології, ресторан, технологічний процес, виробництво, проєктування.

Annotation

The qualification thesis is devoted to the design of a restaurant implementing modern technologies for the preparation of flour-based culinary products, which

represents a relevant and progressive direction in the development of the restaurant industry. The work substantiates the concept of the establishment, identifies its specialization, format, and target audience, and takes into account current gastronomic trends and innovative approaches to production organization.

An analysis of the current state of technologies used in the production of flour-based products has been conducted. The study explores the possibilities of applying new types of flour and functional additives in the technologies of pancake semi-finished products. Their influence on the organoleptic, structural-mechanical, and nutritional characteristics of the final product has been determined.

The thesis presents a technological scheme of production processes in the restaurant, includes an explication of premises, and provides calculations of their required areas in accordance with sanitary and hygienic standards. The selection of technological equipment is substantiated, and the work demonstrates effective organization of production flows as well as measures aimed at improving energy efficiency and ensuring the safety of the technological process.

The economic section of the thesis contains an analysis of costs, forecasting of efficiency indicators, assessment of the restaurant's profitability, and evaluation of the investment project's payback period.

The qualification thesis is scientifically grounded, well-structured, and practically oriented. The obtained results confirm the feasibility of implementing innovative technologies in the production of flour-based culinary products within a restaurant setting.

Keywords: flour-based culinary products, innovative technologies, restaurant, technological process, production, 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 ПРОЄКТОВАНОГО ЗАКЛАДУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....	
2.1. Об'ємно-планувальне рішення.....	
2.2. Архітектурні рішення.....	
РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА.....	
3.1. Організаційний дизайн.....	
3.2. Доходи. Витрати.....	
3.2. Ефективність інвестиційного проекту.....	
РЕЗЮМЕ РОБОТИ.....	
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....	
ДОДАТКИ.....	
ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ.....	



ВСТУП

Сучасний розвиток ресторанного господарства в Україні відбувається в умовах глибоких соціально-економічних трансформацій, спричинених повномасштабною військовою агресією. Воєнний стан створює численні виклики для підприємств харчової індустрії: порушення логістичних ланцюгів, зміна споживчого попиту, необхідність адаптації до нестабільного середовища та забезпечення продовольчої безпеки. Водночас саме цей період став каталізатором розвитку нових форм ведення бізнесу, зокрема впровадження інноваційних технологій у виробництво харчової продукції, оптимізації ресурсів, підвищення автономності закладів та орієнтації на якісне обслуговування населення.

Особливої актуальності набуває діяльність закладів ресторанного господарства у західних регіонах України, зокрема в Чернівцях – місті, яке стало одним із ключових гуманітарних та економічних центрів у період війни. Чернівці приймають значну кількість внутрішньо переміщених осіб, що формує нову структуру попиту на ресторанный послуги, а також стають майданчиком для релокації малого та середнього бізнесу, включаючи підприємства харчової промисловості та сфери обслуговування. Це сприяє розвитку місцевого ринку, появі нових гастрономічних концепцій та підсилює потребу у створенні конкурентоспроможних проєктів, зорієнтованих на різноманітну аудиторію споживачів.

У таких умовах особливо важливим є впровадження новітніх технологій у виробництво борошняних кулінарних виробів – однієї з найбільш затребуваних категорій продукції. Використання інноваційних технологічних рішень, таких як безглютенові композиції, мультизернові системи, ферментовані напівфабрикати, автоматизовані лінії та Smart-обладнання, дозволяє підвищити ефективність виробництва, забезпечити стабільну якість продукції та адаптувати роботу закладу до сучасних умов і потреб населення.

Таким чином, розроблення проєкту ресторану із впровадженням новітніх технологій борошняних кулінарних виробів є актуальним та суспільно значущим завданням, спрямованим на підтримку сталого розвитку ресторанної сфери в умовах воєнного стану, забезпечення населення якісною продукцією та формування нових можливостей для економічного зростання регіону.

Мета роботи: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень з урахуванням вимог HACCP та ISO розробити проєкт ресторану із впровадженням новітніх технологій виробництва борошняних кулінарних виробів.

Об’єкт дослідження: є проєкт закладу ресторанного господарства, новітні технології млинцевого напівфабрикату з використанням порошку червоних водоростей, шроту кедрових горіхів та борошна з насіння гарбуза.

Предмет дослідження: ресторан на 100 місць, млинцевий напівфабрикат, порошок червоних водоростей, шрот кедрових горіхів та борошно з насіння, млинцевий напівфабрикат функціонального призначення з використанням нетрадиційної сировини.

Практичне значення роботи полягає у можливості використання отриманих результатів для проєктування ресторану у м. Чернівці, оптимізації виробництва борошняних кулінарних виробів та впровадження новітніх технологій у діяльність ресторанів різного формату.

У першому розділі кваліфікаційної роботи передбачається виконання комплексу завдань, спрямованих на теоретичне та практичне обґрунтування концепції проєктованого ресторану та визначення інноваційних підходів до організації виробництва борошняних кулінарних виробів. Передусім необхідно розробити концепцію майбутнього закладу ресторанного господарства, визначивши його гастрономічну спеціалізацію, місію, стратегічну ідею, формат обслуговування та цільову аудиторію.

Подальшим завданням є дослідження інноваційних технологій харчової продукції, які можуть бути впроваджені у виробництво борошняних кулінарних

виробів. У межах цього завдання необхідно проаналізувати сучасні науково-технічні підходи до виготовлення борошняних кулінарних виробів.

Важливим завданням першого розділу є розроблення організації виробничого процесу в проєктованому ресторані. Окрему увагу приділено завданню щодо формування сервісної концепції ресторану, визначенню формату обслуговування, стандартів гостинності, особливостей комунікації з гостями, вимоги до персоналу та систему контролю якості надання послуг. При цьому сервіс розглядається як важлива складова загальної концепції ресторану, що підсилює його конкурентні переваги та забезпечує позитивний досвід відвідувачів.

Другий розділ кваліфікаційної роботи спрямований на обґрунтування об'ємно-планувальних та архітектурних рішень проєктованого закладу ресторанного господарства.

Третій розділ присвячений економічним та управлінським аспектам діяльності проєктованого ресторану.

Практична реалізація. Запропоновані у кваліфікаційній роботі рішення можуть слугувати базою для створення ресторану в місті Чернівці з акцентом на впровадження інноваційних технологій борошняних кулінарних виробів. Вони мають потенціал для подальшої практичної адаптації у реальних умовах функціонування закладу ресторанного господарства.

Структура роботи. Кваліфікаційна робота включає вступ, три основні розділи (розділ 1 «Концепція. Інноваційні технології. Організація», розділ 2 «Об'ємно-планувальне рішення проєктованого закладу ресторанного господарства», розділ 3 «Управління. Економіка»), резюме, список використаних джерел та додатки. 

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ

1.1 Концепція

Характеристика обраної локації

Вибір місця розміщення закладу ресторанного господарства є стратегічно важливим етапом проєктування, оскільки саме локалізація значною мірою визначає потенціал відвідуваності, економічну ефективність та конкурентоспроможність ресторану. Для відкриття ресторану з упровадженням новітніх технологій виробництва борошняних кулінарних виробів обрано локацію у центральній частині міста Чернівці – регіональному центрі з високою діловою, туристичною та культурною активністю.

Чернівці є одним із провідних культурно-історичних центрів Буковини, що вирізняється значним архітектурним надбанням, самобутнім міським середовищем та високим рівнем туристичної привабливості. Місто характеризується унікальною атмосферою, сформованою завдяки збереженим історичним площам, архітектурним ансамблям, сакральним спорудам та затишним вуличкам, які створюють сприятливі умови для розвитку рекреаційної та гастрономічної інфраструктури.

Чернівці є багатонаціональним урбаністичним осередком, у якому історично співіснують різні етнічні групи – зокрема українці, румуни, євреї, німці, поляки та молдовани. Сучасна етнічна структура міста переважно представлена українським населенням, частка якого перевищує 80%. За останніми статистичними даними чисельність населення становить близько 266,5 тис. осіб, а загальна площа міста сягає 153 км².

Географічне розташування Чернівців, зокрема їхня близькість до державного кордону з Румунією та Молдовою, а також активна співпраця з країнами Європейського Союзу та іншими міжнародними партнерами, сприяють розвитку економічного потенціалу міста. Транскордонні зв'язки позитивно впливають на рівень інвестиційної привабливості регіону, обсяг ділової

активності та платоспроможність населення, що створює сприятливі передумови для функціонування та розвитку закладів ресторанного господарства.

На сьогоднішній день місто Чернівці є також потужним гуманітарним і логістичним вузлом західної України, яке у період воєнного стану відіграє важливу роль у прийнятті внутрішньо переміщених осіб та релокованих підприємств. Це сприяє формуванню нового споживчого сегмента, збільшенню кількості потенційних відвідувачів та зростанню попиту на якісні гастрономічні послуги.

Ринок закладів ресторанного господарства м. Чернівці є одним із найбільш динамічних у західному регіоні України та характеризується високим рівнем різноманіття форматів, концепцій та цінових категорій. У місті функціонує значна кількість ресторанів, кафе, кав'ярень, пабів, піцерій та кондитерських, що формують конкурентне середовище та створюють широкі можливості для задоволення гастрономічних потреб населення та гостей міста.

За даними профільних інтернет-каталогів та туристичних ресурсів, у Чернівцях представлено десятки закладів європейської кухні, серед яких виділяються «Маестро», «Джорждина», «Гопачок», «Гойра», «Ноель», «Діверсо», «Хата» та інші ресторани, орієнтовані на подання традиційних страв у сучасній інтерпретації.

Окрему групу становлять ресторани авторської та європейської кухні, винні ресторації й концептуальні заклади, такі як «Rita Steinberg», «Панська Гуральня», «Бройт» тощо, які роблять акцент на унікальній атмосфері, розширених винних картах та комбінованих меню європейської, локальної та ф'южн-кухні.

Просторово значна частина закладів сконцентрована в історичному центрі міста, зокрема на пішохідній вулиці О. Кобилянської та прилеглих кварталах, де сформовано туристично привабливе середовище з розвиненою мережею кафе, ресторанів і літніх терас.

Така концентрація забезпечує високий пішохідний трафік, що позитивно впливає на відвідуваність, але одночасно підсилює конкуренцію між закладами

за увагу споживача. У спальних районах та на магістральних вулицях міста (зокрема вул. Героїв Майдану, Руська, Парковий проїзд) переважають сімейні ресторани та кафе з більш демократичною ціновою політикою, орієнтовані на місцевих жителів, проведення сімейних заходів та банкетів.

Сучасний стан ресторанного ринку Чернівців також відображає загальноукраїнські тенденції: активний розвиток кавової культури, поява закладів із вираженою авторською концепцією, розширення сегмента street-food та fast-casual, впровадження послуг доставки й take-away через онлайн-платформи.

Значна частина ресторанів адаптувала свою діяльність до умов воєнного стану, змінивши графіки роботи, оптимізувавши меню, впровадивши сезонні та «антикризові» пропозиції, а також орієнтуючись на потреби внутрішньо переміщених осіб та релокованого бізнесу.

Аналіз асортиментної політики діючих закладів свідчить, що в більшості ресторанів борошняні кулінарні вироби (хліб, випічка, десерти, кондитерські вироби, піца, паста тощо) представлені як важливий, але не завжди концептуально виокремлений елемент меню. Лише поодинокі заклади спеціалізуються на десертах, авторській випічці чи інноваційних борошняних виробках, тоді як переважна більшість пропонує традиційні позиції без вираженого акценту на використанні новітніх технологій, функціональних інгредієнтів або безглютенових та дієтичних альтернатив.

Таким чином, ринок ресторанних послуг м. Чернівці є сформованим і конкурентним, однак зберігає вільні ніші, пов'язані зі спеціалізацією на інноваційних борошняних кулінарних виробках та сучасних технологіях їх виробництва. Це створює передумови для проєктування нового ресторану, який поєднуватиме авторську концепцію, локальну ідентичність та впровадження новітніх технологій приготування борошняної продукції, що дозволить диференціювати заклад на фоні існуючих конкурентів та задовольнити запит споживачів на якісні, сучасні й здоров'я орієнтовані страви.

Однією з перспективних локацій для проєктування нового ресторану є вільна та невикористовувана ділянка, розташована за адресою: м. Чернівці, вул. Руська, 188 (див. графічні матеріали 1). Територія вирізняється вигідним оточенням та сформованою інфраструктурою. У безпосередній близькості від ділянки знаходяться Першотравнева районна рада, обласна лікарня швидкої медичної допомоги, Чернівецький обласний госпіталь ветеранів, готель «Sport Hotel», діагностичний центр ТОВ «Букінтермед» та Чернівецький державний комерційний технікум.

Таке функціональне сусідство формує стабільний потік потенційних відвідувачів – працівників установ, студентів, пацієнтів та їхніх супроводжуючих осіб, а також гостей міста, які проживають у готелі. Завдяки цьому дана локація є стратегічно доцільною для розміщення ресторану з інноваційною концепцією та широким асортиментом борошняних кулінарних виробів, оскільки здатна забезпечити сталу відвідуваність і високу комерційну ефективність закладу.

У врахуванні сучасних тенденцій розвитку ресторанного бізнесу Чернівців, зростання інтересу до авторських гастрономічних концепцій та інноваційних технологій приготування продукції, обрана локація є економічно та стратегічно доцільною.

Проектований ресторан передбачається створити з акцентом на авторську українську кухню, що є стратегічно виваженим та актуальним рішенням у сучасних соціокультурних і економічних умовах. Такий вибір зумовлений низкою факторів, які відображають потреби суспільства, тенденції розвитку ресторанного бізнесу та запит на формування національної гастрономічної ідентичності.

У період воєнного стану та глибоких трансформацій, що переживає українське суспільство, значно зросла увага до збереження й популяризації національних традицій, культурної спадщини та локальних цінностей. Українська кухня стала важливим елементом культурного самовираження, а інтерес споживачів до автентичних рецептів і локальних продуктів помітно зріс.

Це підтверджують і сучасні тренди світової гастрономії, де локальність, етнічна кухня та авторська інтерпретація традиційних страв займають провідні позиції.

Обрання авторської української кухні для концепції ресторану дає змогу поєднати традиційні кулінарні техніки та рецептури з сучасними технологічними підходами, що дозволяє створювати унікальні страви з високою органолептичною та харчовою цінністю.

Актуальність такої концепції також визначається зростанням попиту серед внутрішньо переміщених осіб, гостей регіону та туристів на знайомі, але водночас концептуально нові гастрономічні пропозиції. Авторська українська кухня здатна поєднати емоційне значення національної їжі з сучасними гастрономічними трендами, формуючи для гостей унікальний досвід.

Крім того, ресторан української авторської кухні посилює імідж Чернівців як культурного та гостинного центру, сприяє розвитку локальної гастрономічної культури й підтримує регіональних виробників продуктів харчування.

Отже, вибір авторської української кухні як концептуального напрямку проєктованого ресторану є обґрунтованим, сучасним та перспективним рішенням, яке відповідає суспільним потребам, ринковим тенденціям і стратегічному розвитку ресторанної сфери України в умовах воєнних викликів.

Неймінг закладу

Для чіткого відображення концептуальної спрямованості та культурної специфіки проєктованого ресторану авторської української кухні передбачається надати закладу назву – «КолоЛока», яка має смислове обґрунтування:

- «КОЛО» – символ української культури, безперервності, циклічності життя, традиційності (коло як оберіг, як символ сонця, як форма хліба, короваю, млинця).

- «ЛОКА» – скорочено від «локальність» і водночас сучасне, міжнародне за звучанням слово.

Разом назва передає філософію ресторану: поєднання українських традицій, локальних продуктів, сучасних гастрономічних технологій.

Легенда ресторану (основна концептуальна ідея). Ресторан «КолоЛока» народився з ідеї повернути українській кухні статус сучасної, стильної та інноваційної, не втрачаючи її глибини й традиційності. У центрі філософії закладу – коло як первинний символ української культури: коло-сонце, коло-оберіг, коло-спільнота, коло споживання хліба та традиційних страв.

Легенда говорить: «Коло – це місце сили, єднання та початку. Воно об’єднує людей, традиції, рецепти й землю, на якій ми живемо. Кожна страва – це повернення до коренів, але через призму сучасних технологій та нового смаку».

«Лока» – це локальність і сучасна динаміка. У ресторані використовують місцеві сезонні продукти, але подають їх у сучасних формах: низькотемпературні технології, ферментації, авторські борошняні вироби, інноваційні десерти, нові текстури та стилізовані подачі.

Таким чином, «КолоЛока» символізує єдність традиції та сучасності, створюючи новий гастрономічний образ української кухні.

Розроблено фірмовий логотип ресторану «КолоЛока» (рис.1.2):



Рис.1.2. Логотип ресторану «КолоЛока»

Головним слоганом ресторану української кухні «КолоЛока» визначено – «Традиція. Смак. Сучасність.».

Місія бренду – створювати сучасну українську гастрономію, яка поєднує національні традиції та інноваційні технології, формуючи новий формат кулінарної культури. Ключові цінності бренду:

Локальність: використання місцевих продуктів, підтримка фермерів.

✓ Інноваційність: новітні технології приготування страв (sous-vide, ферментація, вакуум, мультизернові композиції, сучасні техніки подачі).

✓ Автентичність: збереження українських смаків та культурних кодів.

✓ Естетика: сучасний дизайн подачі, мінімалістичний інтер'єр.

✓ Гостинність: українська щедрість і тепло у сучасному форматі.

Концептуальне меню

Україна має глибоку й багатовікову кулінарну традицію, що формувалася протягом століть та увібрала в себе унікальні особливості національної культури, локальних продуктів і способів приготування їжі. Українська кухня вирізняється значним різноманіттям страв, високими смаковими, ароматичними та поживними характеристиками. Такі страви, як борщ із пампушками, вареники, галушки, домашні ковбаси, печеня, напої на основі фруктів і меду, є широко відомими далеко за межами країни. Кулінарна спадщина України налічує сотні рецептур, що відзначаються доступністю інгредієнтів, простотою технологічних процесів та водночас неповторними смаковими властивостями й традиційними техніками обробки продуктів.

Для української кухні характерне використання широкого спектра сировини та застосування різних способів теплової обробки – варіння, смаження, тушкування, запікання, інколи їх комплексне поєднання. Наприклад, існує понад тридцять різновидів приготування борщу, рецептури якого включають від 15 до 20 найменувань інгредієнтів. Традиційними є також страви, у яких поєднуються овочі, крупи та м'ясо, зокрема голубці з м'ясною начинкою, волинські крученики, фарширований перець, тушкована капуста зі свининою, м'ясо шпиговане овочами тощо.

Важливою складовою національної гастрономії є страви, приготовані у

керамічному посуді, зокрема печеня, запечені вареники зі сметаною, тушкована картопля з м'ясом та чорносливом. Саме такі технології підсилюють автентичність та органолептичні характеристики страв.

У проєктованому ресторані української авторської кухні «КолоЛока» гостям пропонуватимуть фірмові страви, створені на основі традиційних рецептів із використанням сучасних технологічних рішень. Серед них – салат «КолоЛока», що готується зі свинини, яловичини, курятини, корнішонів, яблук і цибулі під домашнім майонезом; «Банош» з білими грибами й овечою бринзою; ніжні деруни з кабачків «Тарасові байки»; а також млинці «Заморські», виготовлені із застосуванням соєвого борошна, порошку «Ацерола», ламінарії та кореню солодки, що надає їм лікувально-оздоровчих властивостей.

Меню ресторану формуватиметься за принципом репрезентації регіонального різноманіття української кухні, що дозволить відвідувачам скуштувати страви, характерні для різних куточків України (Додаток А).

У групі холодних закусок особливе місце відведено традиційним рибним стравам: свіжосолена одеська тюлька з грінками та ароматною олією; дунайський оселедець із картоплею та цибулею; асорті «Козацький човен», до складу якого входять чотири види риби; кав'ярова закуска з грінками та вершковим маслом. Для поціновувачів м'ясних закусок запропонують асорті копченостей, «Бабусин холодець», традиційні овочеві нарізки та закуску «Хохляцька».

Українська кухня також славиться м'ясними стравами, серед яких: домашня кров'янка зі шкварками, запечена домашня ковбаса з тушкованою капустою, карпатські білі гриби у сметані, деруни під грибним соусом.

З перших страв гостям пропонуватимуть традиційний курячий суп із домашньою локшиною, юшку «Царська», солянку «Козацька», а також класичний борщ «Український» з пухкими пампушками.

Особливу увагу в меню приділено борошняним кулінарним виробам, які є невіддільною частиною української гастрономії: вареники, млинці та галушки з

різноманітними начинками, доповнені сметаною чи соусами за сучасними рецептурами.

Для любителів солодкого передбачено широкий вибір десертів: млинці з сиром та родзинками, сирники по-київськи, манна запіканка з вишнями по-полтавськи, сирний студень з абрикосовим соком, желе з ревеню та малини, мазурок пісочний із горіховою начинкою.

У барній карті ресторану представлено традиційні українські настоянки та лікери: спотикач, малиновий та вишневий спотикач, полунична наливка, слив'янка. Крім того, гості зможуть обрати класичні алкогольні напої – шампанське, вина, українську горілку, коньяк та пиво.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Інтер'єр проєктованого ресторану «КолоЛока» повністю відображає філософію закладу, що поєднує українську кулінарну традицію із сучасними технологіями та дизайнерськими підходами. Концептуальний дизайн вибудований навколо ідеї поєднання автентичності й модерності, де символ кола виступає ключовим елементом візуальної та просторової айдентики.

Основою стилістичного рішення є модернізований український етностиль, який не копіює фольклорні мотиви у прямому значенні, а інтерпретує їх у стриманому, естетично виваженому та сучасному форматі. В інтер'єрі домінують натуральні матеріали – дерево, льон, глина, кераміка, а також текстури, що асоціюються з ремісничою культурою: матові поверхні, необроблений камінь, світлі відтінки деревини. Таке поєднання створює атмосферу тепла та гостинності, характерну для традиційної української домівки.

Ключовим декоративним акцентом є солярні символи та геометричні патерни, інтегровані в оздоблення стін, текстиль і декоративні елементи. Символ «кола», який відображено у логотипі бренду, використовується у дизайні світильників, настінних панно, формах столів та декоративних вставках. Це забезпечує цілісність концепції та підсилює впізнаваність закладу.

Колірна палітра інтер'єру поєднує теплі золотисті та пшеничні тони із

графітовими та молочно-білими відтінками, що символізують хліб, сонце, землю та ремісничі традиції. Такий вибір кольорів створює затишну, врівноважену атмосферу, водночас зберігаючи преміальність та сучасний характер простору.

Особливу увагу приділено освітленню. Поєднання м'якого теплого світла, акцентних підсвіток та дизайнерських світильників у формі кола формує відчуття камерності та комфорту. Вечірнє освітлення підкреслює тактильність матеріалів і робить простір більш інтимним та атмосферним.

Меблі виконано в сучасному мінімалістичному стилі з використанням деревини світлих порід, м'якої текстильної оббивки та металевих елементів у темному матовому виконанні. Ергономічне планування залу забезпечує зручність руху персоналу та комфорт гостей.

У зоні входу передбачено вітрину з локальною продукцією та авторськими борошняними виробами, яка підкреслює філософію ресторану та привертає увагу відвідувачів із перших хвилин перебування у закладі.

Для створення додаткової атмосфери затишку використовуються фітодекорації, глиняні елементи, плетені вироби та декоративний текстиль. Водночас інтер'єр залишається технологічно адаптованим до сучасних потреб ресторану завдяки продуманому зонуванню, вентиляції, підсвітці та ергономіці.

Таким чином, інтер'єр ресторану «КолоЛока» є гармонійним поєднанням українського культурного коду й сучасного дизайну. Він формує унікальну атмосферу, що відповідає авторській концепції кухні, створюючи для гостей простір, у якому традиція оживає через сучасну естетику та технології.

Фрагмент інтер'єру торговельної зали проєктованого ресторану «КолоЛока» наведено на рис.1.3.



Рис.1.3. Фрагмент інтер'єру ресторану «КолоЛока»

У літній сезон передбачається організація відкритого майданчика, обладнаного меблями з кованого металу та столами, застеленими білими скатертинами з декоративними маками (рис. 1.4).



Рис.1.4. Фрагмент літньої тераси ресторану «КолоЛока»

Обслуговуючий персонал проєктованого ресторану «КолоЛока» буде

забезпечений фірмовим одягом, що відображатиме концепцію закладу та підкреслюватиме українську стилістику. Використання елементів традиційного вбрання в сучасній інтерпретації сприятиме формуванню впізнаваного образу ресторану та створенню автентичної атмосфери для гостей.

Для подавання страв передбачено використання глиняного посуду, що є характерним елементом української кулінарної культури та підсилює відчуття автентичності. Основні м'ясні страви, гарячі закуски та окремі фірмові позиції подаватимуться на дерев'яних дощечках, що відповідає концепції натуральності та локальності. Борщ гостям пропонуватимуть у двох варіантах подачі: у традиційній глиняній мисці або у хлібному боханці, що підкреслює унікальність подачі та сучасний гастрономічний підхід закладу.

Висновок

За результатами проведених маркетингових досліджень у місті Чернівці встановлено, що актуальним та економічно доцільним є створення нового ресторану української авторської кухні «КолоЛока», зорієнтованого на задоволення потреб місцевих жителів, внутрішньо переміщених осіб, туристів, студентської молоді та ділових відвідувачів.

Отримані дані свідчать про зростання попиту на заклади, які пропонують поєднання традиційної української гастрономії з сучасними технологіями приготування та стильним концептуальним оформленням. Запропонована концепція ресторану «КолоЛока» дозволяє створити конкурентоспроможний об'єкт, що вирізняється автентичністю, високою якістю сервісу, локальною кухнею та впізнаваною бренд-айдентикою.

Основна торгова зала проєктованого ресторану розрахована на 100 посадкових місць, а режим роботи закладу встановлено з 10:00 до 22:00, що забезпечує комфортне обслуговування гостей упродовж усього дня.

Цільовою аудиторією ресторану української кухні «КолоЛока» є споживачі віком від 30 до 60 років із середнім рівнем доходів, які цінують поєднання національних гастрономічних традицій із сучасними кулінарними технологіями.

Узагальнену характеристику концепції проєктованого ресторану «КолоЛока» на 100 місць у місті Чернівці представлено в Додатку Б. Таким чином, проєктування ресторану «КолоЛока» є обґрунтованим рішенням, яке відповідає тенденціям розвитку ринку ресторанного господарства та сприяє формуванню сучасного гастрономічного простору в місті Чернівці.

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

У сучасних умовах розвитку харчової промисловості особливого значення набуває впровадження новітніх технологій у виробництво борошняних кулінарних виробів. Зростання попиту споживачів на продукцію підвищеної харчової та біологічної цінності, зменшення вмісту цукру, жирів, глютену, а також використання натуральних інгредієнтів зумовлюють необхідність вдосконалення традиційних технологічних процесів [1-3].

Актуальність теми полягає у необхідності створення інноваційних технологій, які б забезпечували збереження поживних речовин сировини, покращення органолептичних показників виробів, продовження терміну їх зберігання та підвищення безпечності продукції. Застосування функціональних добавок, біотехнологічних методів (ферментація, закваски, гідроколоїди, ензими), використання альтернативних видів борошна (рисового, вівсяного, кукурудзяного, гречаного тощо) сприяє створенню асортименту продукції, що відповідає вимогам здорового харчування [4-5].

Сучасні тенденції передбачають збагачення борошняних кулінарних виробів рослинними білками (з сої, гороху, конопель, насіння гарбуза), харчовими волокнами (інулін, целюлоза, пектин, β -глюкани), а також функціональними інгредієнтами – спіруліною, насінням чіа, шротом обліпихи, макухою льону, пророщеними зернами. Такі технології спрямовані на створення продуктів із підвищеною біологічною активністю, які можуть виконувати профілактичні функції [6-8].

Таким чином, дослідження новітніх технологій виробництва борошняних

кулінарних виробів має значну наукову, практичну та соціальну цінність, адже сприяє розвитку інноваційного потенціалу галузі та задоволенню потреб сучасного споживача.

Мета дослідження – наукове обґрунтування та розроблення технології борошняного кулінарного виробу – млинцевий напівфабрикат функціонального призначення з використанням нетрадиційної сировини (порошку червоних водоростей, шроту кедрових горіхів та борошна з насіння гарбуза) з метою підвищення харчової та біологічної цінності готової продукції.

Об'єкт дослідження – технологічний процес приготування борошняних кулінарних виробів із частковою заміною пшеничного борошна вищого ґатунку нетрадиційними компонентами.

Предмет дослідження – вплив порошку червоних водоростей, шроту кедрових горіхів та борошна з насіння гарбуза на хімічний склад, органолептичні, фізико-хімічні та функціональні показники млинцевого напівфабрикату.

Методи дослідження – органолептичні, фізико-хімічні, біохімічні, мікробіологічні, методи планування експерименту і математичної обробки експериментальних даних на основі комп'ютерних технологій.

Сучасний ринок борошняних кулінарних виробів відзначається широким асортиментом продукції, який формується під впливом тенденцій здорового харчування, урбанізації, зміни способу життя населення та зростання попиту на зручні у споживанні продукти. До найбільш поширених видів борошняних кулінарних виробів належать пельмені, вареники, млинці, налисники, оладки, галушки та локшина. Їхня популярність обумовлена простотою технологічного процесу приготування, високими смаковими якостями та поживною цінністю.

Асортимент борошняних кулінарних виробів є надзвичайно широким і охоплює як вироби з дріжджового та прісного тіста, так і вироби з листового та заварного тіста. До найбільш відомих належать пиріжки, пироги, пончики, пампушки, розтягаї, біляші, ватрушки, кулеб'яки, слойки, які різняться між

собою видом тіста, способом формування, технологією теплової обробки та видом начинки.

Розмаїття асортименту дозволяє задовольняти потреби споживачів різних смакових уподобань, а також створює широкі можливості для впровадження інноваційних рішень у технологію борошняних виробів з урахуванням сучасних тенденцій у харчуванні [9-10].

Значним попитом користуються здорові альтернативи традиційним виробам, зокрема:

- продукція із цільнозернового, гречаного, вівсяного, рисового або кукурудзяного борошна;
- безглютенові, низькокалорійні та бездріжджові вироби;
- продукти, збагачені харчовими волокнами, білковими компонентами, насінням чіа, льону, гарбуза, соняшнику, а також сухофруктами чи ягодами [11-14].

Водночас зберігають популярність виробів національної кухні – вареники, млинці, пироги, штруделі, короваї, пляцки, що мають глибокі традиції в українській кулінарії. У закладах ресторанного господарства зростає попит на авторські та ремісничі вироби, які поєднують сучасні технології з локальними інгредієнтами та традиційними рецептурами.

Таким чином, структура попиту демонструє диверсифікацію: поряд із масовим споживанням традиційних виробів активізується інтерес до функціональної, екологічної та інноваційної борошняної продукції, що відповідає сучасним принципам здорового та збалансованого харчування.

На сучасному етапі розвитку харчової промисловості значну увагу приділяють удосконаленню технології приготування борошняних кулінарних страв і виробів шляхом використання нетрадиційної рослинної та морської сировини, що сприяє підвищенню їх харчової та біологічної цінності, зокрема вмісту йоду та інших есенціальних мікроелементів. Вагомий внесок у дослідження цього напрямку зробили такі науковці, як Корзун В. Н., Кравченко

М. Ф., Крижова Ю. П., Проява К. М., Антонюк І. Ю., Антонюк М. М., Галенко О. О., Філоненко М. І., Ребець Р. Б., Федорова Д. В. та інші, які обґрунтували доцільність використання нетрадиційної сировини у виробництві борошняних, кондитерських та кулінарних виробів з метою підвищення їх функціональної спрямованості [1, 3, 6, 8, 12].

Попри наявність значної кількості наукових праць у цьому напрямі, проблема збагачення борошняних виробів йодовмісними компонентами залишається актуальною та потребує подальших комплексних досліджень. Це визначає доцільність проведення аналізу ефективності використання порошку червоних водоростей, шроту кедрових горіхів та борошна насіння гарбуза, як перспективних інгредієнтів для удосконалення рецептури і технології борошняних кулінарних виробів з підвищеною харчовою цінністю (табл. 1.1).

Таблиця 1.1

Харчова цінність і технологічні властивості нетрадиційної сировини для борошняних кулінарних виробів

Найменування показника сировини	Порошок червоних водоростей (<i>Palmaria palmata</i>) [15-16]	Шрот кедрових горіхів [17-18]	Борошно з насіння гарбуза [19]
Білки, г/100 г	20,0–25,0	35,0–40,0	55,0–60,0
Жири, г/100 г	2,0–3,0	10,0–12,0	8,0–10,0
Вуглеводи, г/100 г	45,0–50,0 (переважно полісахариди, альгінати)	25,0–30,0	15,0–20,0
Харчові волокна, г/100 г	10,0–15,0	8,0–10,0	10,0–12,0
Мінеральні речовини, мг/100 г	Йод – 300–800; Кальцій – 200; Магній – 120; Залізо – 5	Калій – 550; Магній – 250; Фосфор – 400; Цинк – 5,5	Калій – 700; Магній – 500; Залізо – 8; Цинк – 7
Вітаміни	В1, В2, С, β-каротин	Е, В1, В2, РР	Е, В1, В2, фолієва кислота
Біологічна цінність	Джерело йоду, антиоксидантів, полісахаридів; стимулює метаболізм	Високий вміст повноцінного білка, незамінних амінокислот, токоферолів	Джерело рослинного білка, цинку, магнію; сприяє нормалізації гормонального балансу
Функціонально-технологічні властивості	Підвищує вологоутримувальну здатність тіста, покращує структуру м'якучки, збагачує йодом	Покращує структуру тіста, надає еластичності, горіхового присмаку	Збільшує щільність тіста, покращує водопоглинання, збагачує білком

Рекомендована кількість у рецептурі, % до маси борошна	1,0–2,0	10,0–15,0	5,0–8,0
Очікуваний ефект у готовому виробі	Збагачення йодом, поліпшення кольору, підвищення функціональної цінності	Збільшення білкової цінності, покращення аромату і смаку	Збагачення мінералами, покращення структури та термостійкості виробів

Поєднання порошку червоних водоростей, шроту кедрових горіхів і борошна з насіння гарбуза у складі борошняних кулінарних виробів дає можливість створити продукти функціонального призначення із високим вмістом білка, мікроелементів (йод, магній, цинк), антиоксидантів і харчових волокон. Використання такої сировини також сприятиме покращенню структурно-механічних властивостей тіста та підвищенню біологічної цінності готової продукції.

На основі аналізу харчової цінності та технологічних властивостей нетрадиційної сировини встановлено, що комбіноване використання порошку червоних водоростей (*Palmaria palmata*), шроту кедрових горіхів та борошна з насіння гарбуза є доцільним для створення борошняного кулінарного виробу підвищеної біологічної цінності – млинців функціонального призначення.

В рецептурі борошняного кулінарного виробу – млинці напівфабрикат з порошком червоних водоростей, шротом кедрових горіхів та борошном з насіння гарбуза планується додавати на етапі тістоутворення, частково замінюючи борошно пшеничне вищого сорту у наступній кількості: порошком червоних водоростей – 3 %, 5 %, 8 %; шрот кедрових горіхів – 7 %, 10 %, 13 % та борошном з насіння гарбуза – 10 %, 15 %, 20 % (табл. 1.2).

Підбір варіантів співвідношення нетрадиційних інгредієнтів у рецептурі млинців зумовлений необхідністю визначення оптимальної кількості їх внесення, що забезпечує підвищення харчової та біологічної цінності виробу без погіршення органолептичних і структурно-механічних показників тіста.

Таблиця 1.2

Модельно-харчові композиції млинцевого напівфабрикату з порошком червоних водоростей, шротом кедрових горіхів та борошном з насіння гарбуза

№ з/п	Найменування сировини	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
1	Борошно пшеничне вищого сорту	41,6	33,34	29,12	24,58
2	Порошок червоних водоростей	-	1,2	2,08	3,3
3	Шрот кедрових горіхів	-	2,9	4,16	5,4
4	Борошно з насіння гарбуза	-	4,16	6,24	8,32
5	Молоко	104,0	104,0	104,0	104,0
6	Яйця	8,3	8,3	8,3	8,3
7	Цукор	2,5	2,5	2,5	2,5
8	Сіль	0,8	0,8	0,8	0,8
9	Олія соняшникова	1,6	1,6	1,6	1,6
Вихід напівфабрикату		100	100	100	100

Додавання порошку червоних водоростей у кількості 3-8 % дозволяє збагатити виріб йодом, кальцієм і полісахаридами, які позитивно впливають на водопоглинальну здатність тіста.

Шрот кедрових горіхів у концентрації 7-13 % сприяє підвищенню вмісту білка, вітаміну Е та мікроелементів, покращує еластичність.

Борошно з насіння гарбуза у межах 10-20 % забезпечує збагачення виробу цинком, магнієм, омега-3 жирними кислотами та харчовими волокнами, що позитивно впливає на пластичність тіста і підвищує його харчову цінність.

Отримані поєднання інгредієнтів дозволяють експериментально визначити оптимальний рівень заміни пшеничного борошна, за якого млинці зберігають високі органолептичні властивості, стабільну структуру тіста та набувають функціональних властивостей, притаманних продуктам оздоровчого харчування.

Рациональну кількість нетрадиційних харчових добавок у рецептурі млинців визначали на основі органолептичної оцінки якості готових виробів. За результатами досліджень встановлено, що часткова заміна пшеничного борошна (дослід № 2) на порошок червоних водоростей, шрот кедрових горіхів та

борошно з насіння гарбуза забезпечує отримання борошняного кулінарного виробу, який за зовнішнім виглядом, кольором, смаком, запахом і консистенцією не поступається контрольному зразку.

При подальшому підвищенні вмісту зазначених добавок спостерігалось погіршення органолептичних показників, зокрема зниження вираженості смаку, поява сторонніх присмаків і ароматів, а також зменшення еластичності та однорідності структури тіста. Це свідчить про те, що надмірна кількість нетрадиційної сировини може негативно впливати на сенсорні властивості готових млинців, тому оптимальною вважається рецептура дослідів № 2, яка забезпечує найкраще поєднання харчової цінності та споживних властивостей виробу.

За підсумками проведеного наукового дослідження опубліковано статтю у Збірнику наукових праць студентів (Додаток В). Технологічну схему приготування борошняного кулінарного виробу – млинцевого напівфабрикату з додаванням порошку червоних водоростей, шроту кедрових горіхів та борошна з насіння гарбуза подано у Додатку Г. Порівняльні дані щодо хімічного складу контрольного та дослідного зразків наведено у Додатку Д.

Аналіз хімічного складу засвідчив, що включення до рецептури порошку червоних водоростей, шроту кедрових горіхів і борошна з насіння гарбуза істотно підвищує вміст білків, мінеральних елементів, харчових волокон і вітаміну Е, а також збагачує продукт йодом, магнієм і цинком (рис.1.5.).

На діаграмі відображено співвідношення основних нутрієнтів (білків, жирів, вуглеводів, харчових волокон і мінеральних речовин) у контрольному млинцевому напівфабрикаті та у виробі з додаванням порошку червоних водоростей, шроту кедрових горіхів і борошна з насіння гарбуза. Як видно з графіка, дослідний зразок характеризується підвищеним вмістом білків, жирів і мінералів при незначному зниженні частки вуглеводів, що свідчить про підвищення його харчової та біологічної цінності. Спостерігається незначне зниження частки вуглеводів та вологості, що пояснюється більшою

водопоглинальною здатністю нетрадиційних компонентів і їх білково-жировою природою. У результаті отримано млинцевий напівфабрикат підвищеної біологічної цінності, який відповідає принципам функціонального та здорового харчування.

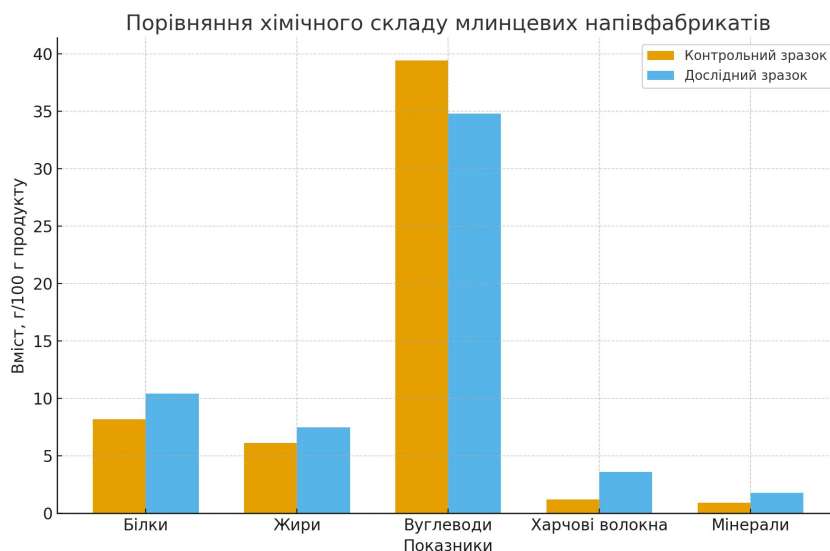


Рис. 1.5. Порівняльна характеристика хімічного складу млинцевих напівфабрикатів (контрольного та дослідного зразків)

Запропонована технологія млинцевого напівфабрикату рекомендуються для виробництва широкого асортименту млинців з різними начинками та фаршами у тому числі з урахуванням сучасних принципів здорового харчування, збалансованості нутрієнтів і гармонійного поєднання зі смаковими властивостями тіста.

Серед варіантів начинок рекомендуємо: солодкі (з гарбузовим пюре, медом, насінням чіа, йогуртом, фруктовим пюре); несолодкі (з овочами, зеленню, рибою, бобовими); комбіновані (з поєднанням білкових і рослинних компонентів), які не лише збагачують виріб білками, клітковиною, антиоксидантами, омега-3 жирними кислотами, але й покращують його органолептичні властивості. Такі начинки сприятимуть створенню борошняних кулінарних виробів функціонального призначення, придатної для профілактичного харчування, зокрема для осіб із підвищеною потребою в мікроелементах (йод, цинк, магній) або тих, хто дотримується принципів

раціонального й збалансованого раціону. Завдяки використанню натуральних компонентів для начинок досягається висока якість, стабільність структури і виражений природний смак готових виробів, що забезпечує конкурентоспроможність та інноваційність розробленої технології.

Таким чином, впровадження запропонованої технології є доцільним у практиці проєктованого ресторану «КолоЛока». Використання нетрадиційної сировини рослинного та морського походження сприяє розширенню асортименту борошняних кулінарних виробів, підвищенню їх конкурентоспроможності та задоволенню потреб споживачів у високоякісній, екологічно безпечній і функціональній продукції.

1.3. Виробничий процес

Динаміку попиту торговельної зали ресторану «КолоЛока» на 100 місць визначено на основі маркетингового аналізу діяльності аналогічних закладів у межах ареалу проєктування. Під час формування графіка роботи було враховано режим функціонування закладу, тривалість прийому їжі та коефіцієнт завантаженості торговельної зали.

Рівень заповнення зали ресторану у різні години роботи встановлено шляхом аналізу пропускної спроможності проєктованого приміщення.

Для ресторану «КолоЛока» на 100 місць використано усереднені показники для окремих часових інтервалів з урахуванням факторів, що впливають на інтенсивність відвідуваності. Кількість споживачів розраховуємо за формулою згідно [23], результати прогнозування денної динаміки попиту ресторану української кухні «КолоЛока» на 100 місць наведено у табл.1.3.

Таблиця 1.3

Прогнозована динаміка відвідування ресторану «КолоЛока»

Години роботи	Тривалість відвідування, хв	Оборотність місця за 1 год, (разів)	Заповненість зали (частка одиниці)	Кількість відвідувачів, чол.
10-11	40	1,5	0,1	15
11-12	40	1,5	0,4	60
12-13	40	1,5	0,2	30

Закінчення табл. 1.3

13-14	40	1,5	0,1	15
14-15	40	1,5	0,1	15
15-16	150	0,4	0,3	12
16-17	150	0,4	0,4	16
17-18	150	0,4	0,7	28
18-19	150	0,4	0,9	36
19-20	150	0,4	0,8	32
20-21	150	0,4	0,5	20
21-22	150	0,4	0,4	16
Всього відвідувачів за день				295
Денна оборотність разів				2,95

Прогнозована динаміка відвідування ресторану «КолоЛока» показує, що найбільший потік гостей припадає на вечірні години (17:00–21:00), тоді як денна завантаженість є помірною. Загальна кількість відвідувачів за день становить 295 осіб, а денна оборотність місця – 2,95 рази, що свідчить про ефективне використання торговельної зали та стабільний попит протягом дня.

***Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції ресторану
«КолоЛока»***

Прогноз денного обсягу реалізації продукції за групами страв сформовано на основі аналізу конкурентного середовища шляхом визначення середньої кількості страв, що споживаються під час одного відвідування ресторану української кухні «КолоЛока» на 100 місць, а також прогнозованої чисельності відвідувачів протягом робочої зміни закладу. Розрахунок виконано за формулою [23]. Розрахункові дані щодо загальної кількості страв кожної групи, передбачених до реалізації в ресторані «КолоЛока», подано у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

**Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах у
ресторані «КолоЛока»**

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Фірмові страви	0,2	59
Холодні страви та закуски	1,9	560
Гарячі закуски	0,3	88
Супи	0,18	53
Основні страви та гарніри	1,2	354
Борошняні кулінарні вироби	0,3	88
Соуси	0,3	88

Солодкі страви	0,4	118
Гарячі напої	0,4	118
Напої власного виробництва	0,2	59
Разом		1585
Охолоджувальні напої	0,2 л	59
Вино-горілчані напої	0,05 л	14,75
Пиво, л	0,3 л	88,5
Борошняні кондитерські та хлібобулочні вироби	0,05 кг	14,75

Виробничу програму ресторану «КолоЛока» на 100 місць представлено у таблиці (додаток Е). З урахуванням цієї програми здійснено розрахунок добової потреби закладу в сировині та напівфабрикатах, необхідних для його стабільної роботи (додаток Ж).

За результатами розрахунків встановлено, що щоденна потреба проєктованого ресторану становить: 75,85 кг м'ясних, пташиних та субпродуктових напівфабрикатів; 12,85 кг рибних напівфабрикатів; 16,35 кг гастрономічної продукції; 29,75 кг молочно-жирових продуктів; 18 курячих та 40 перепелиних яєць; 1 кг морозива; 94,1 кг овочевих напівфабрикатів; 23 кг фруктів та ягід; 11,92 кг зелені; 46,624 кг бакалійних продуктів; 59 л охолоджувальних напоїв; 14,75 кг хлібобулочних і кондитерських виробів; 14,75 л вино-горілчаних виробів; 88,5 л пива.

Відповідно до проведених розрахунків встановлено необхідну кількість складських приміщень та визначено їхні розрахункові площі, які подано в Додатку И.

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виробництва напівфабрикатів передбачає комплексне опрацювання технологічних операцій, спрямованих на підготовку сировини до подальшої теплової обробки або реалізації. Цей етап є ключовим у формуванні ефективної виробничої системи закладу ресторанного господарства, оскільки забезпечує стабільність якості продукції, оптимізацію трудових витрат і раціональне

використання технологічного устаткування.

Процес механічного оброблення сировини та доробки напівфабрикатів у проєктованому ресторані «КолоЛока» здійснюватиметься в доготівельному цеху, у межах якого передбачається функціонування таких технологічних ліній:

- лінія доробки овочевих напівфабрикатів, а також обробки фруктів і зелені;
- лінія доробки м'ясних напівфабрикатів, птиці та субпродуктів;
- лінія доробки рибних напівфабрикатів.

Організацію технологічного процесу в доготівельному цеху ресторану «КолоЛока» на 100 місць подано у вигляді структурної схеми в додатках до кваліфікаційної роботи (Додаток К). Виробничу програму, сформовану з урахуванням кількісних показників, питомих відходів та особливостей технологічної обробки сировини, представлено в таблиці (Додаток Л).

Розрахунок необхідної чисельності працівників в ресторані «КолоЛока»

Визначення чисельності виробничого персоналу ресторану «КолоЛока» здійснювалося на основі виробничої програми на розрахунковий день та нормативів трудових витрат, установлених для виготовлення одиниці продукції. Для визначення кількості працівників, безпосередньо задіяних у технологічному процесі (N_1), було використано розрахункову формулу, наведену у джерелі [23]. Деталізовані результати розрахунків щодо чисельності персоналу за окремими виробничими підрозділами подано у таблиці (Додаток М).

Оскільки відповідно до методики загальна чисельність працівників, що беруть участь у виробничому процесі ресторану на 100 місць, визначається інтегрально – для всього закладу, – виникає необхідність подальшого розподілу цієї кількості між окремими виробничими цехами. Пропоноване співвідношення чисельності персоналу за цехами ресторану «КолоЛока» наведено в таблиці 1.5, що забезпечує оптимальний розподіл функціональних обов'язків, раціональне завантаження працівників та відповідність обсягам виробництва.

Таблиця 1.5

Розподіл виробничих працівників по цехах ресторану «КолоЛока»

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників
Доготівельний цех – 20%	3,02
Холодний цех – 30%	4,53
Гарячий цех – 50%	7,55

Загальну чисельність працівників ресторану з урахуванням вихідних, святкових днів, відпусток та можливих тимчасових непрацездатностей (N_2) визначали за формулою:

$$N_2 = N_1 \times a, \quad (1.1)$$

де a - коефіцієнт, що враховує вихідні та святкові дні (1,32).

Розрахунки чисельності персоналу для окремих виробничих цехів становлять:

$$N_{2(\text{доготівельний цех})} = 3,02 \times 1,32 = 3,98 = 4 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{холодний цех})} = 4,53 \times 1,32 = 5,97 = 6 \text{ працівників}$$

$$N_{2(\text{гарячий цех})} = 7,55 \times 1,32 = 9,96 = 10 \text{ працівників}$$

На підставі отриманих даних встановлено добову потребу у працівниках для забезпечення виконання виробничої програми: у доготівельному цеху – 2, у холодному – 3, у гарячому – 5 працівників у зміну.

Доготівельний цех ресторану «КолоЛока» планується оснастити відповідно до вимог раціональної організації виробничого процесу та санітарно-гігієнічних норм. Підібране устаткування забезпечує ефективне виконання технологічних операцій з механічного оброблення сировини, доробки напівфабрикатів і підготовки продуктів до подальшої кулінарної обробки. Перелік технологічного устаткування доготівельного цеху проєктованого ресторану «КолоЛока», а також розрахунок корисної та загальної площі даного цеху подано в таблиці 1.6. Площу доготівельного цеху визначаємо за формулою:

$$S_u = \frac{S_{\text{уст.}}}{k} \quad (1.2)$$

де: $S_{\text{уст.}}$ – площа зайнята під устаткуванням, м^2 ; k – коефіцієнт використання площі, який враховує збільшення площі приміщення на проходи (0,35 – 0,4).

Таблиця 1.6

Устаткування доготівельного цеху в ресторані «КолоЛока»

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	Tehma CB,1200-700/H	4	1200	700	3,36
Полиця настінна	Tehma, ПН-1200-Н	4	1200	300	-
Мийна ванна	Tehma BM,700-700/H	3	700	700	1,47
Раковина для миття рук	Tehma, PM-400/350	1	400	350	-
Стелаж	Tehma, СТК-1300/700	1	1300	700	0,91
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	3	241	192	-
Бачок для відходів	Tehma, Б-21	1	Æ	450	–
Холодильна шафа	Cold Boston S-1200 A/G	1	1420	700	0,99
Універсальна кухонна машина (м'ясорубка, механізм для збивання та перемішування, овочерізка, м'ясо - розрихлювач)	ООО Торгмаш, УКМ ПК	1	540	340	0,18
Вакуумна пакувальна машина	ARACH AVM254	1	357	457	-
Корисна площа					6,91
Загальна площа доготівельного цеху					23,0

Аналіз наведеної таблиці свідчить, що обраний комплекс устаткування повністю відповідає технологічним потребам доготівельного цеху ресторану «КолоЛока». Загальна площа приміщення становить 23,0 м², із них 6,91 м² припадає на корисну площу, що забезпечує раціональне розміщення устаткування, зручність роботи персоналу та оптимальну пропускну спроможність цеху. Устаткування є функціональним, ергономічним та сприяє ефективній організації виробничого процесу.

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

Для забезпечення приготування страв у ресторані «КолоЛока» передбачається організація роботи гарячого та холодного цехів, які функціонуватимуть, починаючи за дві години до відкриття закладу. Трудові функції у цих підрозділах виконуватимуть кухарі IV–V розрядів під

керівництвом шеф-кухаря, що забезпечує належний рівень професійної підготовки персоналу та дотримання технологічних вимог.

Відповідно до виробничої програми ресторану розроблено окремі виробничі програми для гарячого та холодного цехів (Додаток Н). На основі цих програм визначено перелік технологічних ліній, сформованих з урахуванням специфіки технологічних процесів та необхідного технологічного устаткування.

У гарячому цеху проєктованого ресторану функціонуватимуть такі технологічні лінії:

- ✓ лінія приготування бульйонів і супів;
- ✓ лінія приготування основних страв та гарнірів;
- ✓ лінія приготування борошняних кулінарних виробів;
- ✓ лінія приготування солодких страв.

У холодному цеху передбачено такі технологічні лінії:

- ✓ лінія приготування холодних страв та закусок;
- ✓ лінія приготування солодких страв і напоїв.

Схематичне зображення технологічних ліній гарячого та холодного цехів наведено у додатках П-Р.

Для раціонального підбору технологічного устаткування в холодному та гарячому цехах необхідно здійснити розрахунок графіка реалізації продукції в години максимального завантаження торговельної зали. Кількість порцій кожного виду страв у пікові години визначали за відповідною формулою [23]. Результати розрахунків, щодо реалізації продукції в години максимальної завантаження наведено у вигляді таблиці (Додаток С).

Враховуючи пікове навантаження торговельної зали та структуру технологічних ліній гарячого й холодного цехів, для ресторану української кухні «КолоЛока» на 100 місць здійснено добір сучасного вискоєфективного устаткування, що забезпечує прискорення та оптимізацію виробничого процесу. Таблиця 1.7 містить перелік основного технологічного та нейтрального устаткування, передбаченого для гарячого цеху ресторану «КолоЛока» на 100

місць. Устаткування підібрано з урахуванням структури виробничої програми, передбачених технологічних ліній, вимог до організації робочих місць та забезпечення безперервності виробничого процесу. У таблиці наведено технічні характеристики устаткування, його кількість, габаритні розміри та розрахункову площу для розміщення.

Таблиця 1.7

Устаткування гарячого цеху в ресторані «КолоЛока»

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Виробничий стіл	Tehma CB,1000-800/H	4	1000	800	3,2
Виробничий стіл для устаткування	Tehma CB,1000-800/H	1	1000	800	0,8
Полиця настінна	Tehma, ПН-1200-Н	4	1200	300	-
Мийна ванна	Tehma BM,600-600/H	1	600	800	0,48
Блендер	Kitchen Aid 5KSB1585ECL	1	229	216	-
Раковина для миття рук	Tehma, PM-400/350	1	400	350	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	—
Бачок для відходів	Tehma, Б-21	1	Æ	450	—
Борошнопросіювач	Atesy, Каскад	1	410/500	560/600	0,3
Тістомісильна машина	Gastromix HS20B	1	750/800	430/600	0,48
Електрокип'ятильник	Inoxtech WB-30	1	465	460	-
Стелаж	Tehma, CTK-1300/800	1	1300	800	1,04
Гриль на підставці	Bertos PLE80ME	1	400/500	600/800	0,4
Плита електрична	APM-EKO ПЕ-6III	1	1370	800	1,09
Пароконвектомат	RATIONAL CMP61	1	847	800	0,67
Холодильна шафа	Cold Boston S-1200 A/G	1	1420	700	0,99
Мікрохвильова піч	SARO, WD 900	1	482	360	---
Вакуумна пакувальна машина	APACH AVM254	1	357	457	-
Фритюрниця	AIRHOT EF4	1	415	280	-
Корисна площа					9,45
Загальна площа					29,0

Аналіз таблиці свідчить, що гарячий цех забезпечено повним комплектом необхідного устаткування, яке дає змогу виконувати всі етапи технологічної обробки продуктів – від підготовчих операцій до приготування основних і борошняних страв та гарнірів. Корисна площа цеху становить **9,45 м²**, а загальна – **29,0 м²**, що вказує на раціональне планування простору та достатні умови для ефективної роботи кухарів. Устаткування сучасного типу забезпечує високу продуктивність, ергономічність та відповідність санітарно-технічним вимогам ресторанного виробництва.

Таблиця 1.8 містить перелік технологічного та нейтрального устаткування, передбаченого для холодного цеху ресторану «КолоЛока». Підібране устаткування забезпечує виконання основних технологічних процесів із приготування холодних страв, закусок, десертів та напоїв. У таблиці наведено моделі устаткування, їх кількість, габаритні розміри та розрахункову площу для розміщення, що дозволяє оцінити раціональність організації виробничого простору.

Таблиця 1.8

Устаткування холодного цеху в ресторані «КолоЛока»

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м²
			Довжина	Ширина	
Стіл охолоджувальний	Bartscher T3 MA	2	1250	700	1,75
Виробничий стіл для устаткування	Tehma CB,1000-700/H	1	1000	600	0,6
Полиця настінна	Tehma, ПН-1200-Н	3	1200	300	-
Мийна ванна	Tehma BM,600-700/H	2	600	700	0,84
Раковина для миття рук	Tehma, PM-400/350	1	400	350	-
Ваги електронні порційні	CAS SW-10WD	2	345	327	–
Стелаж	Tehma, CTK-1300/700	1	1300	700	0,91
Бачок для відходів	Tehma, Б-21	1	Æ	450	–
Холодильна шафа	Cold Boston S-1200 A/G	1	1420	700	0,99
Морозильна шафа	COLD GASTRO S-700 G M/R	1	860	700	0,6
Блендер	KitchenAid 5KSB1585ECL	1	229	216	-

Закінчення таблиці 1.8

Соковижималка (на столі)	Moulinex K 75	1	240	280	–
Слайсер (на столі)	Apach ASL250	1	570	560	–
Машина кухонна універсальна (овочерізка, протиральний механізм, збивальний механізм)	ООО Торгмаш, УКМ ПК	1	540	340	0,18
Корисна площа					5,87
Загальна площа					20,0

Аналіз таблиці засвідчує, що холодний цех укомплектовано всім необхідним устаткуванням для забезпечення безперебійної роботи та дотримання технології приготування страв. Корисна площа цеху становить 5,87 м², а загальна площа – 20,0 м², що підтверджує достатність простору для безпечної та ефективної роботи персоналу.

Для забезпечення процесів миття кухонного та столового посуду в ресторані «КолоЛока» передбачається організація окремих приміщень: мийної кухонного посуду, мийної столового посуду та сервізної (табл. 1.9-1.10).

Таблиця 1.9

Визначення устаткування та площі мийної столового посуду та сервізної в ресторані «КолоЛока»

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Машина посудомийна	Apach AC800	1	706	800	0,56
Водонагрівач	Gorenje TGR-200 SN	1	500	507	-
Стіл для збирання залишків їжі	Tehma НДСО-6/6Б	1	600	600	0,36
Ванна мийна	Tehma, НСО1М-6/6Б	5	600	600	1,8
Утилізатор харчових відходів	Tehma, У-240	1	420	610	0,26
Стіл для чистого посуду	Tehma СВ-10/6	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	Tehma, РМ-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	Tehma, Б-21	1	Æ	450	–
Стелаж	Tehma, СТК-1200/600	2	1200	600	1,44

Закінчення таблиці 1.9

Шафа для посуду	Tehma, ШП-20/6	2	2000	600	1,2
Площа устаткування, м²					6,36
Площа мийної столового посуду та сервізної, м²					21,0

Аналіз таблиці 1.9 показує, що мийна столового посуду та сервізна ресторану «КолоЛока» забезпечені повним комплексом необхідного устаткування, яке дозволяє ефективно організувати процес миття, дезінфекції та зберігання посуду. Загальна площа приміщення становить 21,0 м², а площа, зайнята обладнанням, – 6,36 м², що свідчить про раціональне використання виробничої зони та створення достатніх умов для безпечної та продуктивної роботи персоналу.

Таблиця 1.10

**Визначення устаткування та площі мийної кухонного посуду
в ресторані «КолоЛока»**

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Мийна ванна двосекційна	Tehma, НСО2М-12/6 БР	1	1200	600	0,77
Стелаж виробничий	Tehma, СВ-1200/600	2	1200	600	1,44
Підтоварник	Tehma, НСО-10/8	1	1000	800	0,8
Раковина для миття рук	Tehma, РМ-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	Tehma, Б-21	1	Æ	450	–
Площа устаткування, м²					3,15
Площа мийної кухонного посуду, м²					11,0

Таблиця 1.10 демонструє, що мийна кухонного посуду ресторану «КолоЛока» обладнана всім необхідним устаткуванням для забезпечення якісного миття та належного зберігання кухонного інвентарю. Загальна площа приміщення становить 11,0 м², із яких 3,15 м² займає устаткування. Це свідчить про раціональне планування простору, оптимальну організацію робочих місць та достатні умови для ефективної роботи персоналу в процесі обслуговування виробництва.

Отже, виробничий процес проєктованого ресторану «КолоЛока» на 100 місць характеризується раціональною структурою, чітким розподілом технологічних операцій між доготівельним, холодним і гарячим цехами та належним підбором сучасного високопродуктивного устаткування. Організація робочих зон, технологічних ліній та системи забезпечення сировиною забезпечує безперебійний хід виробництва, дотримання санітарно-гігієнічних норм і високу якість кулінарної продукції. Проведені розрахунки приміщень, персоналу та устаткування підтверджують, що виробнича система ресторану є ефективною, збалансованою та відповідає вимогам сучасного ресторанного господарства.

1.4. Сервіс

Обслуговування відвідувачів у проєктованому ресторані української кухні «КолоЛока» буде організоване відповідно до принципів гостинності, високої культури обслуговування та з урахуванням особливостей концепції закладу. Сервіс передбачатиме поєднання традиційних українських елементів із сучасними стандартами ресторанної справи, що забезпечить комфортне перебування гостей і сприятиме формуванню позитивного враження від відвідування.

У ресторані передбачається повне обслуговування офіціантами, яке включатиме приймання замовлень, подавання страв і напоїв, рекомендації щодо вибору страв української кухні, інформування про склад та способи приготування, а також забезпечення індивідуального підходу до кожного гостя. Офіціанти працюватимуть у фірмовому одязі, стилізованому під українську тематику, що підкреслюватиме унікальність концепції ресторану «КолоЛока».

Сервіс у закладі також передбачатиме:

- зустріч гостей адміністратором, супровід до столу та координацію процесу обслуговування;
- використання українського декору та глиняного посуду, що підсилюватиме автентичність атмосфери;

- організацію попереднього бронювання столів телефоном або онлайн;
- контроль якості обслуговування шеф-кухарем та адміністратором;
- надання додаткових послуг, таких як святкове оформлення столів, проведення тематичних вечорів, дегустацій українських страв.

Особлива увага приділятиметься підтриманню високих стандартів санітарії, швидкості реакції персоналу, чемності та професійній комунікації з гостями. Такий підхід до сервісу створюватиме комфортну атмосферу та сприятиме формуванню лояльності відвідувачів до ресторану «КолоЛока».

Обслуговуючий персонал проєктованого ресторану української кухні «КолоЛока» на 100 місць – офіціанти, бармен та адміністратор – володітиме необхідними професійними компетентностями, що відповідають сучасним стандартам ресторанного сервісу.

Персонал повинен досконало володіти технікою обслуговування, знати види сервірування столів відповідно до форм обслуговування, асортимент продукції, норми виходу страв, їхню вартість, кулінарні та органолептичні характеристики, а також вимоги до оформлення та температурних режимів подачі страв і напоїв. Працівники матимуть навички роботи з формами розрахункової документації та правилами експлуатації контрольно-касового обладнання, що сприятиме прозорості та точності обліку.

Окрім основних послуг у торговельній залі, ресторан «КолоЛока» пропонуватиме розширений спектр додаткових сервісів, зокрема: організацію ділових зустрічей, корпоративних заходів, дитячих свят та днів народження; послуги персонального офіціанта або кухаря для обслуговування на дому; онлайн-бронювання столів; виклик таксі для гостей; безкоштовне паркування; послуги караоке; роботу професійного фотографа на замовлення; використання проєктора та мультимедійного обладнання для проведення презентацій і заходів.

Для підвищення рівня комфорту та створення емоційної складової сервісу в ресторані передбачено музичний супровід: у вихідні та святкові дні – виступи сучасних українських виконавців. Такий підхід дозволить сформувати унікальну

атмосферу, сприятиме культурному відпочинку гостей та підвищенню їхньої лояльності до закладу.

Процес сервісного обслуговування у проєктованому ресторані «КолоЛока» здійснюватиметься в комплексі спеціалізованих приміщень, функціонально призначених для забезпечення комфортного перебування гостей та ефективної роботи персоналу. До таких приміщень належать: вестибюль, аванзала, туалетні кімнати та вбиральні, мийна столового посуду та сервізна, торговельна зала, приміщення для офіціантів та адміністратора, естрада, кімната для зберігання музичних інструментів та танцювальний майданчик. Кожне з цих приміщень виконує важливу роль у загальній структурі сервісу й сприяє підтриманню високого рівня гостинності.

Для удосконалення процесу обслуговування гостей у торговельній залі передбачається організація барної зони, яка буде оснащена необхідним технологічним устаткуванням (табл.1.11). для роботи бармена: обладнанням для приготування гарячих і холодних напоїв, системами охолодження, льодогенератором, барною стійкою, інвентарем для змішування та подачі напоїв.

Таблиця 1.11

Устаткування барної зони ресторану «КолоЛока»

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри , мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Кавоварка	SANREMO TORINO 2 GR	1	780	590	на столі
Електрочайник	Sybo WBR-40 (KSY-40)	1	355	545	На столі
Кавомолка	EUREKA MIGNON USTANTANEO	1	113	159	На столі
Льодогенератор	Bartscher Q45	1	500	610	-
Льодоподрібнювач	CEADO V90	1	210	230	на столі
Холодильна шафа для напоїв	Scaiola (Італія), ERG 400	2	700	700	0,98
Шафа винна	Gunter&Hauer	2	595	672	0,8
Холодильна шафа для кондитерських виробів	Silver VE 35TN	1	665	655	0,43
Сокоохолоджувач	EWI INOX CDD18-2	1	500	386	-
Ванна барна	Tehma, BT-106/20	1	1000	600	0,6

Закінчення таблиці 1.11

Раковина для миття рук	Tehma, PM-400/350	1	400	350	-
Барний комбайн	Fimar TFA3P	1	530	330	-
Соковижималка	CEADO ES500	1	240	350	-
Бачок для відходів	Tehma, Б-21	1	Æ	450	—
Барна стійка	«Spring» / «Ramses»	1	7000	500	3,5
Площа, яку займає устаткування, м²					6,31
Площа барної зони, м²					21,0

Наявність барної зони підвищить оперативність обслуговування, розширить асортимент напоїв та створить додаткову зручність для гостей, одночасно підтримуючи автентичність концепції ресторану

Кількість обслуговуючого персоналу в ресторані «КолоЛока» на 100 місць

Кількість офіціантів для повсякденного індивідуального обслуговування у ресторані «КолоЛока» визначено за відповідною формулою [23]

$$N_{\text{оф}} (\text{ресторан}) = 100 / 15 = 7 \text{ (офіціантів в зміну).}$$

Загальну чисельність обслуговуючого персоналу в ресторані «КолоЛока» на 100 місць наводимо у табл. 1.12.

Таблиця 1.12

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу
в ресторані «КолоЛока» на 100 місць**

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор торговельної зали		2
Офіціант	4-5	14
Бармен касир	4	2
Прибиральник торговельної зали		2
Мийник столового посуду		2
Охоронець		2
Гардеробник		2
Разом		26

Представлена таблиця демонструє структуру обслуговуючого персоналу проєктованого ресторану на 100 місць, яка формується відповідно до вимог організації ефективного сервісу та забезпечення безперервного функціонування торговельної зали. Загальна чисельність персоналу становить 26 працівників, що є оптимальним показником для закладу такого формату та відповідає сучасним нормам ресторанного господарства.

Характеристику меблів торговельної зали ресторану «КолоЛока» на 100 місць наводимо у табл.1.13.

Таблиця 1.13

Характеристика меблів торговельної зали ресторану «КолоЛока»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл 2-місний	800 x 800	Для споживання страв споживачами	7
Стіл 4-місний	1200 x 800	---	14
Стіл 6-місний	1800*1000	---	5
Стільці	400'400	Для сидіння гостей	100
Стільці барні	Æ400	Для сидіння гостей	4
Сервант	700*400	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	2
Стіл підсобний	500*500	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв	3

Подана таблиця відображає структуру меблів торговельної зали проєктованого ресторану «КолоЛока» на 100 місць, що забезпечує раціональне планування простору та комфортне обслуговування гостей. Асортимент меблів відповідає функціональному призначенню кожного типу предметів, а їх кількість узгоджується з розрахунковою місткістю закладу.

Отже, сервіс у проєктованому ресторані «КолоЛока» сформовано відповідно до сучасних стандартів ресторанного господарства та концепції української автентичності. Організація обслуговування базується на поєднанні професіоналізму персоналу, раціональної структури приміщень та широкого спектра додаткових послуг, що забезпечують комфорт і високу культуру гостинності.

Чітко визначений функціональний розподіл приміщень – від вестибюлю та торговельної зали до барної зони, естради й підсобних кімнат – створює логічну й ефективну систему сервісного обслуговування. Професійна компетентність обслуговуючого персоналу, який володіє необхідними мовними, технологічними та комунікативними навичками, гарантує якісну взаємодію з гостями та дотримання високих стандартів обслуговування.

Широкий перелік додаткових сервісів, включно з онлайн-бронюванням,

організацією святкових заходів, викликом таксі, музичним супроводом та іншими послугами, підсилює конкурентоспроможність ресторану та сприяє формуванню привабливого іміджу закладу.

Отже, сервісна система ресторану «КолоЛока» є всебічно продуманою, функціонально збалансованою та орієнтованою на створення максимально позитивного досвіду для відвідувачів, що є важливим чинником успішності закладу на ринку. 

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

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Об'ємно-планувальне рішення проєктованого ресторану української кухні «КолоЛока» на 100 місць розроблене з урахуванням функціональної логіки виробничих процесів, вимог нормативної документації та концепції закладу, спрямованої на створення автентичної української атмосфери. Планувальна структура ресторану передбачає чіткий поділ на виробничі, складські, адміністративні та обслуговуючі зони, що забезпечує зручність пересування персоналу, оптимальність технологічних потоків та комфортне перебування гостей.

Експлікацію приміщень ресторану «КолоЛока» наведено у табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Перелік приміщень в ресторані «КолоЛока»

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
Приміщення споживачів		
1	Аванзала	15
2	Вестибюль	30
3	Гардероб	10
4	Торговельна зала з барною зоною	210+21
5	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	10
6	Приміщення офіціантів та адміністратора	10
7	Естрада	10
8	Танцювальний майданчик	15
9	Приміщення для зберігання музичних інструментів	6
	Разом	337
Виробничі приміщення		
10	Доготівельний цех	23
11	Гарячий цех	29
12	Холодний цех	20
13	Мийна столового посуду та сервізна	21
14	Мийна кухонного посуду	11
15	Приміщення завідуючого виробництвом	6
16	Підсобне приміщення бару	5
17	Роздаткова	15
	Разом	130
Складські		
18	Збірно-розбірна охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф	4,2
19	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв	4,2

20	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономії	4,2
21	Комора сухих продуктів	8
22	Комора вино-горілчаних напоїв	7
23	Комора інвентарю	5
24	Комора та мийна тари	5
25	Приміщення комірника	6
26	Завантажувальна	4
	Разом	47,6
Адміністративно-побутові		
27	Офісне приміщення	12
28	Санвузли для персоналу	4
29	Гардероб для персоналу чоловічий з душовими	7
30	Гардероб для персоналу жіночий з душовими кабінами	7
31	Білизняна	6
32	Приміщення персоналу	10
	Разом	46
Технічні приміщення		
33	Тепловий вузол	6
	Разом	6
Всього		566,6

Об'ємно-планувальне рішення враховує необхідність логічної організації потоків: рух сировини, напівфабрикатів, готових страв, персоналу та гостей не перетинається, що сприяє підвищенню ефективності роботи та санітарно-гігієнічній безпеці. Конструктивні елементи та оздоблення приміщень відповідають концепції української стилістики, що дозволяє створити цілісний та привабливий простір ресторану.

Таким чином, планувальна організація ресторану «КолоЛока» є функціонально обгрунтованою, технологічно раціональною та естетично цілісною, що забезпечує високий рівень комфорту й ефективності експлуатації закладу.

Загальну площу будівлі визначаємо, як суму площ окремих приміщень.

$$S_3 = S_p * k_2, \quad (2.1)$$

де S_p – робоча площа підприємства,

k_2 – коефіцієнт, що враховує поверховість будівлі (1,02–1,15).

$$S_p = S_k * k_1, \quad (2.2)$$

де S_k – корисна площа підприємства,

k_1 – коефіцієнт, що враховує площу коридорів, проходів, технічних приміщень (1,1–1,25). Він залежить від потужності та класу закладу ($k \rightarrow \max$ при малій потужності підприємства, наявності одного поверху).

Провівши нескладні розрахунки за формулою (2.1 та 2.2) отримуємо загальну площу будівлі:

$$S_p = 566,6 * 1,1 = 623,26 \text{ (м}^2\text{)}$$

$$S_3 = 623,26 * 1,02 = 636,0 \text{ (м}^2\text{)}$$

Отже, для проєктування ресторану української кухні «КолоЛока» на 100 місць буде спроектовано одноповерхову будівлю, загальною площею 636 м² у м. Чернівці по вул. Руська, 188, для чого планується збудувати одноповерхову будівлю.

Відповідно до експлікації приміщень (табл. 2.1), для проєктованого ресторану української кухні визначено формування таких функціональних груп приміщень: приміщення для споживачів, виробничі, складські, адміністративно-побутові та технічні. Їхнє раціональне планування забезпечує безперервність виробничих процесів, комфортне перебування гостей та ефективну роботу персоналу.

Складські приміщення розташовано з тильної сторони будівлі, що забезпечує зручність логістики та мінімізує перетинання потоків сировини і готової продукції. Під час проєктування враховано вимоги до товарного сусідства, температурного режиму зберігання, наявність зон для сухих, охолоджених і заморожених продуктів. Доставку сировини і напівфабрикатів полегшує розвантажувальна рампа, розміщена у безпосередній близькості до складської групи приміщень.

Виробничі приміщення – доготівельний, холодний та гарячий цехи – розташовано уздовж зовнішньої стіни для забезпечення природного освітлення

та сприятливих умов праці. Планувальна структура дозволяє послідовний рух сировини: від складських приміщень до виробничих підрозділів. Мийну кухонного посуду розміщено між холодним і гарячим цехами, що забезпечує зручність обслуговування виробництва та дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Готові страви та напої з холодного та гарячого цехів через роздавальну лінію надходять до торговельної зали ресторану, розташованої поряд із центральним входом. Торговельна зала має значну площу скління, що забезпечує якісне природне освітлення та сприятливу атмосферу для гостей. До групи приміщень для відвідувачів також входять вестибюльна група та аванзала, які виконують функції входу, зони очікування та транзитного простору до основної зали.

Адміністративно-побутові приміщення включають офіс адміністратора, білизняну, гардеробні з душовими кабінами та кімнату відпочинку персоналу. Вони забезпечені природним освітленням і розміщені з тильної та бічної сторін будівлі – неподалік окремого входу для персоналу, що запобігає перетину технологічних і гостьових потоків.

У складі технічних приміщень передбачено тепловий пункт з окремим входом, що відповідає вимогам експлуатаційної безпеки та доступності обслуговування інженерних систем.

Проектований ресторан «КолоЛока» відповідає основним будівельним вимогам:

- за призначенням – громадська будівля;
- за ступенем довговічності – не менше 50 років, II ступінь;
- за містобудівним значенням – об'єкт місцевого значення;
- за вогнестійкістю – I ступінь;
- за поверховістю – одноповерхова будівля;
- за конструктивною схемою – споруда з повним каркасом.

Оскільки ресторан розташовується в межах міста, будівлю підключено до основних інженерних мереж, включаючи електропостачання, водопостачання,

каналізацію, вентиляцію та систему опалення. Розрахунки витрат електроенергії, води, тепла на опалення та вентиляцію наведено у Додатку Т кваліфікаційної роботи.

Таким чином, об'ємно-планувальне рішення ресторану є технологічно обґрунтованим, функціонально доцільним та відповідає нормативним і санітарно-гігієнічним вимогам сучасного ресторанного господарства.

2.2. Архітектурні рішення

Архітектурні рішення проєктованого ресторану української кухні «КолоЛока» розроблено відповідно до концепції, що передбачає відтворення автентичних елементів української архітектури та національної стилістики. Основна ідея полягає у формуванні гармонійного, впізнаваного та естетично привабливого образу закладу, який поєднує традиційні етнічні мотиви з вимогами сучасного проєктування.

Екстер'єр будівлі планується виконати у характерному українському стилі, що передбачає використання природних матеріалів, стриманої кольорової гами та декоративних елементів, властивих традиційній архітектурі. Дах будівлі передбачається двосхилим, з покриттям із сучасних покрівельних матеріалів, адаптованих до кліматичних умов та забезпечуючих довговічність конструкції. Використання натуральних відтінків покрівлі сприятиме гармонійному поєднанню з іншими елементами фасаду.

Фасадні рішення передбачають облицювання будівлі декоративним каменем, дерев'яними панелями або їх комбінацією, що підкреслює автентичність стилю та забезпечує високі експлуатаційні показники. Декоративні українські орнаменти та елементи різьблення можуть бути застосовані для акцентування вхідної групи або окремих архітектурних деталей.

Віконні та дверні прорізи пропонується виконати з дерев'яних рам або сучасних матеріалів, стилізованих під дерево. Значна площа скління у

торговельній залі сприятиме ефективному природному освітленню та створенню відкритого, привітного середовища для гостей (рис. 2.1).



Рис. 2.1. Фрагмент екстер'єру проєктованого ресторану «КолоЛока»

Архітектурне вирішення забезпечує раціональне зонування будівлі: чітке відокремлення гостьових приміщень, виробничої, адміністративної та технічної зон. Продумана організація входів – центрального для відвідувачів та окремого службового для персоналу, а також вхід до технічного приміщення – відповідає санітарно-гігієнічним вимогам та сприяє оптимізації потоків у межах закладу.

Таким чином, архітектурні рішення ресторану «КолоЛока» забезпечують естетичну цілісність, функціональну раціональність та відповідність концепції української національної стилістики, поєднуючи традиційні декоративні прийоми з сучасними технологічними вимогами до будівель громадського призначення.

Загальна характеристика ділянки будівництва

Проектований об'єкт будівництва – ресторан української кухні «КолоЛока» на 100 місць. Територія, на якій планується розміщення будівлі, знаходиться в межах житлового мікрорайону, забудованого переважно 5–9-поверховими житловими будинками у стилі конструктивізму. Розрахунок площі земельної ділянки для будівництва здійснено відповідно до формули (2.3):

$$S_{\partial} = n_3 \times N, \quad (2.3)$$

де S_{∂} – площа ділянки під будівництво, м^2 ; n_3 – норматив площі земельної ділянки, $\text{м}^2/\text{місце}$; N – кількість місць у закладі, місць.

$$S_{\partial} = 23 \times 100 = 2300 \text{ м}^2$$

« Рельєф ділянки забудови – спокійний, ухил 5% в сторону вул. Руська.

« Типи ґрунтів – піщані, намівні.

« Глибина промерзання ґрунту 0,7 м.

На ділянці будівництва ресторану «КолоЛока» на 100 місць виділено наступні зони: зона під забудову, площею 636 м^2 , яка розміщена на земельній ділянці, площею 2300 м^2 ; упоряджені майданчики перед входом до ресторану, площею 10 м^2 ; зона озеленення загальною площею 920 м^2 ; зелена захисна смуга шириною 4 м; майданчик для стоянки легкових автомобілів, загальною площею 250 м^2 ; ширина проїзду становить 6,0 м; розворот на площадку, площею 144 м^2 ; відстань від автостоянки до будівлі закладу складає 7 м; майданчик для сміттєзбірника, площею 30 м^2 ; пішохідні комунікації: основний підхід до ресторану української кухні шириною 27 м, пішохідні доріжки шириною 2 м.

Схему розташування об'єктів на ділянці будівництва та благоустрій території ресторану «КолоЛока» зображено у графічних матеріалах, кваліфікаційної роботи. План благоустрою та схему проїзду ресторану «КолоЛока» на 100 місць розроблено у масштабі (М) 1:500 та 1:2000.



РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА.

3.1. Організаційний дизайн

Визначення та обґрунтування організаційно-правового статусу ресторану «КолоЛока»

Проектований ресторан української кухні «КолоЛока», що планується розмістити у м. Чернівці за адресою вул. Руська, 188, функціонуватиме у формі товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ), відповідно до вимог чинного законодавства України щодо створення та реєстрації суб'єктів господарювання. Перелік документації, необхідної для реєстрації ТОВ «КолоЛока», представлено у вигляді таблиці (додаток У).

Після формування необхідного пакета установчих та реєстраційних документів підприємець повинен пройти низку погоджувальних та дозвільних процедур, зокрема:

- погодження архітектурно-планувального рішення ресторану в органах санітарного нагляду;
- погодження асортименту продукції ресторану відповідно до санітарно-гігієнічних вимог;
- отримання дозволу на розміщення ресторану «КолоЛока»;
- погодження режиму роботи закладу;
- реєстрація у контролюючих органах як платника податків;
- отримання торговельних патентів (у разі необхідності);
- внесення юридичної особи до Єдиного державного реєстру підприємств та організацій України;
- отримання необхідних ліцензій (зокрема на продаж алкогольних напоїв);
- постановка на облік у фондах соціального страхування;
- отримання дозволу місцевих органів влади на відкриття ресторану «КолоЛока».

Статутний капітал ТОВ «КолоЛока» формується у повному обсязі на етапі створення товариства та становитиме 25 801,27 тис. грн, що забезпечить

фінансову стабільність підприємства на початковому етапі діяльності та покриття витрат, пов'язаних із будівництвом, оснащенням і введенням ресторану в експлуатацію.

Організаційна структура ТОВ «КолоЛока»

Управління товариством з обмеженою відповідальністю «КолоЛока» на 100 місць здійснюється на основі лінійно-функціональної організаційної структури ієрархічного типу. Такий підхід забезпечує чіткий розподіл управлінських функцій, підвищує координацію між структурними підрозділами та сприяє зростанню ефективності управління підприємством.

Організаційна структура ТОВ «КолоЛока», сформована відповідно до посадової та штатної чисельності персоналу (табл. 3.1), подана у вигляді схеми, наведеної в Додатку Ф. Вона відображає взаємозв'язки між керівниками, функціональними службами та виконавчими ланками, що забезпечує раціональність управлінських процесів і відповідність сучасним вимогам ресторанного бізнесу.

Таблиця 3.1

Проект посадової структури штатного розкладу ТОВ «КолоЛока»

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
1	Адміністративно-управлінський персонал, всього	4
1.1.	Директор	1
1.2.	Бухгалтер	1
1.3.	Адміністратор зали	2
2	Виробничий (операційний) персонал, всього	43
2.1	Завідувач виробництвом	1
2.2	Кухар V р.	8
2.3	Кухар IV р.	16
2.4	Офіціант	14
2.5.	Бармен	2
2.6.	Касир	2
3	Допоміжний персонал, всього	9
3.1	Мийник посуду	2
3.2	Прибиральник	2
3.3	Гардеробник	2
3.4	Комірник	1
3.5	Охоронець	2
	Разом по закладу	56

Загальна чисельність персоналу ТОВ «КолоЛока» на 100 місць становитиме 56 працівників. Для забезпечення високої ефективності їхньої діяльності передбачено впровадження комплексу методів стимулювання, спрямованих на підвищення мотивації та продуктивності праці.

Система стимулювання включатиме:

- матеріально-грошові заходи, зокрема підвищення заробітної плати відповідно до зростання продуктивності праці та оптимізації чисельності персоналу, а також виплату одноразових винагород до визначних дат (наприклад, ювілеїв);

- матеріально-негрошові стимули, серед яких — безкоштовне харчування для працівників та преміювання осіб, які дотримуються здорового способу життя (зокрема, не палять);

- нематеріальні методи стимулювання, такі як покращення умов праці на робочому місці, створення сприятливого психологічного клімату, організація офіційних привітань працівників із днем народження та інші заходи морального заохочення.

Застосування багатокомпонентної системи стимулювання сприятиме формуванню позитивної мотивації персоналу, підвищенню трудової дисципліни, зниженню плинності кадрів та підвищенню загальної ефективності функціонування підприємства.

3.2. Доходи. Витрати.

Обґрунтування операційних доходів ТОВ «КолоЛока»

На початковому етапі діяльності ТОВ «КолоЛока» передбачається встановлення торговельної націнки в розмірі 200%, що дасть змогу забезпечити прискорене повернення інвестицій, спрямованих на відкриття та оснащення закладу. Для обґрунтування прогнозованих доходів підприємства було визначено перелік типових страв, які користуються найбільшим попитом та характеризуються середньою ціною у відповідних групах. Розрахункові дані щодо цих позицій подано у таблиці (Додаток X).

Плановий обсяг операційних доходів від реалізації продукції та товарів ТОВ «КолоЛока» на 100 місць визначено на основі аналізу попиту, середньої вартості страв та прогнозованої кількості відвідувачів. Узагальнені результати наведено у таблиці 3.2., що дозволяє оцінити потенційну економічну ефективність функціонування закладу на етапі виходу на ринок.

Таблиця 3.2

**Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва
та закупних товарів ТОВ «КолоЛока» на 2026 рік**

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць		Товарообіг за рік	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва	1585		131,41	45965	3810,92	554750	45993,91
Фірмові страви	59	88,51	5,22	1711	151,44	20650	1827,73
Холодні страви та закуски	560	112,51	63,01	16240	1827,16	196000	22051,96
Гарячі закуски	88	56,07	4,93	2552	143,09	30800	1726,96
Супи	53	56,73	3,01	1537	87,19	18550	1052,34
Основні страви та гарніри	354	114,01	40,36	10266	1170,43	123900	14125,84
Борошняні кулінарні вироби	88	49,26	4,33	2552	125,71	30800	1517,21
Соуси	88	9,63	0,85	2552	24,58	30800	296,60
Солодкі страви	118	46,64	5,50	3422	159,60	41300	1926,23
Гарячі напої	118	24,71	2,92	3422	84,56	41300	1020,52
Напої власного виробництва	59	21,72	1,28	1711	37,16	20650	448,52
Закупні товари	600		23,18	17400	672,11	210000	8111,66
Охолоджувальні напої	59	34,35	2,03	1711	58,77	20650	709,33
Вино-горілчані напої	99	63,84	6,32	2871	183,28	34650	2212,06
Пиво	295	32,35	9,54	8555	276,75	103250	3340,14
Борошняні кондитерські та хлібобулочні вироби	147	35,96	5,29	4263	153,30	51450	1850,14
Разом по закладу	2185		154,59	63365	4483,03	764750	54105,58

Загальний обсяг валового товарообігу ТОВ «КолоЛока» на плановий 2026 рік становитиме 54 105,58 тис. грн, що відображає прогнозовані результати діяльності підприємства з урахуванням запланованого обсягу реалізації продукції та встановленої торговельної націнки.

Основні засоби ТОВ «КолоЛока» на плановий 2026 рік

Склад, структура та вартість основних засобів ТОВ «КолоЛока» представлені в таблиці 3.3. На підставі цих даних розраховано річну суму амортизаційних відрахувань, яка становитиме 2632,29 тис. грн, що забезпечує формування амортизаційного фонду для подальшого відновлення та модернізації матеріально-технічної бази підприємства.

Таблиця 3.3.

Склад, структура та вартість основних засобів ТОВ «КолоЛока»

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Мінімально допустимі строки використання, років	Всього тис.грн.
1. Будівлі, споруди	19479,96	20	974,00
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	3434,15		3434,15
2.1. Холодильне обладнання	258,01	5	51,60
2.2. Механічне обладнання	743,08	5	148,62
2.3. Теплове обладнання	1705,46	5	341,09
2.4. Торговельне обладнання	425,72	5	85,14
2.5. Вимірювальні прилади	301,87	2	150,94
3. Меблі, інше офісне обладнання	296,71	4	74,18
4. Автотранспорт	993,35	5	198,67
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	417,98	2	208,99
6. Телефони	18,06	2	9,03
7. Інструменти, прилади, інвентар	25,80	4	6,45
8. Багаторічні насадження	51,60	10	5,16
9. Інші основні засоби	309,62	12	25,80
10. Малоцінні необоротні матеріальні активи	258,01	-	258,01
11. Тимчасові споруди	129,01	5	25,80
12. Інвентарна тара	258,01	6	43,00
13. Предмети прокату	129,01	5	25,80
Всього	25801,27		2632,29

Аналіз даних таблиці 3.3 свідчить, що загальна вартість основних засобів ТОВ «КолоЛока» становить 25 801,27 тис. грн, серед яких найбільшу частку займають будівлі та споруди (понад 75% загальної вартості). Значний обсяг

інвестицій також припадає на робочі машини та устаткування, що формує матеріально-технічну базу ресторану. Річна сума амортизаційних відрахувань визначена на рівні 2632,29 тис. грн, що забезпечує стабільне оновлення та модернізацію основних фондів підприємства.

Персонал та оплата праці ТОВ «КолоЛока» на плановий 2026 рік

Загальний фонд оплати праці ТОВ «КолоЛока» визначено поетапно, шляхом розрахунку основної заробітної плати (додаток Ц), додаткової заробітної плати (додаток Ш) та преміальних виплат (додаток Щ). За результатами обчислень встановлено, що фонд основної заробітної плати становить 5100 тис. грн, фонд додаткової заробітної плати – 896,63 тис. грн, фонд преміальних виплат – 697,95 тис. грн.

Загальний фонд оплати праці підприємства дорівнює 6694,58 тис. грн, що у розрахунку на одного працівника становить 9,96 тис. грн, забезпечуючи конкурентоспроможний рівень оплати праці та сприяючи мотивації персоналу.

Планування операційних витрат ТОВ «КолоЛока»

Планування операційних витрат ТОВ «КолоЛока» на 100 місць за калькуляційними статтями представлено у таблиці 3.4. Розрахункові дані, що лягли в основу формування цих показників, наведено в додатках до випускного кваліфікаційного проєкту (додаток Ю). Така деталізація забезпечує повне обґрунтування структури витрат та дозволяє оцінити ефективність використання ресурсів у процесі функціонування підприємства.

Таблиця 3.4

Планування поточних витрат ТОВ «КолоЛока» на 2026 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Поділ витрат на умовно змінні та умовно постійні
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупнних товарів	18035,19	ЗВ
2. Витрати на оплату праці	6694,58	ПВ
3. Відрахування на соціальні заходи	1472,8	ПВ
4. Амортизаційні відрахування	2632,29	ПВ
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	1019,54	ПВ

Закінчення табл. 3.4

6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	175	ПВ
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	1631,16	ПВ
8. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	27,05	ЗВ
9. Витрати на транспортування	----	ЗВ
10. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства	36	ПВ
11. Інші поточні витрати діяльності	3787,39	ПВ
Разом поточні витрати	35511	
У тому числі умовно змінні витрати	18062,24	
Умовно постійні витрати	17448,76	

На основі даних таблиці 3.4 встановлено, що загальний обсяг поточних витрат ТОВ «КолоЛока» у плановому 2026 році становитиме 35 511 тис. грн. Із них умовно-змінні витрати визначено на рівні 18 062,24 тис. грн, тоді як постійні витрати становитимуть 17 448,76 тис. грн. Така структура витрат дає можливість оцінити ресурсну забезпеченість підприємства та визначити потенціал його економічної стабільності.

Прибутки

У процесі аналізу взаємозв'язку «витрати – доходи – прибуток» ключову роль відіграють такі показники, як маржинальний дохід, точка беззбитковості та маржинальний запас стійкості, розрахункові значення яких наведено в таблиці 3.5. Ці економічні показники дозволяють оцінити чутливість підприємства до змін обсягу реалізації та визначити рівень фінансової стійкості ТОВ «КолоЛока».

Таблиця 3.5

Планування маржинального доходу та порогу рентабельності ТОВ «КолоЛока» на 2026 рік

№ з/п	Показники	Алгоритм розрахунків	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	Табл. 3.2	54105,57
2	Рівень торгівельної націнки, %	250%	200
3	Змінні витрати, у тому числі	Табл.3.4	18062,24
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	Табл.3.4	18035,19
3.2.	Інші не прямі змінні витрати, тис. грн.	Табл.3.4	27,05
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	ст.1-ст.3	36043,33

Закінчення таблиці 3.5

5	Постійні витрати, тис. грн.	Табл.3.4	17448,76
6	Прибуток, тис. грн.	ст.4-ст.5	18594,6
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ст.1)*100	33,38
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	п.5/(п.4/п.1)	26192,78
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*100 /ст.8	106,57
10	Рентабельність товарообігу	ст.6 *100 / ст.1	34,37

На підставі даних таблиці 3.5 встановлено, що маржинальний дохід ТОВ «КолоЛока» на 100 місць становить 36 043,33 тис. грн, а величина прибутку — 18 594,6 тис. грн. Рентабельність товарообігу визначена на рівні 33,38%, що свідчить про достатню економічну ефективність діяльності підприємства за умови дотримання запланованих обсягів реалізації та структури витрат. Алгоритм розрахунку показників операційного прибутку ТОВ «КолоЛока» на 100 місць детально подано в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6

Планування операційного прибутку ТОВ «КолоЛока» на 2026 рік

№ з\п	Статті	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1.	Доходи від реалізації продукції (роздрібний товарообіг)	Табл. 3.2	54105,57
2.	Податок на додану вартість	П.1 * 20% /120	9017,60
3.	Чистий дохід	П.1- П.2	45087,98
4.	Собівартість реалізованої продукції	Табл.3.6	18035,19
5.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)	Табл.3.5	17475,81
1.	Прибуток від операційної діяльності	П.3-П.4–П.5	9576,98
2.	Фінансові витрати	-	-
3.	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.6-П.7	9576,98
4.	Податок на прибуток	П.8×18%/100	1723,86
5.	Чистий прибуток – можливий	П.8-П.9.	7853,12
9.	Рентабельність реалізації, %	(П10./П1.) ×100	14,51
10.	Чистий прибуток – цільовий	(П1×10%)/100	5410,56
11.	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним можливим	7853,12

Згідно з результатами, наведеними у таблиці 3.6, прибуток від операційної діяльності ТОВ «КолоЛока» на 100 місць становитиме 9 576,98 тис. грн. Сума податку на прибуток визначена на рівні 1 723,86 тис. грн, у результаті чого чистий прибуток підприємства складатиме 7 853,12 тис. грн. Рівень рентабельності діяльності становить 14,51%, що свідчить про достатню ефективність функціонування закладу за сформованими виробничими та фінансовими умовами.

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Планування основних фінансово-економічних показників діяльності ТОВ «КолоЛока» на перші п'ять років (2026-2030 рр.) є необхідним етапом обґрунтування ефективності інвестиційного проєкту та визначення терміну окупності вкладених інвестицій. Прогнозування доходу від реалізації продукції здійснюється на основі запланованих темпів його зростання та виконується за формулою (3.1):

$$D_{пл.} = \frac{D_{баз.} \cdot I}{100}, \quad (3.1)$$

де $D_{пл.}$ – дохід від реалізації у плановому році, грн.

$D_{баз.}$ – дохід від реалізації у базисному році, грн.

I – темп зростання доходу від реалізації у плановому періоді, %.

Планування величини чистого прибутку підприємства здійснюється з урахуванням рівня рентабельності діяльності ТОВ «КолоЛока», який відповідає середньогалузевим показникам ефективності. Розрахунок прогнозного чистого прибутку проводиться за формулою (3.2), що дозволяє обґрунтувати економічну результативність інвестиційного проєкту та визначити очікувану фінансову віддачу від діяльності закладу у плановому періоді.

$$\Pi = P_{рп} * ЧД / 100, \quad (3.2)$$

де – П – чистий прибуток, тис.грн.; Р – рентабельність реалізації продукції,%; ЧД – чистий дохід від реалізації – товарооборот закладу без урахування ПДВ, тис.грн.

Планові показники діяльності ТОВ «КолоЛока» на перші п'ять років надано в табл. 3.7.

Таблиця 3.7

**Планування основних результатів діяльності ТОВ «КолоЛока»
на 2026-2030 рр.**

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	Тис. грн.	Середньорічні темпи приросту, %	Тис. грн..	Рівень рентабельності,%.	
2026	54105,57	-	7853,12	14,51	2632,29
2027	55728,74	3	8088,71	14,51	2632,29
2028	58515,17	5	8493,15	14,51	2632,29
2029	62611,24	7	9087,67	14,51	2632,29
2030	68246,25	9	9905,56	14,51	2632,29
Разом	299206,96		43428,21		13161,45

Оцінка ефективності капітальних вкладень, окупності ТОВ «КолоЛока»

Один із найбільш відповідальних етапів розробки проекту ТОВ «КолоЛока» на 100 місць є оцінка ефективності управління реальними інвестиціями. Оцінку чистого приведенного доходу по інвестиційному проекту з 2026 по 2030 роки наводимо у вигляді таблиці 3.8.

Таблиця 3.8

**Оцінка чистого приведенного доходу по інвестиційному проекту
з 2026 по 2030 роки**

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках та амортизаційні відрахування, ЧПД	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом,	Чистий приведений дохід, ЧПД
2020	25801,27	10485,41	10485,41	9017,45	16783,82
2021		10721,00	21206,41	9220,06	7563,76
2022		11125,44	32331,85	9567,88	2004,12
2023		11719,96	44051,81	10079,16	10079,16
2024		12537,85	56589,66	10782,55	10782,55
Разом	25801,27	56589,66		48667,11	22865,84

Таким чином, робимо висновки про те, що чистий приведений дохід за п'ять років експлуатації проекту становитиме 22865,84 тис. грн.

Індекс (коефіцієнт) дохідності також дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проектом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проекту здійснюється за формулою 3.3.

$$ID = \sum_{t=1}^n \frac{ЧП_t}{(1+i)^t} / IB \quad (3.3)$$

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

Показник „індекс дохідності” може бути використаним у якості критерію при прийнятті інвестиційного рішення про можливість реалізації інвестиційного проекту.

$$ID = 48667,11 / 25801,27 = 1,89 \text{ (од.)}$$

Індекс рентабельності у процесі оцінки ефективності інвестиційного проекту відіграє допоміжну роль у зв'язку з тим, що не дозволяє у повній мірі оцінити увесь зворотній грошовий потік, який складається не лише з прибутку, а й амортизаційних відрахувань з основних фондів, що нарощуються у процесі реалізації інвестиційного проекту (формула 3.4).

$$IP = ЧП / IB * 100 \quad (3.4)$$

де IP – індекс рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП – середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

У нашому випадку середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховуємо таким чином:

$$ЧП = 43428,21 / 5 = 8685,64 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту :

$$IP = 8685,64 / 25801,27 * 100\% = 33,66\%$$

Показник періоду окупності, що визначається дисконтованим методом, розраховується за формулою:

$$ПО = \sum_{t=1}^n \frac{ЧГП_t}{(1+i)^t} / IB, \quad (3.5)$$

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

ЧП – середньорічна сума чистого прибутку.

Період окупності інвестиційного проекту становить:

$$ПО = 25801,27 / (43428,21/5) = 3,0 \text{ роки}$$

Період окупності ТОВ «КолоЛока» на 100 місць становитиме – 3,0 роки. 🖨

РЕЗЮМЕ РОБОТИ

З метою проектування нового закладу ресторанного господарства в місті Чернівці було проведено детальні маркетингові дослідження локації, за результатами яких визначено доцільність розміщення ресторану за адресою вул. Руська, 188. Цільовою аудиторією закладу визначено мешканців і гостей міста, які надають перевагу стравам та напоям української кухні та готові сплачувати помірну ціну за якісний сервіс.

Для підкреслення концептуальної спрямованості й культурної ідентичності проєктованому ресторану української авторської кухні надано назву «КолоЛока», що має символічне змістове обґрунтування. Ідея закладу сформована навколо прагнення відродити українську кухню у сучасному прочитанні, поєднавши автентичні традиції з інноваційними підходами гастрономії.

Проєкт ресторану «КолоЛока» на 100 місць спрямований на створення сучасного закладу, орієнтованого на популяризацію національної кулінарної спадщини, впровадження прогресивних технологій виробництва та забезпечення високого рівня сервісу. Концепція ресторану передбачає інтеграцію традиційної української стилістики з елементами модерного дизайну, що реалізовано як в інтер'єрі, так і в архітектурному рішенні фасаду. Дизайн формує цілісну атмосферу, в якій ключовим елементом візуальної ідентичності виступає символ кола – знак безперервності традицій та єдності культурних смислів.

У межах проєкту розроблено інноваційну технологію виробництва борошняних кулінарних виробів – млинцевого напівфабрикату з додаванням порошку червоних водоростей, шроту кедрових горіхів та борошна з насіння гарбуза, що підвищує харчову цінність продукції.

Запропонована технологія млинцевого напівфабрикату рекомендуються для виробництва широкого асортименту млинців з різними начинками та фаршами у тому числі з урахуванням сучасних принципів здорового харчування,

збалансованості нутрієнтів і гармонійного поєднання зі смаковими властивостями тіста.

Підготовлено обґрунтування місткості ресторану, виробничу програму та меню, сформоване на основі традиційних і сучасних інтерпретацій українських страв. Розроблено технологічні схеми роботи доготівельного, холодного та гарячого цехів, визначено потребу в сировині та напівфабрикатах, здійснено підбір сучасного технологічного устаткування (холодильного, теплового, механічного та нейтрального), що забезпечує безперервність і ефективність виробничих процесів.

Організація виробничого процесу здійснена з урахуванням санітарно-гігієнічних вимог і принципів раціональної організації праці. Визначено чисельність персоналу виробничих і обслуговуючих підрозділів, розроблено модель сервісу, яка включає повне обслуговування офіціантами, функціонування барної зони, систему додаткових сервісів та музичний супровід, що підвищує привабливість закладу.

Об'ємно-планувальне рішення охоплює функціональне зонування будівлі: виробничі, складські, адміністративні, технічні приміщення та приміщення для гостей. Архітектурне оформлення виконано з використанням етнічних мотивів української архітектури у поєднанні з сучасними конструктивними матеріалами. Територія ресторану спланована відповідно до вимог благоустрою — передбачено озеленення, майданчики для відпочинку, зони паркування та пішохідні підходи.

Обслуговування гостей здійснюватиметься офіціантами за меню вільного вибору з можливістю готівкового та безготівкового розрахунку. У вихідні та святкові дні передбачено живі виступи українських виконавців сучасної музики, що підсилює культурну цінність закладу.

Економічний розділ проєкту включає розрахунок інвестиційних витрат, обсягу товарообігу, операційних витрат, фонду оплати праці, рентабельності та операційного прибутку. Встановлено, що валовий товарообіг становитиме 54

105,58 тис. грн, операційний прибуток – 9 576,98 тис. грн, чистий прибуток – 7 853,12 тис. грн. Розрахунок терміну окупності підтверджує економічну доцільність інвестицій.

Таким чином, проєкт ресторану «КолоЛока» є технологічно обґрунтованим, економічно ефективним та відповідає сучасним вимогам до закладів ресторанного господарства. Реалізація проєкту сприятиме підвищенню конкурентоспроможності ресторанного ринку м. Чернівці та популяризації української гастрономічної культури. 

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Антонюк І. Ю., Антонюк М. М., Проява К. М. Використання нетрадиційної сировини у виробництві борошняних кулінарних виробів // Наукові праці ОНАХТ. – 2020. – Т. 84, № 1. – С. 88–94.
2. Крижова Ю. П., Кравченко М. Ф., Корзун В. Н. Перспективи збагачення борошняних виробів біологічно активними речовинами морського походження // Харчова наука і технологія. – 2020. – № 2(31). – С. 55–63.
3. Федорова Д. В., Ребець Р. Б. Використання функціональних інгредієнтів у кулінарному виробництві для підвищення біологічної цінності продукції // Вісник НУХТ. – 2021. – Т. 87, № 4. – С. 122–128.
4. Богатирьова Т. Г., Пащенко О. І. Оцінювання якості та органолептичних показників кулінарної продукції // Харчова промисловість. – 2019. – № 2(35). – С. 95–101.
5. Пересічний М. І., Тюрікова І. С. Технологічні рішення у виробництві продуктів підвищеної біологічної цінності на основі рослинної сировини // Наукові праці ОНАХТ. – 2022. – Т. 86, № 2. – С. 72–79.
6. Кравченко М., Піддубний В., Данилюк І. Якість кулінарних виробів на основі борошняної суміші з порошком *Atherina pontica* // Товари і ринки. 2022. – № 2. – С. 104–116.
7. Богатирьова Т. Г., Пащенко О. І. Сучасні тенденції розвитку ринку кулінарної продукції в Україні // Харчова промисловість. – 2020. – № 3(36). – С. 82–89.
8. Антонюк І. Ю., Антонюк М. М. Використання нетрадиційної сировини у виробництві борошняних кулінарних виробів // Наукові праці Одеської національної академії харчових технологій. – 2020. – Т. 84, № 1. – С. 88–94.
9. Гринченко І. О., Коваль Л. В. Тенденції розвитку технологій борошняних виробів функціонального призначення // Вісник Харківського державного університету харчування та торгівлі. – 2021. – № 2(58). – С. 51–58.

10. Крижова Ю. П., Кравченко М. Ф. Перспективи вдосконалення технології борошняних виробів із використанням функціональних добавок // Харчова наука і технологія. – 2021. – № 3(38). – С. 66–73.

11. Федорова Д. В., Ребець Р. Б. Використання альтернативних видів борошна у виробництві кулінарної продукції // Вісник Національного університету харчових технологій. – 2022. – Т. 88, № 2. – С. 94–101.

12. Пересічний М. І., Тюрікова І. С. Новітні підходи до підвищення біологічної цінності продуктів на основі рослинної сировини // Наукові праці ОНАХТ. – 2022. – Т. 86, № 2. – С. 72–79.

13. Kadam S. U., Prabhasankar P. Marine foods as functional ingredients in bakery products: A review // Food Research International. – 2020. – Vol. 128. – P. 108774. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.108774>

14. FAO/WHO. Food-based dietary guidelines for healthy nutrition and prevention of micronutrient deficiency. – Rome: FAO, 2021. – 112 p.

15. *Palmaria palmata* (Dulse) – nutritional composition and potential health benefits // Food Chemistry. – 2019. – Vol. 272. – P. 138–148. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.08.052>

16. Ummat V., Tiwari B. K., Jaiswal A. K., Cullen P. J. Impact of ultrasonication on selected seaweeds: *Palmaria palmata*, *Chondrus crispus* and *Laminaria digitata* // Innovative Food Science & Emerging Technologies. – 2020. – Vol. 64. – P. 102–113.

17. Дишлюк Л. С., Сухіх С. С., Іванова С. В., Гармашов С. (2018). Перспективи використання продукції з кедрових горіхів у молочній промисловості // Журнал функціональних харчових продуктів

18. Шидакова-Каменюка О.Г., Новік Г.В., Чернушенко О.О., Мацук Ю.А. Дослідження особливостей складу шротів кедрового і волоського горіхів та здобного печива з їх використанням методом ІЧ-спектроскопії // Науковий вісник ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького, 2018, т 20, № 85 с. 56-61.

19. Zlateva D., Stefanova D., Chochkov R., Ivanova P. Study on the impact of pumpkin seed flour on mineral content of wheat bread // Food Science and Applied Biotechnology. – 2022. – Т. 5, № 2. – С. 131–139.
20. ДБН А.2.2-3-2004. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва.
21. ДБН В.2.2-9-99. Громадські будинки та споруди.
22. ДБН В.2.2-25-2009. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства).
23. Мазаракі А. А. (ред.). HoReCa: Ресторани. Київ: КНТЕУ, 2017. Т. 2. 426 с.
24. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР. – URL: <https://zakon.rada.gov.ua>.
25. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Терміни та визначення понять. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 22 с.
26. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Класифікація закладів. – К.: Держстандарт України, 1999.
27. ДБН В.2.2-23:2009. Будинки і споруди. Заклади харчування. – К.: Мінрегіонбуд України, 2009.
28. Беляєв Ю. М., Пащенко Ю. М., Романова Л. В. Проектування закладів ресторанного господарства. – К.: Центр учбової літератури, 2018. – 432 с.
29. П'ятницька Г. Т., Герасименко І. В. Організація ресторанного господарства. – К.: Кондор, 2019. – 392 с.
30. Пересічний М. І., Семененко Ю. А. Технологія продукції ресторанного господарства. – Одеса: ОНАХТ, 2020. – 410 с.
31. Гринченко І. О., Коваль Л. В. Аналіз тенденцій розвитку ринку продуктів харчування в Україні // Харчова промисловість. – 2021. – № 3(37). – С. 48–54.

32. Сіренко Н. М. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. – К.: Ліра-К, 2017. – 356 с.
33. Мостова А. О. Технологічне проектування підприємств харчування // Науковий вісник НУХТ. – 2019. – № 25(2). – С. 112–119.
34. Корнієнко Г. М. Устаткування підприємств ресторанного господарства. – К.: Кондор, 2018. – 288 с.
35. Лагутін В. Д., Колесник Т. М. Економіка підприємства ресторанного господарства. – К.: КНЕУ, 2020. – 312 с.
36. Державна служба статистики України. Офіційні статистичні дані щодо ресторанного ринку України. – URL: <https://ukrstat.gov.ua>
37. Руденко М. В. Сервісні технології в сучасних закладах харчування // Вісник ХДУ. – 2020. – № 36. – С. 95–102.
38. Кодекс Аліментаріус. General Principles of Food Hygiene. – FAO/WHO, 2020. – URL: <https://www.fao.org>
39. EFSA Panel on Nutrition. Scientific Opinion on Food Additives and Processing Aids. – EFSA Journal. – 2021. – Vol. 19(5). – Article 6578.
40. Дьяченко Л. П., Ярошенко Т. О. Гігієна та санітарія в ресторанному господарстві. – Харків: ХДУХТ, 2018. – 240 с.
41. Лук'яненко В. В., Чижевська К. І. Інновації в ресторанному господарстві: напрямки та перспективи розвитку // Економіка та суспільство. – 2022. – № 38. – С. 208–215.
42. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги. – К.: ДП «УкрНДНЦ», 2019.
43. Офіційний сайт компанії RATIONAL. Технічні характеристики пароконвектоматів. – URL: <https://www.rational-online.com>
46. Офіційний сайт компанії Tehma. Каталог технологічного устаткування. – URL: <https://tehma.ua>
47. Офіційний сайт Bartscher GmbH. Холодильне та технологічне обладнання. – URL: <https://www.bartscher.com>



ДОДАТКИ

Меню ресторану «КолоЛока»

Назва страв	Вихід, г
Фірмові страви	
Салат «КолоЛока» (свинина, телятина, курятина, корнішони, яблуко, ріпчаста цибуля, домашній майонез)	180
«Банаш» з білими грибами та овечою бринзою	240/30/30
«Тарасові байки» (соковиті деруни з кабачків під соусом із білих грибів та сиру «Сулугуні»)	240
Десерт «Подольночка» (сало, фаршироване шоколадом, горіхами та родзинками)	140
Млинці з додаванням порошку червоних водоростей, шроту кедрових горіхів і борошна з насіння гарбуза	160
Холодні страви та закуски	
Одеська тюлька під запашною олією з грінками	100/25
Дунайський оселедець власного посолу із відварною картоплею та цибулею	100/50/20
«Козацький човен» (сьомга с/с, палтус х/к, філе сома х/к, лимон, маслини)	30/30/30/10/10
Червоний кав'яр з грінками та вершковим маслом	90/50/30
Кав'яр з щуки з грінками та вершковим маслом	90/50/30
Салат «Заморський» (сьомга власного посолу, мікс салатів, сир «Фета», помідори черрі, оливки, насіння гарбуза, лимонно-медовий соус)	170
Салат «Закарпатський» (яловичина відварна, кабачки смажені у сухарях, запечені томати, мариновані опеньки, овеча бринза, медово-гірчичний соус)	170
Салат «Солохін чари» (яловичий язик, телятина, свіжий огірок, мариновані гриби, вишня, майонез)	170
Салат «Роксолана» (листя салату, копчене куряче філе, болгарський перець, маслини, сир, заправлені пікантним соусом)	170
Салат «Полонина» (бринза, білокачанна капуста, яблуко, селера, перепелині яйця під лимонно-олійним дресінгом)	170
Салат «Гуцулочка» (свіжа капуста, огірки, болгарський перець, домашня олія)	170
«Бабусин холодець» (холодець із свинини та домашнього півника з хріном)	140/10
Язик телячий відварний з хріном	100/20
«М'ясна скриня» (запечена з часником буженина, язик телячий та домашня ковбаса, зелень)	35/35/35/10
«Козацький перекус» (сало, що смалене соломою, перекручене сало з хріном, три гріночки, часничок та зелень)	140/30
«З карпатських долин...» (бринза, сулугуні власного виробництва, мед, горішки)	40/40/10/10
«Смачна городина» (свіжі помідори, огірочки, болгарський перець та зелень)	30/30/30/5
«Лісова галявина» (мариновані домашні печериці, цибуля, часник, зелень)	160
Закуска «Хохляцька» (хрусткі солоні огірки та тонізуючі помідори, квашена капуста, морква та бурячок)	30/30/30/30/30
Перець маринований в меду	100
Гарячі закуски	
Кров'яночка зі шкварками	160/20
Ковбаса домашня з тушкованою капустою	140/50
Крученики курячі з печерицями	160
Язик запечений з грибочками та сиром	170
Білі гриби у сметані, запечені з сиром	140
Деруни звичайні зі сметаною	160/30
Деруни з білими грибами, цибулею та сметаною	160/30
Деруни зі шкварками та сметаною	160/30

Деруни з соусом з лісових грибів	160/30
Баклажани, запечені з овочами та сиром	150
Супи	
Супчик курячий з домашньою локшиною (курячий бульйон, домашня локшина, морква)	300
Юшка «Царська» (філе сьомги, філе судака, картопля, морква, зелень)	300
Солянка «Козацька» (м'якоть телятини, свинини, курятини, копченості, картопля, солений огірок, лимон та оливки)	300
Борщ «Український» (традиційний український борщ з м'ясом, пампушками та часниковою заливкою)	300/50/15
Крем-суп з броколі (шпинат, броколі, картопля, морква, ріпчаста цибуля, вершки)	300
«Холодник» (м'ясна окрошка на заливці з буряку та хрону)	300
Основні страви	
«Феєрія смаку» (лосось, запечений з овочами та духмяними прованськими травами в білому вині. Подається з картоплею фрі)	100/50/20/100
Форель «Гірська річна» (райдужна форель, запечена з лимоном та розмарином, подається з відварним рисом)	160/10/100
«Подарунок від рибалки» (філе судака, обсмажене на пательні, подається з овочами гриль та соусом «Тартар»)	150/100/50
«Мрія рибалки» (стейки коропа, смажені до золотавого кольору. Подається з цибулею фрі та лимоном)	150/50
Котлетки парові з щуки з картопляним пюре	120/100
Котлета по-київськи з картоплею фрі та свіжими овочами	130/100/40
«Козацький перекус» (м'ясне асорті гриль з яловичої вирізки, свинячого ошийка, курячого філе. Подається із свіжими овочами та соусами: хрін, журавлиновий, гірчиця)	500/150/50/50/50
Каре телятини у травах з селерою та м'ятним соусом	170/70/30
Телятина-гриль з картоплею та томатним соусом	180/100/30
Телячий язик-гриль з запеченою картоплею та соусом хрін	100/100/30
Медальйони з яловичини зі смородиновим соусом та відварною картоплею	160/50/100
Стейк свинний з овочами гриль	180/100
Свиняча корейка на ребрі з вершково-грибним соусом та відварною картоплею	240/50/100
Курячий стейк з овочами гриль	150/100
«Козацька пательня» (телятина, індичка, свинина, білі гриби)	300
«Телячі щічки» запечені у медово-томатному соусі з картопляним пюре	230/100
«Фортеця» (свиняча вирізка, запечена з картоплею, томатами та сирним соусом)	300
Реберця, томлені з картоплею в глечiku	300
Баранина тушкована з овочами	300
Печеня по-гуцульськи (свинина з картопляними оладками, запечені у горщику під тістом)	300
«Качині пестоші» (качина ніжка, обсмажена на пательні, подається із запеченими яблуками та соусом із журавлини)	150/100/50
Кролик запечений з овочами	220/80
Шматочки курячого філе, смажені з печерицями у сметанному соусі	150/60/50
Овочі гриль (баклажан, помідор, перець болгарський)	240
Картопля запечена в беконі	150
Картопля молода з кропом	150
Картопля фрі	150
Картопля запечена з салом та кмином	150
Рис з овочами	150
Гречка відварна з цибулею	150
Борошняні кулінарні вироби	

Вареники	
Вареники парові з м'ясом та сметаною	160/50
Вареники парові з печінкою та сметаною	160/50
Вареники парові з капустою та сметаною	160/50
Вареники парові з м'яким сиром та сметаною	160/50
Вареники парові з вишнею та сметаною	160/50
Млинці	
Млинці з червоною ікрою	80/40/30
Млинці з м'ясом та сметаною	160/50
Млинці з куркою та грибами	160/50
Галушки	
Галушки по-полтавськи (галушки парові, соус з курки, цибулі та моркви, тушковані в сметані)	180
Галушки з картоплею (парові галушки з картоплею)	180
«Бабусині» галушки з картоплею та печінкою з вершково-грибним соусом	200
Соуси	
Сметанный	50
Соус "Часниковий"	50
Соус "Гірчичний"	50
Соус «Козацький»	50
Соус «Барбекю»	50
Соус «Тар тар»	50
Хрін	50
Солодкі страви	
Млинці з сиром та родзинками	160
Млинці з яблуками	160
Млинці з медом	160
Сирники по-київськи	140/30
Манна запіканка з вишнями по-полтавськи	150
Гарбузова запіканка з пшоном та сухофруктами	160
Сирний студень з абрикосовим соком	150
Желе з ревеню	140
Желе малинове	140
Морозиво з фруктами та шоколадним соусом	150/30
Гарячі напої	
Еспрессо	50
Еспрессо з молоком	50/100
Капучіно	155/15
Кава по-ірландськи	195/15
Кава по-мексиканськи	195/15
Бейліз еспрессо	195/15
Грог «Після дощу»	230/20
Глінтвейн	230
Чай зі свіжо перетертих ягід	
Малиновий	200
Полуничний	200
Журавлиновий	200
Калина	200
Чорниця	200
Чай трав'яний	
«Козацький» (меліса, ромашка, акація, звіробій)	300
М'ятний	300
Ромашковий	300
Чай пакетований	
Чай чорний	200
Чай зелений	200
Чай жасміновий	200
Холодні напої власного виробництва	
Узвар	200
Морс зі свіжо перетертої малини	200
Морс зі свіжо перетертої полуниці	200

Морс зі свіжо перетертої журавлини	200
Квас медово-лимонний	200
Фреш морквяно-яблучний	200
Фреш апельсиновий	200
Фреш грейпфрутовий	200
Охолоджувальні напої	
«Vittel»	500
«Боржомі»	500
Сік «Сандора» в асортименті	200
Борошняні кондитерські та хлібобулочні вироби	
«Маківка» (маковий пиріг з грецькими горіхами)	140
Вергуни	100
Пиріжки з м'ясом	60
Пиріжки з капустою	60
Пиріжки з вишнею	60
Мазурок пісочний з горіховою начинкою	140
Торт «Київський»	140
Торт «Лісова хатинка»	140
Хліб пшеничний	30
Хліб висівковий	30
Алкогольні напої	
Фірмові	
Спотикач	50
Спотикач з суниць	50
Спотикач з цитрин	50
Спотикач з малини	50
Спотикач з акації	50
Спотикач з горіхів	50
Наливка вишнева по - українські	50
Наливка вишнева «Малоросійська»	50
Наливка вишнева на виноградному вині	50
Полунична наливка	50
Наливка малинова	50
Слив'янка	50
Шампанське	
Моет і Шандон Брют Імперіал	750
Моет і Шандон Розі	750
Дон Перенью	750
Асті Мартіні	750
Просеко Картице	750
Советське	750
Крим Червоне	750
Дитяче шампанське	750
Вина	
“Алиготе” Інкерман (сухе, біле)	50/100/750
“Совіньйон” Інкерман (сухе, біле)	50/100/750
“Шардоне” Інкерман (сухе, біле)	50/100/750
“Мерло” Інкерман (сухе, червоне)	50/100/750
“Бастардо” Інкерман (сухе, червоне)	50/100/750
“Каберне” Інкерман (сухе, червоне)	50/100/750
“Мускат” білий Массандра	50/100/750
“Мускат” рожевий Массандра	50/100/750
Настойки	
Фернет Бранка Мента	50
Егермастер	50
Бехерівка	50

Лімончелло	50
Перно	50
Абсент	50
Херес і Порто	
Херес Тіо Пепе	50
Порто Блан	50
Порто	50
Херес Шеррі Крім	50
Херес Матузалем 30 лет	50
Горілка	
«Бурштинівка особлива»	50
«Житомирський стандарт»	50
«Президентський стандарт»	50
«Неміроф»	50
«Козацька»	50
«Хортиця»	50
«Первак»	50
Джин	
Лондон Хілл	50
Бомбей Сапфір	50
Текіла	
Олмека Бланко	50
Коральехо	50
Сауза Трес Генерасіонес	50
Ром	
Бакарді Карта Бланка	50
Бакарді Голд	50
Бакарді Преміум Блек	50
Ангустура	50
Скотч Віскі	
Чивас Рігал Роял Салют	50
Чивас Рігал 18	50
Чивас Рігал 12	50
Чивас Рігал 12	50
Коньяк	
Закарпатський	50
Каховський 5*	50
Георгієвський 3*	50
Ремі Мартін ХО Екселенс	50
Хеннессі ХО	50
Хеннессі VSOP	50
Ремі Мартін VSOP	50
Мартель VSOP	50
Лікер	
Малібу	50
Калуа	50
Марі Брізард (у асортименті)	50
Куантро	50
Амаретто	50
Самбука	50
Амарула	50
Мараскіно	50
Бейліз	50
Пиво	
Львівське 1715	300
	500
Hoegarden White	300
	500
Stella Artois	300
	500
Варштайнер	300
Гіннес драфт	300
Ердігер вайсбір Пікаетус	300

Пиво безалкогольне	
Туборг твіст	300
Варштайнер б/а	300
Туборг чорний	300

Концепція ресторану «КолоЛока»

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративна територія	Чернівці
Адміністративний район населеного пункту (території)	Першотравневий район, вул. Руська, 188
Рівень туристичної і ділової активності району	Достатній рівень ділової активності, житлові масиви
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	120 закладів ресторанного господарства. В ареалі діяльності ресторану «КолоЛока» – 5 заклади
Неймінг	
Тип закладу	Ресторан
Неймінг	«КолоЛока»
Логотип	
Легенда	Демократичний міський ресторан української кухні де можна по-справжньому відпочити – скуштувати смачні страви української кухні, випити українські наливки та спотикач. «Коло – це місце сили, єднання та початку. Воно об'єднує людей, традиції, рецепти й землю, на якій ми живемо. Кожна страва – це повернення до коренів, але через призму сучасних технологій та нового смаку».
Концептуальне меню	
Концептуальне меню	Широкий асортимент страв української кухні
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Український
Фірмові кольори, атрибути, атмосфера	В інтер'єрі домінують натуральні матеріали – дерево, льон, глина, кераміка, а також текстури, що асоціюються з ремісничою культурою: матові поверхні, необроблений камінь, світлі відтінки деревини.
Види обслуговування	Індивідуальне
Види меню	Меню з вільним вибором страв
Форми обслуговування	Часткове обслуговування офіціантами
Додаткові послуги	організація обслуговування свят, сімейних обідів; ділових зустрічей
Режим роботи	Щоденно з 10:00 до 22:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний, 100 місць
Середня прогнозована оборотність	2,95 разів

Стаття у Збірнику наукових праць студентів

ч е р н і в е ц ь к и й т о р г о в е л ь н о - е к о н о м і ч н и й і н с т и т у т
Д е р ж а в н о г о т о р г о в е л ь н о - е к о н о м і ч н о г о
у н і в е р с и т е т у

58002, м. Чернівці
Центральна площа, 7

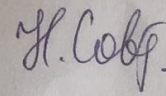
тел.: (0372) 52-21-22
naukv@chtei-knteu.cv.ua

Відділ науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків

ДОВІДКА

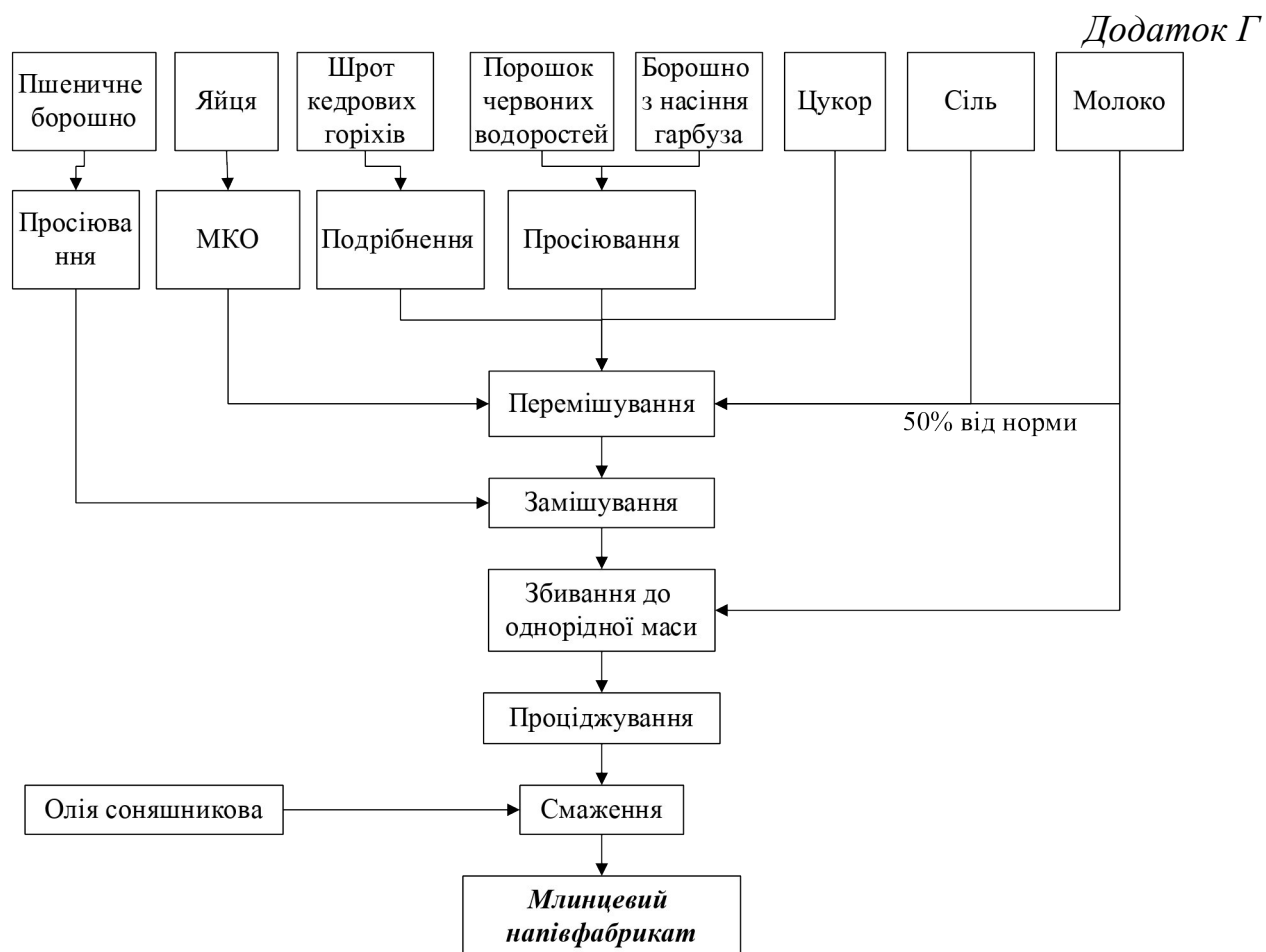
Підтверджуємо, що наукова стаття стаття **Клим В. В.** «*НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ*» (наук. керівник – Данилюк І.П.) прийнята до друку у Збірник студентських наукових праць Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ (Випуск XXXVI) і буде опублікована у грудні 2025 р.

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



Неля САВЕЛЬЄВА

01.12.2025



Технологічна схема приготування млинцевого напівфабрикату з порошком червоних водоростей, шротом кедрових горіхів та борошном з насіння гарбуза

**Порівняльна характеристика контрольного та дослідного зразків
борошняного кулінарного виробу**

Показник	Контрольний зразок	Дослідний зразок	Відхилення, %
Вологість, %	44,5	43,8	-1,6
Білки, г/100 г	8,2	10,4	+26,8
Жири, г/100 г	6,1	7,5	+22,9
Вуглеводи, г/100 г	39,4	34,8	-11,7
Харчові волокна, г/100 г	1,2	3,6	+200,0
Мінеральні речовини (зола), г/100 г	0,9	1,8	+100,0
Енергетична цінність, ккал/100 г	254	262	+3,1
Йод, мкг/100 г	5	45	+800,0
Магній, мг/100 г	22	65	+195,0
Цинк, мг/100 г	0,9	2,5	+177,8
Вітамін Е (токоферол), мг/100 г	0,6	2,2	+266,7

Таблиця Д1

**Комплексний показник якості борошняного кулінарного виробу –
млинцевий напівфабрикат**

Показник	Вагомість показника	Контроль	Дослід
Білки, г/100 г	0,2	8,2	10,4
Харчові волокна, г/100 г	0,3	1,2	3,6
Мінеральні речовини (зола), г/100 г	0,2	0,9	1,8
Йод, мкг/100 г	0,1	5	45
Магній, мг/100 г	0,1	22	65
Вітамін Е (токоферол), мг/100 г	0,1	0,6	2,2
Разом	1,0		

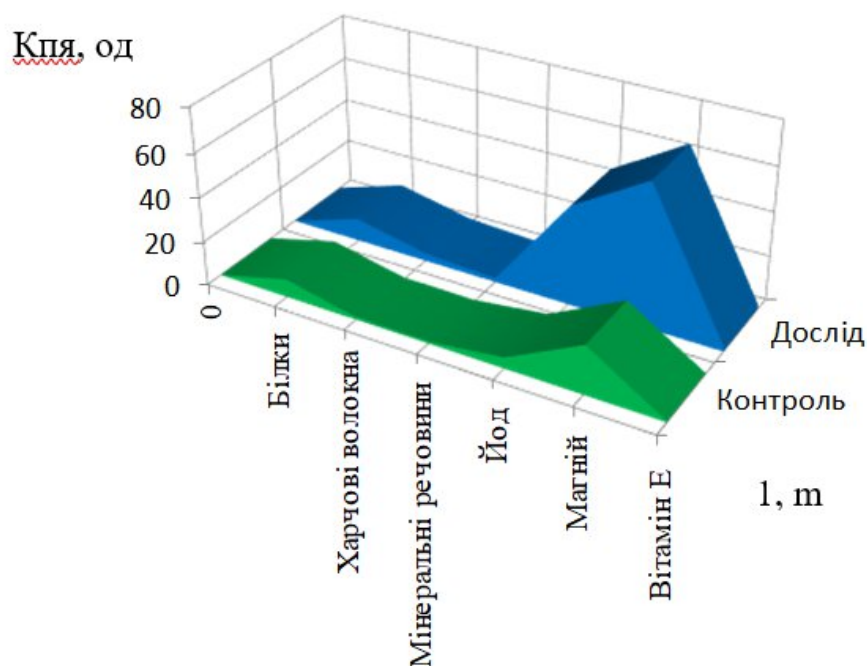


Рис.Д1. Модель якості борошняного кулінарного виробу – млинцевий напівфабрикат

Додаток Е

Виробнича програма ресторану «КолоЛока»

Назва страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Фірмові страви		59
Салат «КолоЛока»	180	9
«Банош» з білими грибами та овечою бринзою	240/30/30	10
«Тарасові байки»	240	10
Десерт «Подільночка»	140	15
Млинці з додаванням порошку червоних водоростей, шроту кедрових горіхів і борошна з насіння гарбуза	160	15
Холодні страви та закуски		560
Одеська тюлька під запашною олією з грінками	100/25	20
Дунайський оселедець власного посолу із відварною картоплею та цибулею	100/50/20	20
«Козацький човен»	30/30/30/10/10	20
Червоний кав'яр з грінками та вершковим маслом	90/50/30	25
Кав'яр з шуки з грінками та вершковим маслом	90/50/30	25
Салат «Заморський»	170	25
Салат «Закарпатський»	170	25
Салат «Солохіни чари»	170	30
Салат «Роксолана»	170	30
Салат «Полонина»	170	20
Салат «Гуцулочка»	170	20
«Бабусин холодець»	140/10	40
Язик телячий відварний з хріном	100/20	40
«М'ясна скриня»	35/35/35/10	40
«Козацький перекус»	140/30	30
«З карпатських долин...»	40/40/10/10	30
«Смачна городина»	30/30/30/5	30
«Лісова галявина»	160	30
Закуска «Хохляцька»	30/30/30/30/30	30
Перець маринований в меду	100	30
Гарячі закуски		88
Кров'яночка зі шкварками	160/20	8
Ковбаса домашня з тушкованою капустою	140/50	9
Крученики курячі з печерицями	160	9
Язик запечений з грибочками та сиром	170	9
Білі гриби у сметані, запечені з сиром	140	9
Деруни звичайні зі сметаною	160/30	9
Деруни з білими грибами, цибулею та сметаною	160/30	8
Деруни зі шкварками та сметаною	160/30	8
Деруни з соусом з лісових грибів	160/30	8
Баклажани, запечені з овочами та сиром	150	10
Супи		53
Супчик курячий з домашньою локшиною	300	13
Юшка «Царська»	300	8
Солянка «Козацька»	300	8
Борщ «Український»	300/50/15	8
Крем-суп з броколі	300	8
«Холодник»	300	8
Основні страви та гарніри		354
«Феєрія смаку»	100/50/20/100	12
Форель «Гірська річна»	160/10/100	12

«Подарунок від рибалки»	150/100/50	15
«Мрія рибалки»	150/50	15
Котлетки парові з щуки з картопляним пюре	120/100	15
Котлета по-київськи з картоплею фрі та свіжими овочами	130/100/40	15
«Козацький перекус»	500/150/50/50/50	15
Каре телятини у травах з селерою та м'ятним соусом	170/70/30	10
Телятина-гриль з картоплею та томатним соусом	180/100/30	10
Телячий язик-гриль з запеченою картоплею та соусом хрін	100/100/30	10
Медальйони з яловичини зі смородиновим соусом та відварною картоплею	160/50/100	10
Стейк свинний з овочами гриль	180/100	8
Свиняча корейка на ребрі з вершково-грибним соусом та відварною картоплею	240/50/100	8
Курячий стейк з овочами гриль	150/100	9
«Козацька пательня»	300	14
«Телячі щічки» запечені у медово-томатному соусі з картопляним пюре	230/100	9
«Фортеця»	300	14
Реберця, томлені з картоплею в глечіку	300	9
Баранина тушкована з овочами	300	14
Печеня по-гуцульськи	300	9
«Качині пестоші»	150/100/50	9
Кролик запечений з овочами	220/80	9
Шматочки курячого філе, смажені з печерицями у сметанному соусі	150/60/50	9
Овочі гриль	240	10
Картопля запечена в беконі	150	14
Картопля молода з кропом	150	14
Картопля фрі	150	14
Картопля запечена з салом та кмином	150	14
Рис з овочами	150	14
Гречка відварна з цибулею	150	14
Борошняні кулінарні вироби		88
Вареники		
Вареники парові з м'ясом та сметаною	160/50	11
Вареники парові з печінкою та сметаною	160/50	9
Вареники парові з капустою та сметаною	160/50	10
Вареники парові з м'яким сиром та сметаною	160/50	5
Вареники парові з вишнею та сметаною	160/50	5
Млинці		
Млинці з червоною ікрою	80/40/30	8
Млинці з м'ясом та сметаною	160/50	8
Млинці з куркою та грибами	160/50	8
Галушки		
Галушки по-полтавськи	180	6
Галушки з картоплею	180	9
«Бабусині» галушки з картоплею та печінкою з вершково-грибним соусом	200	9
Соуси		88
Сметанный	50	8
Соус «Часниковий»	50	12
Соус «Тірличний»	50	12
Соус «Козацький»	50	12
Соус «Барбекю»	50	12
Соус «Тар-тар»	50	12
Хрін	50	20
Солодкі страви		118

Млинці з сиром та родзинками	160	9
Млинці з яблуками	160	9
Млинці з медом	160	15
Сирники по-київськи	140/30	15
Манна запіканка з вишнями по-полтавські	150	15
Гарбузова запіканка з пшоном та сухофруктами	160	15
Сирний студень з абрикосовим соком	150	15
Желе з ревеню	140	8
Желе малинове	140	8
Морозиво з фруктами та шоколадним соусом	150/30	9
Гарячі напої		118
Еспрессо	50	14
Еспрессо з молоком	50/100	9
Капучіно	155/15	6
Кава по-ірландськи	195/15	6
Кава по-мексиканськи	195/15	6
Бейліз еспрессо	195/15	6
Грог «Після дощу»	230/20	6
Глінтвейн	230	5
Чай зі свіжо перетертих ягід		
Малиновий	200	5
Полуничний	200	5
Журавлиновий	200	5
Калина	200	5
Чорниця	200	5
Чай трав'яний		
«Козацький» (меліса, ромашка, акація, звіробій)	300	6
М'ятний	300	6
Ромашковий	300	6
Чай пакетований		
Чай чорний	200	6
Чай зелений	200	6
Чай жасміновий	200	5
Холодні напої власного виробництва		59
Узвар	200	9
Морс зі свіжо перетертої малини	200	8
Морс зі свіжо перетертої полуниці	200	8
Морс зі свіжо перетертої журавлини	200	8
Квас медово-лимонний	200	8
Фреш морквяно-яблучний	200	8
Фреш апельсиновий	200	5
Фреш грейпфрутовий	200	5

**Добова потреба закладу в напівфабрикатах, сировині, продуктах за
товарними групами ресторану «КолоЛока»**

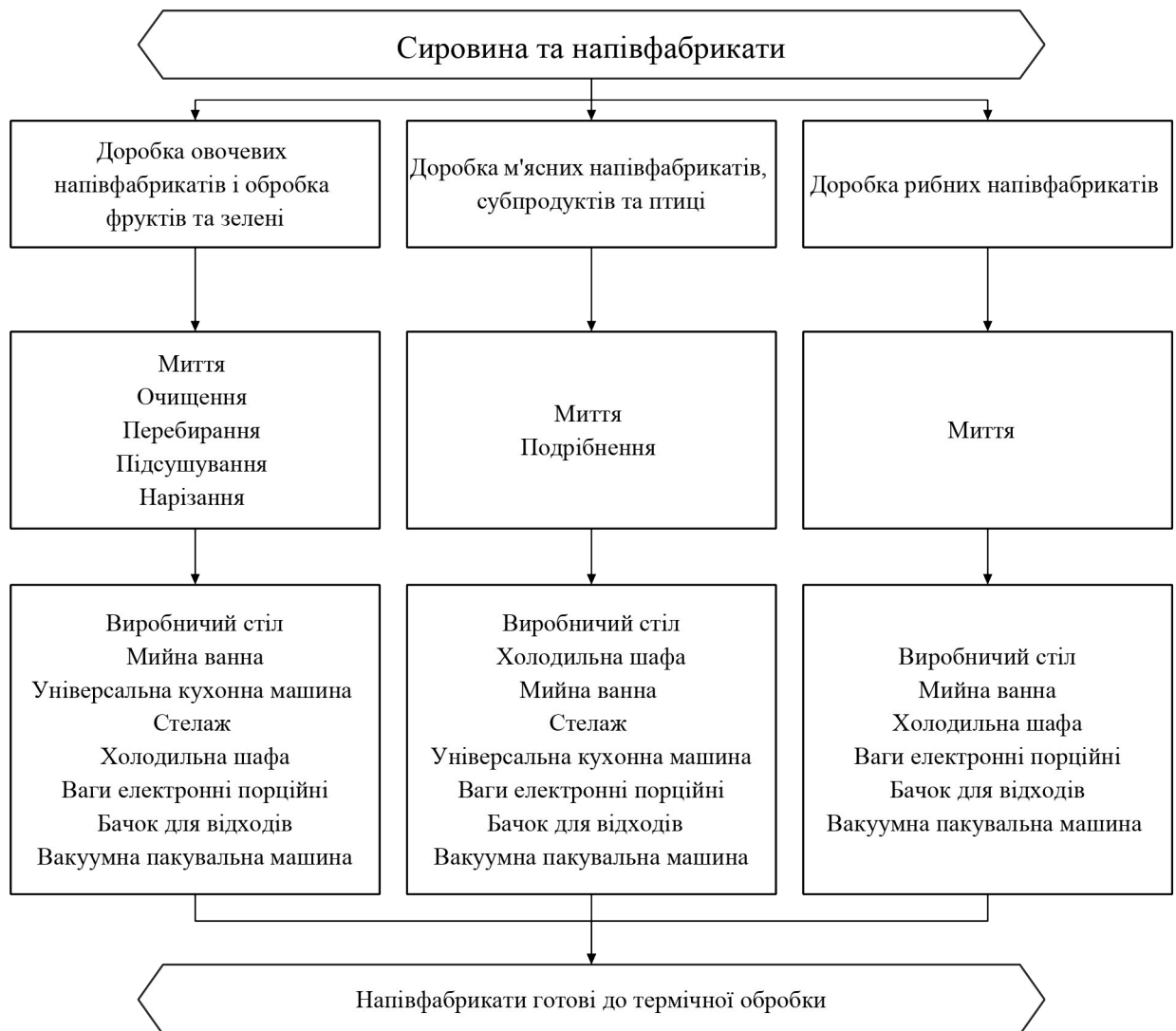
Товарна група	Вид сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Ритмічність поставок, діб	Загальна кількість сировини та напівфабрикатів, кг
Напівфабрикати з м'яса, птиці та субпродукти	Вирізка свиняча	5,4	2	10,8
	Вирізка теляча	10,7	2	21,4
	Куряче філе	9,35	2	18,7
	Підчеревина	1,1	2	2,2
	Сало	5,7	2	11,4
	Яловичий язик	10,4	2	20,8
	Домашній півень	2	2	4
	Рулька свиняча	1,5	2	3
	Домашня ковбаса	3,8	2	7,6
	Биток свинячий	1	2	2
	Домашнє курча	1,6	2	3,2
	Ошийок свинячий	4,7	2	9,4
	Каре телятини	1,9	2	3,8
	Корейка свиняча на кістці	2,2	2	4,4
	Філе індички	1,2	2	2,4
	Телячі щічки	2,4	2	4,8
	Реберця свинячі	1,8	2	3,6
	М'якоть бараняча	3	2	6
	Качина ніжка	1,5	2	3
	Ніжка кролика	2,3	2	4,6
	М'якоть свиняча	1,5	2	3
	Печінка яловича	0,8	2	1,6
Всього		75,85		151,7
Напівфабрикати з риби	Філе сьомги	1,75	2	3,5
	Філе судака	0,5	2	1
	Філе лосося	1,3	2	2,6
	Райдужна форель	2,2	2	4,4
	Філе судака	2,4	2	4,8
	Стейк коропа	2,4	2	4,8
	Філе щуки	2	2	4
Всього		12,55		25,1
Гастрономія	Тюлька пряного посолу	2,3	4	9,2
	Дунайський оселедець, с/с	2	4	8
	Сьомга, с/с	0,6	4	2,4
	Палтус, х/к	0,6	4	2,4
	Філе сома, х/к	0,6	4	2,4
	Червоний кав'яр	2,5	4	10
	Кав'яр щуки	2,25	4	9
	Копчене куряче філе	1,2	4	4,8
	Буженина	2,1	4	8,4
	Кров'янка	1,4	4	5,6
	Сосиски молочні	0,35	4	1,4
	Бекон	0,45	4	1,8
Всього		16,35		65,4
Молоко, молочні і жирові продукти	Майонез	2,85	3	8,55
	Овеча бринза	2,7	3	8,1
	Вершки	1,2	3	3,6
	Сулугуні	1,5	3	4,5

	Молоко	5,4	3	16,2
	Сир м'який	0,5	3	1,5
	Вершкове масло	1,7	3	5,1
	Сир «Фета»	1,2	3	3,6
	Сир «Королівський»	1,5	3	4,5
	Сметана	6,6	3	19,8
	М'який сир	4,6	3	13,8
Всього		29,75		89,25
Яйця		18	7	126
Перепелині яйця		40	7	280
Морозиво		1	7	7
Напівфабрикати з овочів	Ріпчаста цибуля	7,7	3	23,1
	Білі гриби	3,95	3	11,85
	Кабачки	3,3	3	9,9
	Картопля	28,5	3	85,5
	Помідори черрі	1	3	3
	Болгарський перець	11,8	3	35,4
	Огірки	4,6	3	13,8
	Білокачанна капуста	4,8	3	14,4
	Селера	1,45	3	4,35
	Морква	8,4	3	25,2
	Часник	0,65	3	1,95
	Помідори	3,3	3	9,9
	Печериці	7,6	3	22,8
	Баклажани	2,9	3	8,7
	Буряк	0,35	3	1,05
	Броколі	1	3	3
	Цукіні	1,3	3	3,9
	Гарбуз	1,5	3	4,5
Всього		94,1		282,3
Фрукти та ягоди	Яблуко	6,35	3	19,05
	Вишня	2,35	3	7,05
	Лимон	1,5	3	4,5
	Грейпфрут	3	3	9
	Апельсин	3,3	3	9,9
	Журавлина	2,35	3	7,05
	Полуниця	1,7	3	5,1
	Малина	2,2	3	6,6
	Смородина	0,25	3	0,75
Всього		23		69
Зелень	Мікс салатів	1,55	3	4,65
	Лист салату	2,1	3	6,3
	Кріп	4,9	3	14,7
	Петрушка	1,6	3	4,8
	Шпинат	1	3	3
	М'ята	0,12	3	0,36
	Ревінь	0,65	3	1,95
Всього		11,92		35,76
Бакалійні товари	Корнішони	0,23	5	1,15
	Кукурудзяна крупа	0,4	5	2
	Шоколад	0,35	5	1,75
	Грецький горіх	0,5	5	2,5
	Родзинки	1,05	5	5,25
	Пшеничне борошно	6,5	5	32,5
	Соеве борошно	0,168	5	0,84
	Корінь солодки	0,07	5	0,35
	Олія рафінована	0,25	5	1,25
	Ламінарія	0,056	5	0,28
	Цукор	0,8	5	4
	Крохмаль	0,014	5	0,07
	Порошок	0,056	5	0,28

	«Ацерола»			
	Олія нерафінована	15,35	5	76,75
	Маслини	0,9	5	4,5
	Оливки	1	5	5
	Насіння гарбуза	0,5	5	2,5
	Мед	2,4	5	12
	Мариновані опеньки	1,8	5	9
	Хрін	3,25	5	16,25
	Соління	4,5	5	22,5
	Сухофрукти	1,5	5	7,5
	Кава	0,35	5	1,75
	Чай	0,45	5	2,25
	Томатна паста	0,15	5	0,75
	Рис	0,8	5	4
	Панірувальні сухарі	0,5	5	2,5
	Гірчиця	1,35	5	6,75
	Гречка	0,4	5	2
	Спеції	0,45	5	2,25
	Манка	0,3	5	1,5
	Пшоно	0,14	5	0,7
	Желатин	0,09	5	0,45
Всього		46,624		233,12
Охолоджувальні напої, л		59	5	295
Хлібобулочні та кондитерські вироби, кг		14,75	1	14,75
Вино-горілчані напої, л		14,75	5	73,75
Пиво, л		88,5	5	442,5

**Проектування процесу складування та зберігання продуктів в
ресторані «КолоЛока» на 100 місць**

№з/п	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Завантажувальна	Ваги товарні (0,5, 100,0 кг.)	1	1100	400	0,44
		Візок вантажний (50 кг.)	1	1000	400	0,4
	Площа, яку займає устаткування, м ²					0,84
	Площа завантажувальної, м ²					4,0
2	Комора сухих продуктів	Tehma, СТК-1500/800	2	1500	800	2,4
		Tehma, ПТ1А	1	1000	800	0,8
	Площа, яку займає устаткування, м ²					3,2
	Площа комори сухих продуктів, м ²					8,0
3	Комора винно- горілчаних напоїв	Tehma, СТК-1500/800	1	1500	800	1,2
		Tehma, ПТ1А	2	1000	800	1,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,8
	Площа комори напоїв, м ²					7,0
4	Охолоджувальні камери (збірно-розбірні)					
4.1	М'ясо-рибних напівфабрикатів	Polair KXH 7,71	1	1960	2560	4,2
4.2	Молочно-жирових продуктів та гастрономії	Polair KXH 7,71	1	1960	2560	4,2
4.3	Овочевих н/ф, фруктів, ягід, зелені та напоїв	Polair KXH 7,71	1	1960	2560	4,2
4.4	Приміщення комірника	Стіл	1	1200	600	0,12
		Стілець	1	400	400	0,016
		Площа, яку займає устаткування, м ²				0,136
		Площа приміщення комірника, м ²				6,0



Технологічні лінії доготівельного цеху ресторану «КолоЛока»

**Виробнича програма та вихід напівфабрикатів доготівельного цеху
ресторану «КолоЛока» на 100 місць**

Сировина	Кількість за добу, кг	% відходів	Вихід напівфабрикатів, кг	Технологічна обробка
Вирізка свиняча	5,4	-	5,4	Миття
Вирізка теляча	10,7	-	10,7	Миття
Куряче філе	9,35	-	9,35	Миття
Підчеревина	1,1	-	1,1	Миття, нарізання
Сало	5,7	-	5,7	Миття, нарізання
Яловичий язик	10,4	12	9,152	Миття
Домашній півень	2	1	1,98	Миття, нарізання
Рулька свиняча	1,5	-	1,5	Миття
Домашня ковбаса	3,8	-	3,8	Миття
Биток свинячий	1	-	1	Миття, нарізання
Домашнє курча	1,6	-	1,6	Миття, нарізання
Ошийок свинячий	4,7	-	4,7	Миття
Каре телятини	1,9	-	1,9	Миття
Корейка свиняча на кістці	2,2	-	2,2	Миття
Філе індички	1,2	-	1,2	Миття
Телячі щічки	2,4	-	2,4	Миття
Реберця свинячі	1,8	-	1,8	Миття
М'якоть бараняча	3	-	3	Миття
Качина ніжка	1,5	-	1,5	Миття
Ніжка кролика	2,3	-	2,3	Миття
М'якоть свиняча	1,5	-	1,5	Миття, подрібнення
Печінка яловича	0,8	2	0,784	Миття, зачищення
Філе сьомги	1,75	-	1,75	Миття
Філе судака	0,5	-	0,5	Миття
Філе лосося	1,3	-	1,3	Миття
Райдужна форель	2,2	3	2,134	Очищення, миття
Філе судака	2,4	-	2,4	Миття
Стейк коропа	2,4	-	2,4	Миття
Філе щуки	2	-	2	Миття, подрібнення
Ріпчаста цибуля	7,7	1	7,623	Доочищення, миття, нарізання
Білі гриби	3,95	2	3,871	Очищення, миття, нарізання
Кабачки	3,3	2	3,234	Очищення, миття
Картопля	28,5	1	28,215	Доочищення, миття, нарізання
Помідори черрі	1	1	0,99	Миття
Болгарський перець	11,8	7	10,974	Очищення, миття
Огірки	4,6	2	45	Очищення, миття
Білокачанна капуста	4,8	7	4,46	Очищення, миття, нарізання
Селера	1,45	7	1,34	Очищення, миття
Морква	8,4	1	8,31	Доочищення, миття, нарізання
Часник	0,65	1	0,64	Доочищення, миття
Помідори	3,3	1	3,26	Миття
Печериці	7,6	1	7,52	Очищення, миття
Баклажани	2,9	1	2,87	Очищення, миття
Буряк	0,35	1	0,34	Доочищення, миття
Броколі	1	7	0,93	Очищення, миття

Цукіні	1,3	2	1,27	Очищення, миття
Гарбуз	1,5	7	1,39	Очищення, миття, нарізання
Яблуко	6,35	12	5,58	Очищення, миття
Вишня	2,35	2	2,3	Видалення кісточки, миття
Лимон	1,5	1	1,48	Миття
Грейпфрут	3	15	2,55	Миття, очищення
Апельсин	3,3	15	2,8	Миття, очищення
Журавлина	2,35	2	2,3	Миття
Полуниця	1,7	1	1,68	Перебирання, миття
Малина	2,2	1	2,17	Перебирання, миття
Смородина	0,25	1	0,24	Миття
Мікс салатів	1,55	15	1,31	Перебирання, миття, підсушування
Лист салату	2,1	15	1,78	Перебирання, миття, підсушування
Кріп	4,9	15	4,16	Перебирання, миття, підсушування
Петрушка	1,6	15	1,36	Перебирання, миття, підсушування
Шпинат	1	15	0,85	Перебирання, миття, підсушування
М'ята	0,12	15	0,1	Перебирання, миття, підсушування
Ревінь	0,65	15	0,55	Очищення, миття, нарізання

Чисельність виробничих працівників ресторану «КолоЛока» на 100 місць

Найменування страв	Кількість страв	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Салат «КолоЛока»	9	2,4	0,066
«Банаш» з білими грибами та овечою бринзою	10	3,2	0,097
«Тарасові байки»	10	3,1	0,094
Десерт «Подольночка»	15	2,1	0,096
Млинці з додаванням порошку червоних водоростей, шроту кедрових горіхів і борошна з насіння гарбуза	15	3	0,137
Одеська тюлька	20	1,4	0,085
Дунайський оселедець власного посолу із відварною картоплею та цибулею	20	1,4	0,085
«Козацький човен»	20	1,3	0,079
Червоний кав'яр з грінками та вершковим маслом	25	1,3	0,099
Кав'яр з шуки з грінками та вершковим маслом	25	1,3	0,099
Салат «Заморський»	25	2,4	0,183
Салат «Закарпатський»	25	2,4	0,183
Салат «Солохіни чари»	30	2,4	0,219
Салат «Роксолана»	30	2,4	0,219
Салат «Полонина»	20	2,4	0,146
Салат «Гуцулочка»	20	2,4	0,146
«Бабусин холодець»	40	2,4	0,292
Язик телячий відварний з хріном	40	2,4	0,292
«М'ясна скриня»	40	1,6	0,195
«Козацький перекус»	30	1,5	0,137
«З карпатських долин..»	30	1,5	0,137
«Смачна городина»	30	1,4	0,128
«Лісова галявина»	30	1,4	0,128
Закуска «Хохляцька»	30	1,3	0,119
Перець маринований в меду	30	1,1	0,101
Кров'яночка зі шкварками	8	1,9	0,046
Ковбаса домашня з тушкованою капустою	9	1,8	0,049
Крученики курячі з печерицями	9	1,8	0,049
Язик запечений з грибочками та сиром	9	1,9	0,052
Білі гриби у сметані, запечені з сиром	9	1,9	0,052
Деруни звичайні зі сметаною	9	1,8	0,049
Деруни з білими грибами, цибулею та сметаною	8	2	0,049
Деруни зі шкварками та сметаною	8	1,9	0,046
Деруни з соусом з лісових грибів	8	1,9	0,046
Баклажани, запечені з овочами та сиром	10	1,7	0,052
Супчик курячий з домашньою локшиною	13	3	0,119
Юшка «Царська»	8	3,1	0,076
Солянка «Козацька»	8	3,2	0,078
Борщ «Український»	8	3,5	0,085
Крем-суп з броколі	8	3	0,073
«Холодник»	8	2,5	0,061
«Феєрія смаку»	12	2,5	0,091
Форель «Гірська річна»	12	2,5	0,091
«Подарунок від рибалки»	15	2,5	0,114
«Мрія рибалки»	15	2,5	0,114
Котлетки парові з шуки з картопляним	15	2,5	0,114

пюре			
Котлета по-київськи з картоплею фрі та свіжими овочами	15	2,5	0,114
«Козацький перекус»	15	2,5	0,114
Каре телятини у травах	10	2,5	0,076
Телятина-гриль з картоплею	10	2,5	0,076
Телячий язик-гриль з запеченою картоплею та соусом хрін	10	2,5	0,076
Медальйони з яловичини зі смородиновим соусом та відварною картоплею	10	2,5	0,076
Стейк свинний з овочами гриль	8	2,5	0,061
Свиняча корейка на ребрі з вершково-грибним соусом та відварною картоплею	8	2,5	0,061
Курячий стейк з овочами гриль	9	2,5	0,069
«Козацька пательня»	14	2,5	0,107
«Телячі щічки» запечені у медово-томатному соусі з картопляним пюре	9	2,5	0,069
«Фортеця»	14	2,5	0,107
Реберця, томлені з картоплею в глечіку	9	2,5	0,069
Баранина тушкована з овочами	14	2,5	0,107
Печеня по-гуцульськи	9	2,5	0,069
«Качині пестоці»	9	2,5	0,069
Кролик запечений з овочами	9	2,5	0,069
Шматочки курячого філе, смажені з печерицями у сметанному соусі	9	2,5	0,069
Овочі гриль	10	1,5	0,046
Картопля запечена в беконі	14	1,2	0,051
Картопля молода з кропом	14	1,2	6,624
Картопля фрі	14	1,2	0,051
Картопля запечена з салом та кмином	14	1,3	0,055
Рис з овочами	14	1,2	0,051
Гречка відварна з цибулею	14	1,2	0,051
Вареники парові з м'ясом та сметаною	11	2,5	0,084
Вареники парові з печінкою та сметаною	9	2,5	0,069
Вареники парові з капустою та сметаною	10	2,5	0,076
Вареники парові з м'яким сиром та сметаною	5	2,5	0,038
Вареники парові з вишнею та сметаною	5	2,5	0,038
Млинці з червоною ікрою	8	2,5	0,061
Млинці з м'ясом та сметаною	8	2,5	0,061
Млинці з куркою та грибами	8	2,5	0,061
Галушки по-полтавськи	6	3	0,055
Галушки з картоплею	9	3	0,082
«Бабусині» галушки з картоплею та печінкою з вершково-грибним соусом	9	3	0,082
Сметанный	8	0,4	0,010
Соус «Часниковий»	12	0,4	0,015
Соус «Гірчичний»	12	0,4	0,015
Соус «Козацький»	12	0,4	0,015
Соус «Барбекю»	12	0,4	0,015
Соус «Тар-тар»	12	0,4	0,015
Хрін	20	0,4	0,024
Млинці з сиром та родзинками	9	2,5	0,069
Млинці з яблуками	9	2,5	0,069
Млинці з медом	15	2,5	0,114
Сирники по-київськи	15	2,6	0,119
Манна запіканка з вишнями по-полтавські	15	2,1	0,096
Гарбузова запіканка з пшоном та	15	2,1	0,096

сухофруктами			
Сирний студень з абрикосовим соком	15	2	0,091
Желе з ревеню	8	1,6	0,039
Желе малинове	8	1,7	0,041
Морозиво з фруктами та шоколадним соусом	9	0,9	0,025
Узвар	9	0,4	0,011
Морс зі свіжо перетертої малини	8	0,4	0,010
Морс зі свіжо перетертої полуниці	8	0,4	0,010
Морс зі свіжо перетертої журавлини	8	0,4	0,010
Квас медово-лимонний	8	0,4	0,010
Фреш морквяно-яблучний	8	0,4	0,010
Фреш апельсиновий	5	0,4	0,006
Фреш грейпфрутовий	5	0,4	0,006
Разом			15,1

**Виробнича програма гарячого та холодного цехів
ресторану «КолоЛока» на 100 місць**

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Гарячий цех		
«Банош» з білими грибами та овечою бринзою	240/30/30	10
«Тарасові байки»	240	10
Млинці з додаванням порошку червоних водоростей, шроту кедрових горіхів і борошна з насіння гарбуза	160	15
Кров'яночка зі шкварками	160/20	8
Ковбаса домашня з тушкованою капустою	140/50	9
Крученики курячі з печерицями	160	9
Язик запечений з грибочками та сиром	170	9
Білі гриби у сметані, запечені з сиром	140	9
Деруни звичайні зі сметаною	160/30	9
Деруни з білими грибами, цибулею та сметаною	160/30	8
Деруни зі шкварками та сметаною	160/30	8
Деруни з соусом з лісових грибів	160/30	8
Баклажани, запечені з овочами та сиром	150	10
Супчик курячий з домашньою локшиною	300	13
Юшка «Царська»	300	8
Солянка «Козацька»	300	8
Борщ «Український»	300/50/15	8
Крем-суп з броколі	300	8
«Холодник»	300	8
«Феєрія смаку»	100/50/20/100	12
Форель «Гірська річна»	160/10/100	12
«Подарунок від рибалки»	150/100/50	15
«Мрія рибалки»	150/50	15
Котлетки парові з щуки з картопляним пюре	120/100	15
Котлета по-київськи з картоплею фрі та свіжими овочами	130/100/40	15
«Козацький перекус»	500/150/50/50/50	15
Каре телятини у травах з селерою та м'ятним соусом	170/70/30	10
Телятина-гриль з картоплею та томатним соусом	180/100/30	10
Телячий язик-гриль з запеченою картоплею та соусом хрін	100/100/30	10
Медальйони з яловичини зі смородиновим соусом та відварною картоплею	160/50/100	10
Стейк свинний з овочами гриль	180/100	8
Свиняча корейка на ребрі з вершково-грибним соусом та відварною картоплею	240/50/100	8
Курячий стейк з овочами гриль	150/100	9
«Козацька пательня»	300	14
«Телячі щічки» запечені у медово-томатному соусі з картопляним пюре	230/100	9
«Фортеця»	300	14
Реберця, томлені з картоплею в глечикі	300	9
Баранина тушкована з овочами	300	14
Печеня по-гуцульськи	300	9
«Качині пестоші»	150/100/50	9
Кролик запечений з овочами	220/80	9
Шматочки курячого філе, смажені з печерицями у сметанному соусі	150/60/50	9
Овочі гриль	240	10
Картопля запечена в беконі	150	14
Картопля молода з кропом	150	14

Картопля фрі	150	14
Картопля запечена з салом та кмином	150	14
Рис з овочами	150	14
Гречка відварна з цибулею	150	14
Вареники парові з м'ясом та сметаною	160/50	11
Вареники парові з печінкою та сметаною	160/50	9
Вареники парові з капустою та сметаною	160/50	10
Вареники парові з м'яким сиром та сметаною	160/50	5
Вареники парові з вишнею та сметаною	160/50	5
Млинці з червоною ікрою	80/40/30	8
Млинці з м'ясом та сметаною	160/50	8
Млинці з куркою та грибами	160/50	8
Галушки по-полтавськи	180	6
Галушки з картоплею	180	9
«Бабусині» галушки з картоплею та печінкою з вершково-грибним соусом	200	9
Млинці з сиром та родзинками	160	9
Млинці з яблуками	160	9
Млинці з медом	160	15
Сирники по-київськи	140/30	15
Манна запіканка з вишнями по-полтавські	150	15
Гарбузова запіканка з пшоном та сухофруктами	160	15
Холодний цех		
Салат «КолоЛока»	180	9
Десерт «Подоланочка»	140	15
Одеська тюлька під запашною олією з грінками	100/25	20
Дунайський оселедець власного посолу із відварною картоплею та цибулею	100/50/20	20
«Козацький човен»	30/30/30/10/10	20
Червоний кав'яр з грінками та вершковим маслом	90/50/30	25
Кав'яр з щуки з грінками та вершковим маслом	90/50/30	25
Салат «Заморський»	170	25
Салат «Закарпатський»	170	25
Салат «Солохіни чари»	170	30
Салат «Роксолана»	170	30
Салат «Полонина»	170	20
Салат «Гуцулочка»	170	20
«Бабусин холодець»	140/10	40
Язик телячий відварний з хріном	100/20	40
«М'ясна скриня»	35/35/35/10	40
«Козацький перекус»	140/30	30
«З карпатських долин...»	40/40/10/10	30
«Смачна городина»	30/30/30/5	30
«Лісова галявина»	160	30
Закуска «Хохляцька»	30/30/30/30/30	30
Перець маринований в меду	100	30
Сметанный	50	8
Соус «Часниковий»	50	12
Соус «Гірчичний»	50	12
Соус «Козацький»	50	12
Соус «Барбекю»	50	12
Соус «Тар-тар»	50	12
Хрін	50	20
Сирний студень з абрикосовим соком	150	15

Желе з ревеню	140	8
Желе малинове	140	8
Морозиво з фруктами та шоколадним соусом	150/30	9
Узвар	200	9
Морс зі свіжо перетертої малини	200	8
Морс зі свіжо перетертої полуниці	200	8
Морс зі свіжо перетертої журавлини	200	8
Квас медово-лимонний	200	8
Фреш морквяно-яблучний	200	8



Схема організації виробничого процесу гарячого цеху ресторану «КолоЛока»

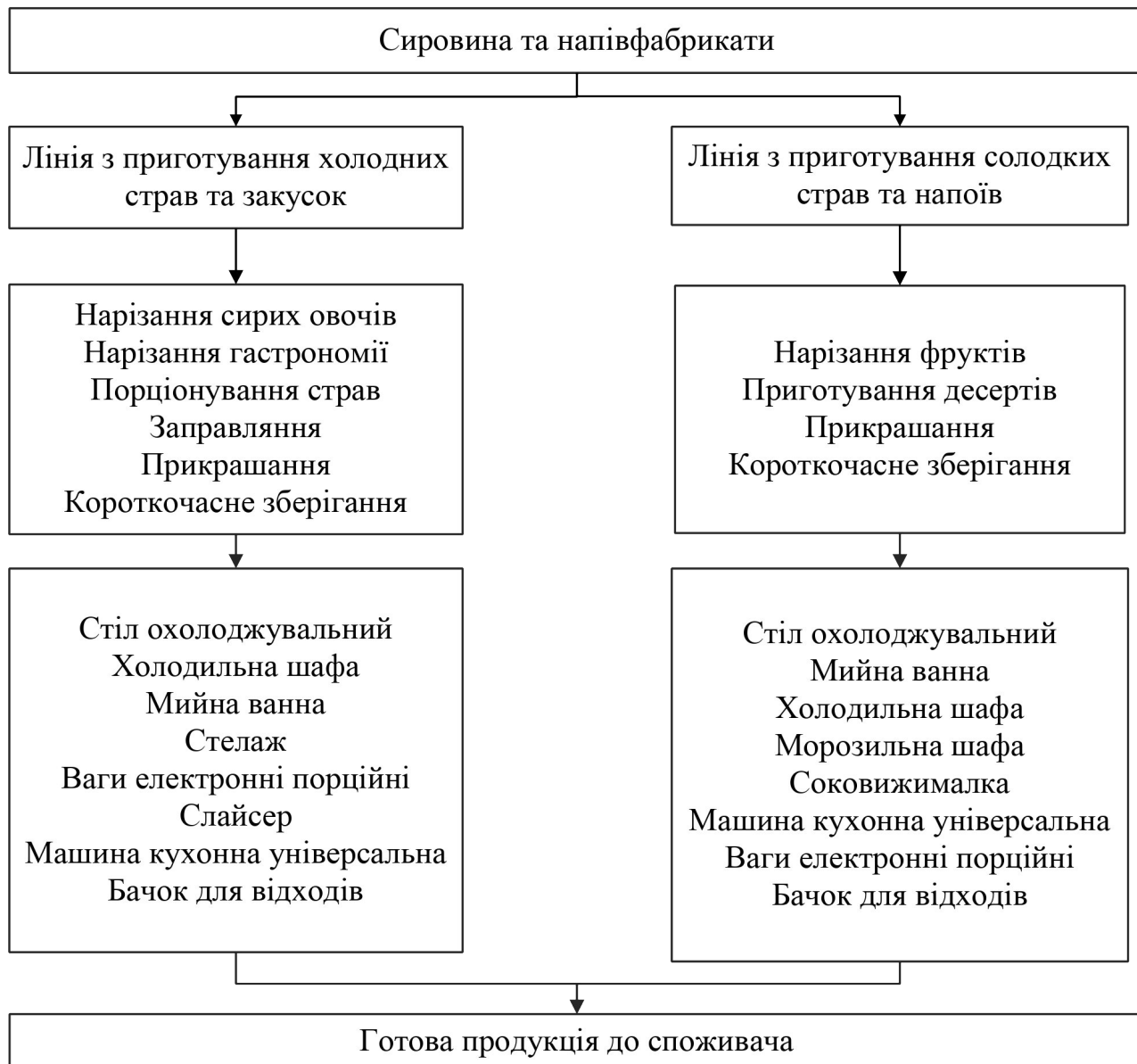


Схема організації технологічних процесів холодного цеху ресторану «КолоЛока»

Графік реалізації продукції за години максимального завантаження ресторану «КолоЛока»

Години роботи	Кількість відвідувачів за день, 295	11-12	18-19	19-20
Кількість споживачів у години роботи		60	36	32
Коефіцієнт перерахунку				
«Банош» з білими грибами та овечою бринзою	10	6	4	3
«Тарасові байки»	10	6	4	3
Млинці з додаванням порошку червоних водоростей, шроту кедрових горіхів і борошна з насіння гарбуза	15	9	5	5
Кров'яночка зі шкварками	8	5	3	3
Ковбаса домашня з тушкованою капустою	9	5	3	3
Крученики курячі з печерицями	9	5	3	3
Язик запечений з грибочками та сиром	9	5	3	3
Білі гриби у сметані, запечені з сиром	9	5	3	3
Деруни звичайні зі сметаною	9	5	3	3
Деруни з білими грибами, цибулею та сметаною	8	5	3	3
Деруни зі шкварками та сметаною	8	5	3	3
Деруни з соусом з лісових грибів	8	5	3	3
Баклажани, запечені з овочами та сиром	10	6	4	3
Супчик курячий з домашньою локшиною	13	8	5	4
Юшка «Царська»	8	5	3	3
Солянка «Козацька»	8	5	3	3
Борщ «Український»	8	5	3	3
Крем-суп з броколі	8	5	3	3
«Холодник»	8	5	3	3
«Феєрія смаку»	12	7	4	4
Форель «Гірська річна»	12	7	4	4
«Подарунок від рибалки»	15	9	5	5
«Мрія рибалки»	15	9	5	5
Котлетки парові з щуки з картопляним пюре	15	9	5	5
Котлета по-київськи з картоплею фрі та свіжими овочами	15	9	5	5
«Козацький перекус»	15	9	5	5
Каре телятини у травах з селерою та м'ятним соусом	10	6	4	3
Телятина-гриль з картоплею та томатним соусом	10	6	4	3
Телячий язик-гриль з запеченою картоплею та соусом хрін	10	6	4	3
Медальйони з яловичини зі смородиновим соусом та відварною картоплею	10	6	4	3
Стейк свинний з овочами гриль	8	5	3	3
Свиняча корейка на ребрі з вершково-грибним соусом та відварною картоплею	8	5	3	3
Курячий стейк з овочами гриль	9	5	3	3
«Козацька пательня»	14	8	5	5
«Телячі щічки» запечені у медово-томатному соусі з картопляним пюре	9	5	3	3
«Фортеця»	14	8	5	5
Реберця, томлені з картоплею в глечикі	9	5	3	3
Баранина тушкована з овочами	14	8	5	5
Печеня по-гуцульськи	9	5	3	3
«Качині пестоші»	9	5	3	3
Кролик запечений з овочами	9	5	3	3
Шматочки курячого філе, смажені з печерицями у сметанному соусі	9	5	3	3
Овочі гриль	10	6	4	3
Картопля запечена в беконі	14	8	5	4
Картопля молода з кропом	14	8	5	4
Картопля фрі	14	8	5	4
Картопля запечена з салом та кмином	14	8	5	4
Рис з овочами	14	8	5	4
Гречка відварна з цибулею	14	8	5	4
Вареники парові з м'ясом та сметаною	11	7	4	4
Вареники парові з печінкою та сметаною	9	5	3	3
Вареники парові з капустою та сметаною	10	6	4	3
Вареники парові з м'яким сиром та сметаною	5	3	2	2
Вареники парові з вишнею та сметаною	5	3	2	2

Млинці з червоною ікрою	8	5	3	3
Млинці з м'ясом та сметаною	8	5	3	3
Млинці з куркою та грибами	8	5	3	3
Галушки по-полтавськи	6	4	2	2
Галушки з картоплею	9	5	3	3
«Бабусині» галушки з картоплею та печінкою з вершково-грибним соусом	9	5	3	3
Млинці з сиром та родзинками	9	5	3	3
Млинці з яблуками	9	5	3	3
Млинці з медом	15	9	5	5
Сирники по-київськи	15	9	5	5
Манна запіканка з вишнями по-полтавські	15	9	5	5
Гарбузова запіканка з пшоном та сухофруктами	15	9	5	5
Салат «Коло.Лока»»	9	5	3	3
Десерт «Подільночка»	15	9	5	5
Одеська тюлька під запашною олією з грінками	20	12	7	6
Дунайський оселедець власного посолу із відварною картоплею та цибулею	20	12	7	6
«Козацький човен»	20	12	7	6
Червоний кав'яр з грінками та вершковим маслом	25	15	9	8
Кав'яр з шуки з грінками та вершковим маслом	25	15	9	8
Салат «Заморський»	25	15	9	8
Салат «Закарпатський»	25	15	9	8
Салат «Солохін чари»	30	18	11	10
Салат «Роксолана»	30	18	11	10
Салат «Полонина»	20	12	7	6
Салат «Гуцулочка»	20	12	7	6
«Бабусин холодець»	40	24	14	13
Язик телячий відварний з хріном	40	24	14	13
«М'ясна скриня»	40	24	14	13
«Козацький перекус»	30	18	11	10
«З карпатських долин..»	30	18	11	10
«Смачна городина»	30	18	11	10
«Лісова галявина»	30	18	11	10
Закуска «Хохляцька»	30	18	11	10
Перець маринований в меду	30	18	11	10
Сметанный	8	5	3	3
Соус «Часниковий»	12	7	4	4
Соус «Гірчичний»	12	7	4	4
Соус «Козацький»	12	7	4	4
Соус «Барбекю»	12	7	4	4
Соус «Гар-тар»	12	7	4	4
Хрін	20	12	7	6
Сирний студень з абрикосовим соком	15	9	5	5
Желе з ревеню	8	5	3	3
Желе малинове	8	5	3	3
Морозиво з фруктами та шоколадним соусом	9	5	3	3
Узвар	9	5	3	3
Морс зі свіжо перетертої малини	8	5	3	3
Морс зі свіжо перетертої полуниці	8	5	3	3
Морс зі свіжо перетертої журавлини	8	5	3	3
Квас медово-лимонний	8	5	3	3
Фреш морквяно-яблучний	8	5	3	3

Інженерні характеристики закладу

З метою отримання технічних умов на приєднання об'єкта до інженерних мереж ресторану «КолоЛока» на 100 місць визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками.

У ресторані «КолоЛока» на 100 місць передбачається організація виробництва і споживання продукції ресторанного господарства. Загальні витрати електроенергії закладом P визначаються за двома складовими: витрати на технологічні потреби $P_{\text{в}}$, витрати на технічні потреби $P_{\text{т}}$.

Витрати електроенергії технологічним устаткуванням

Витрати електроенергії на технологічні потреби розраховані за укрупненими показниками. Витрати електроенергії для ресторану «КолоЛока» на 100 місць розраховані за укрупненими показниками.

$$P_{\text{жН}} = (P_{\text{зрг}} \cdot N_1 + P_{\text{ас}} \cdot N_2) \cdot T \quad (1)$$

де $P_{\text{зрг}}$ – питома навантаження від функціонування закладів ресторанного господарства, кВт;

N_1 – кількість місць у ресторані;

$P_{\text{ас}}$ – питома навантаження від функціонування автостоянки, кВт

N_2 – кількість місць на автостоянці;

T – кількість робочих днів ресторану на рік, 350 дб;

$$P_{\text{жН}} = (1,03 \cdot 100 + 10 \cdot 0,05) \cdot 350 = 36225 \text{ кВт}$$

1. Витрати тепла на опалення.

Розрахунок витрат тепла на опалення, Гкал., проведено за формулою:

$$Q_0 = q_0 \cdot V_0 \cdot T_0 \cdot Dt \cdot R_1, \quad (2)$$

де q_0 – питомі витрати тепла на нагрівання одиниці об'єму будівлі на 1°C , Гкал/($\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C}$);

V_0 – будівельний об'єм будівлі, $2893,8 \text{ м}^3$, визначений за формулою 3:

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} \times 2893,8 \times 4560 \times 16,5 \times 1,28 = 98,25 \text{ Гкал}$$

$$V_0 = S_B \cdot (n \cdot h_1 + h_2), \quad (3)$$

де S_B – площа i -го поверху будівлі ЗРГ, м^2 ;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м;

h_2 – висота покрівлі, 1,25 м;

R_1 – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год;

Dt – середня різниця температур внутрішнього та зовнішнього середовища, $^\circ\text{C}$.

$$V_0 = 636 \times (3,3 + 1,25) = 2893,8 \text{ м}^3 \quad (4)$$

2. Витрати тепла на вентиляцію, Гкал, розраховали за формулою:

$$Q_0 = q_0 \cdot V \cdot T_0 \cdot Dt, \quad (5)$$

де q_0 – питомі теплові витрати на нагрівання 1 м^3 повітря для вентиляції на 1°C , Гкал/($\text{м}^3 \cdot ^\circ\text{C}$);

V – об'єм повітря для примусової припливної вентиляції, м^3 ;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год;

Dt – середня різниця температур зовнішнього та внутрішнього середовища, $^\circ\text{C}$.

$$Q_0 = 6,9819 \times 10^{-7} \times 4560 \times 4514,4 \times 16,5 = 237,14 \text{ Гкал}$$

Об'єм повітря для припливної вентиляції, $\text{м}^3/\text{год}$, визначається за формулою:

для виробничих приміщень – $V_n = S V_{\text{пр}} \cdot 2$;

для зал $-V_n = S V_{\text{пр}} \cdot 4$, (6)

де $V_{\text{пр}}$ – будівельний об'єм приміщень, м^3 .

$$V_{\text{пр}} = S_{\text{пр}} \cdot h_{\text{пр}}, \text{ м}^3, \quad (7)$$

де $h_{\text{пр}}$ – висота приміщення, м;

$S_{\text{пр}}$ – площа приміщення, м^2 .

Об'єм повітря для витяжної вентиляції визначається за формулою:

для зал $V_0 = S V_{\text{пр}} \cdot 2$, $\text{м}^3/\text{год}$;

для виробничих приміщень $V_0 = S V_{\text{пр}} \cdot 6$, $\text{м}^3/\text{год}$. (8)

Забезпечення приміщень ресторану «КолоЛока» на 100 місць припливною та витяжною вентиляційними системами наведено в табл. Т1.

Таблиця Т1

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи ресторану «КолоЛока» на 100 місць

Приміщення	Площа, S_{np} , м ²	Висота, h_{np} , м	Об'єм, V , м ³	Витрати повітря на вентиляцію, м ³	
			$V = S_{np} \cdot H_{np}$	Припливну	Витяжну
Аванзала	15	3,3	49,5	198	99
Вестибюль	30	3,3	99	396	198
Торговельна зала	256	3,3	844,8	3379,2	1689,6
Приміщення завідуючого виробництвом	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Приміщення комірника	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Офісне приміщення	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Виробничі приміщення	51	3,3	168,3	336,6	1009,8
Мийна столового посуду та сервізна	21	3,3	69,3	138,6	415,8
Мийна кухонного посуду	11	3,3	36,3	72,6	217,8
Санвузли для персоналу	4	3,3	13,2	----	79,2
Гардероб для персоналу чоловічий	7	3,3	23,1	46,2	138,6
Гардероб для персоналу жіночий	7	3,3	23,1	46,2	138,6
Туалетні кімнати	10	3,3	33	----	198
Разом				4930,2	4342,8

5. Розрахунок витрат води.

Загальні витрати води визначено за формулою:

$$B = \frac{q_u^{tot} \cdot \mathcal{X}T}{1000} + B_n, \quad (9)$$

де B – загальні витрати води, м³.

q_u^{tot} – норма витрат води у середню добу – 12 л.

U – кількість місць у ресторані.

T – кількість робочих днів ресторану на рік – 350 діб.

B_n – витрати води на полив території.

У тому числі витрати гарячої води:

$$B_{г.в.} = \frac{q_u^h \cdot \mathcal{X}T}{1000} \quad (10)$$

де, q_u^h – середньодобова норма витрати гарячої води, на одне місце, л

$$B_{г.в.} = (100 \cdot 4) / 1000 \cdot 350 = 140 \text{ м}^3$$

Витрати води на полив території, м³, визначають за формулою:

$$B_n = \frac{B_k \cdot \mathcal{S}_d \cdot \mathcal{X}T_n}{710}, \quad (11)$$

де B_k – норма витрат води одним поливним краном, за годину, м³ ($B_k = 1.08 \text{ м}^3/\text{год}$);

$\mathcal{S}_d$ – площа ділянки під будівництво, м²;

t – час роботи поливного крану за добу, год (2 – 3 год);

T_n – період поливу території протягом року, діб («187 діб);

710 – площа, яка обслуговується одним краном, m^2 .

$$B_n = 1,08 * 636 * 2 * 187 / 710 = 361,82 \text{ м}^3$$

$$B_{\text{заг}} = (100 * 12) / 1000 * 350 + 361,82 = 781,82 \text{ м}^3$$

Об'єм стічних вод $B_{\text{стічн}}$, m^3

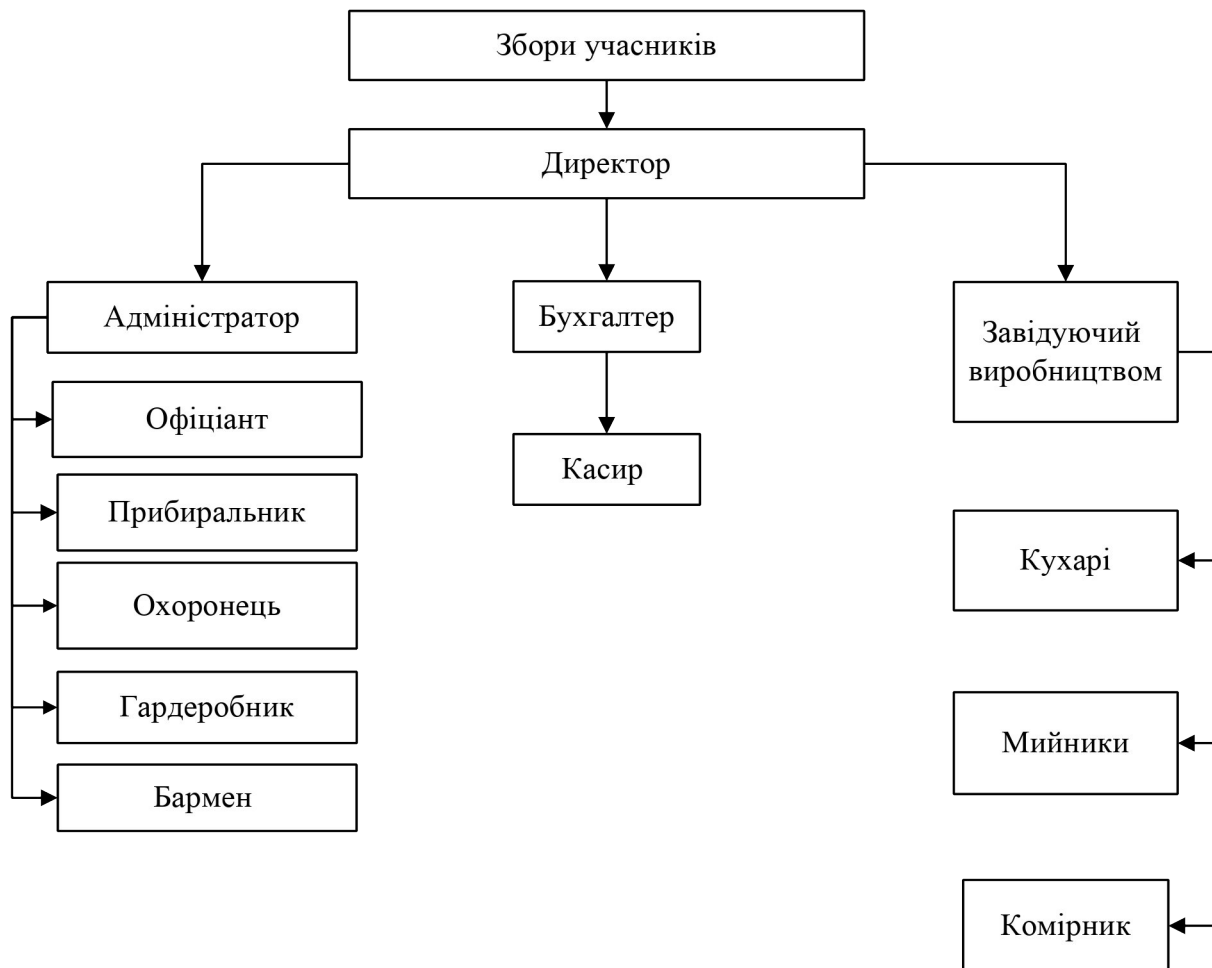
$$B_{\text{стічн}} = p * B_{\text{заг}}. \quad (12)$$

$$B_{\text{стічн}} = 781,82 * 0,85 = 664,54 \text{ м}^3$$

де p – коефіцієнт перерахунку на стік, ($p = 0,85, 0,9$).

**Пакет документації для створення та реєстрації суб'єкта господарювання
ТОВ «КолоЛока»**

№ з/п	Назва документа	Зміст документа
1	Протоколи загальних зборів учасників	Закріплення рішень про створення товариства, розміри визначеного статутного капіталу, склад учасників товариства та розміри їх внесків, відкриття рахунків у банку. Введення в дію статуту, установчого договору. Призначення складу комітетів та виконавчої Дирекції, надання права першого та другого підпису керівниками товариства.
2	Акт оцінювання майнових внесків учасників	Документальне підтвердження грошового еквіваленту розмірів внесків учасників.
3	Статут	Організаційне регламентування всіх основних процесів в товаристві.
4	Установчий договір	Організаційне врегулювання взаємовідносин між учасниками товариства.
5	Реєстраційна картка	Фіксування загальних відомостей про суб'єкт підприємницької діяльності.
6	Квитанції про сплату за державну реєстрацію	Підтвердження сплати необхідної суми коштів за державну реєстрацію.
7	Повідомлення про відкриття рахунку в банку	Підтвердження відкриття розрахункового та інших рахунків в банку.
8	Рахунки про сплату внеску до статутного капіталу	Підтвердження своєчасності та повноти сплати внеску у встановленому законом розмірі до статутного капіталу товариства.
9	Довідка СЕС	Погодження асортименту харчових продуктів, що виробляються та реалізуються. Висновок на вибір земельної ділянки під будівництво Висновок проект будівництва Погодження введення в експлуатацію закінчених робіт Дозвіл для виробників харчових продуктів
10	Довідка МНС	Дозвіл на початок роботи новобудови, введення в експлуатацію нових об'єктів іншого призначення
11	Дозвіл торгового відділу районної адміністрації	Дозвіл на здійснення торгівлі ресторану
12	Виписка з ЄДР	Ліцензія на право виробництва й реалізації продуктів харчування в сфері ресторанного господарства



Організаційна структура управління ТОВ «КолоЛока» на 100 місць

**Розрахунок середніх цін на продукцію ТОВ «КолоЛока» на 100 місць
за групами страв на плановий 2026 рік**

Назва страви (виробу)	Продажна ціна 1 порції (страви), грн.	Процент споживання, %	Процентне число	Середньо-зважена ціна групи страв
Фірмові страви				
Салат «КолоЛока»	75	32,5	2437,5	
«Банош» з білими грибами та овечою бринзою	68	28,7	1951,6	
«Тарасові байки»	115	38,8	4462	
		100	8851,1	88,51
Холодні страви та закуски				
Одеська тюлька під запашною олією з грінками	38	33,5	1273	
Кав'яр з шуки з грінками та вершковим маслом	160	40,0	6400	
Салат «Заморський»	135	26,5	3577,5	
		100	11250,5	112,51
Гарячі закуски				
Ковбаса домашня з тушкованою капустою	64	32,5	2080	
Крученики курячі з печерицями	50	32,8	1640	
Деруни з соусом із лісових грибів	56	33,7	1887,2	
		100	5607,2	56,07
Супи				
Супчик курячий з домашньою локшиною	45	25,3	1138,5	
Юшка «Царська»	55	32,1	1765,5	
Солянка «Козацька»	65	42,6	2769	
		100	5673	56,73
Основні гарячі страви та гарніри				
Форель «Гірська річна»	155	29,3	4541,5	
Медальйони з яловичини зі смородиновим соусом та відварною картоплею	165	35,1	5791,5	
Гречка відварна	30	35,6	1068	
		100	11401	114,01
Борошняні кулінарні вироби				
Вареники парові з м'ясом та сметаною	55	32,3	1776,5	
Млинці з куркою та грибами	50	34,1	1705	
Галушки з картоплею	43	33,6	1444,8	
		100	4926,3	49,26
Соуси				
Сметанный	10	36,3	363	
Соус "Часниковий"	11	30,1	331,1	
Соус "Гірничний"	8	33,6	268,8	
		100	962,9	9,63
Солодкі страви				
Гарбузова запіканка з пшоном та сухофруктами	55	33,3	1831,5	
Сирний студень з абрикосовим соком	48	33,1	1588,8	
Желе з ревеню	37	33,6	1243,2	
		100	4663,5	46,64
Гарячі напої				
Чай	18	30,5	549	

Еспресо	22	30,8	677,6	
Латте	33	37,7	1244,1	
		100	2470,7	24,71
Напої власного виробництва				
Морс зі свіжо перетертої журавлини	15	35,5	532,5	
Квас медово-лимонний	15	30,8	462	
Фреш морквяно-яблучний	36	32,7	1177,2	
		100	2171,7	21,72
Охолоджувальні напої				
«Vittel»	45	33,3	1498,5	
«Боржомі»	40	30,1	1204	
Сік «Сандора» в асортименті	20	36,6	732	
		100	3434,5	34,35
Вино-горілчані вироби				
Спотикач	20	40,5	810	
Шампанське	150	24,8	3720	
Вино	55	33,7	1853,5	
		100	6383,5	63,84
Хлібобулочні та кондитерські вироби				
Пиріжки з вишнею	14	31,5	441	
Мазурок пісочний з горіховою начинкою	38	32,8	1246,4	
Торт «Київський»	55	34,7	1908,5	
		100	3595,9	35,96
Пиво				
Туборг твіст	28	31,5	882	
Варштайнер б/а	40	32,8	1312	
Туборг чорний	30	34,7	1041	
		100	3235	32,35

Планування фонду заробітної плати ТОВ «КолоЛока» на 2026 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад	У розрахунку на рік, грн..					
			Сума тарифної частини ФОП	Доплати і надбавки				Разом фонд оплати праці
				Оплата відпусток	За шкідливі умови праці	За роботу у вихідні та святкові дні	За професійну майстерність	
Адміністративно-управлінський персонал, всього	4	36500	506000	46000		35612,90		587,61
Директор	1	17000	187000	17000		13161,29		217,16
Бухгалтер	1	10000	110000	10000		7741,94		127,74
Адміністратор зали	2	9500	209000	19000		14709,68		242,71
Виробничий персонал, всього	43	50000	3597000	327000		253161,29	538560	4715,72
Зав. Виробництвом	1	14000	154000	14000		10838,71		178,84
Кухар V р.	8	9500	836000	76000	100320	58838,71	200640	1271,80
Кухар IV р.	16	8000	1408000	128000		99096,77	337920	1973,02
Офіціант	14	6000	924000	84000		65032,26		1073,03
Бармен	2	6000	132000	12000		9290,32		153,29
Касир	2	6500	143000	13000		10064,52		166,06
Допоміжний персонал, всього	9	29000	572000	52000	29040	40258,06		693,30
Мийник посуду	2	5500	121000	11000	14520	8516,13		155,04
Прибиральник	2	5500	121000	11000	14520	8516,13		155,04
Гардеробник	2	5000	110000	10000		7741,94		127,74
Комірник	1	6000	66000	6000		4645,16		76,65
Охоронець	2	7000	154000	14000		10838,71		178,84
Разом по закладу	56	115500	4675000	425000	29040	329032,26	538560	5996,63

Планування преміального фонду ТОВ «КолоЛока» на 2026 рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, тис. грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	506	20	101,2
Виробничий персонал	3597	15	539,55
Допоміжний персонал	572	10	57,2
Разом	4675		697,95

План з праці ТОВ «КолоЛока» на 2026 рік

Показники	Одиниці виміру	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	56	56
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	43	43
Допоміжний персонал	осіб	9	9
Фонд основної заробітної плати	тис.грн.	425	5100
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	46	552
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	327	3924
Допоміжний персонал	тис.грн.	52	624
Фонд додаткової заробітної плати	тис.грн.	81,51	896,63
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	3,24	35,61
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	71,97	791,72
Допоміжний персонал	тис.грн.	6,30	69,30
Фонд преміальних виплат, усього	тис.грн.	63,45	697,95
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	9,2	101,2
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	49,05	539,55
Допоміжний персонал	тис.грн.	5,2	57,2
Фонд оплати праці, усього	тис.грн.	557,88	6694,58
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	57,40	688,81
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	437,94	5255,27
Допоміжний персонал	тис.грн.	62,54	750,50
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	тис.грн.	9,96	119,55
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	14,35	172,20
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	10,18	122,22
Допоміжний персонал	тис.грн.	6,95	83,39

Планування операційних витрат

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів розрахована у попередньому параграфі і становитиме **18035,19** тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці становлять 6694,58 тис. грн. Вони складаються з основної заробітної плати та додаткових виплат.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок визначається у розмірі 22% від витрат на оплату праці – **1472,8** тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів. Стаття відбиває амортизаційні відрахування на повне відновлення по власних основних засобах. Витрати по даній статті складуть **2632,29** тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів – експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги (табл. Ю1).

Таблиця Ю1

Планування поточних експлуатаційно-технічних витрат

ТОВ «КолоЛока» на 2026 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії, кВт	36225	4,8	173,9
2. Витрати на опалення, гКал	335,39	1185,12	397,47
3. Витрати води, м³			
- холодна	781,82	17,04	13,32
Всього			584,7

Крім того по даній статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які для проектного закладу складають у обсязі 1% від роздрібного товарообігу – 541,05 тис. грн. В цілому експлуатаційно-технічні витрати по даній статті складуть – **1019,54** тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу працівників закладу наведено в табл. Ю2.

Таблиця Ю2

Розрахунок суми зносу спеціального одягу

ТОВ «КолоЛока» на 2026 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн..	Сума зносу, тис. грн..
Адміністративно-управлінський персонал	4	1	1200	4,8
Оперативно - виробничий персонал	43	1	1000	43
Допоміжний персонал	9	1	800	7,2
Разом	56	*		55,0

Оснащення проектного закладу ресторанного господарства інвентарем розраховане як сума мінімальних норм оснащення по усіх групах посуду та столових наборів. Вартість умовного набору визначена як середньо ринкова вартість відповідної групи посуду чи наборів без урахування ПДВ та складає 120 тис. грн. Всього витрати по статті складуть **175,0** тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду земельної ділянки під будівництво

Витрати по даній статті не передбачаються.

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

Єдиний податок – 3% від доходу закладу у розмірі – 1623,16 тис. грн.; акциз на продаж вино-голічаних напоїв у розмірі 8,0 тис. грн на рік. Всього витрати по статті складатимуть – **1631,16** тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції – 0,05% від роздрібного товарообороту:

$$54105,58 \times 0,05 / 100 = 27,05 \text{ тис. грн.}$$

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції. Витрати на дану статтю відсутні у зв'язку з тим, що вся продукція до закладу постачатиметься постачальниками.

Стаття 11. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства визначаємо з розрахунку 3,0 тис. грн. на місяць, що в рік становитиме – **36** тис. грн.

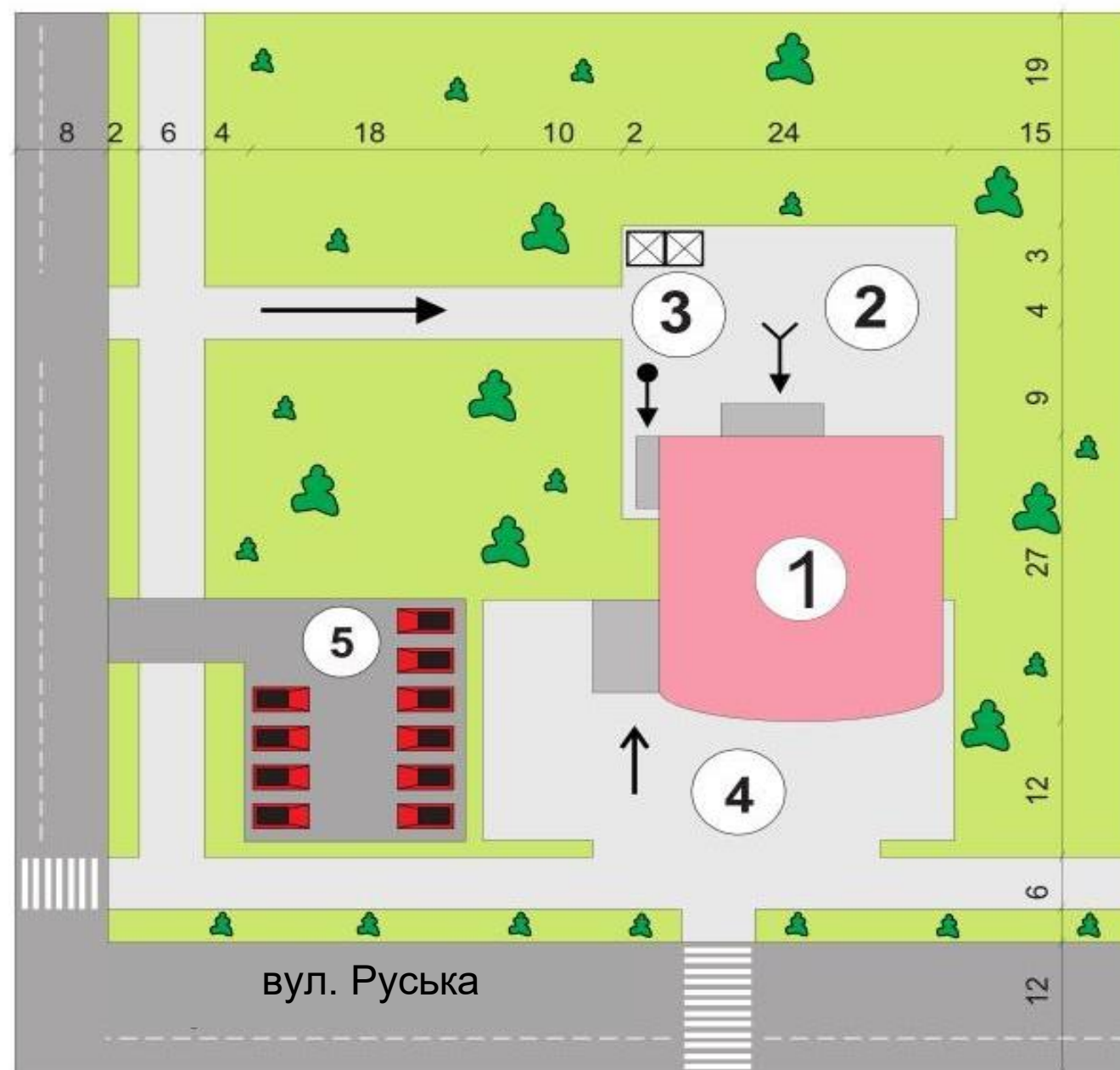
Стаття 12. Інші поточні витрати : витрати на рекламу та маркетингові дослідження; витрати на тару; витрати на страхування майна; витрати від знецінення запасів (у межах норм природного убутку); поштово-telefonні витрати, витрати на тару умовно визначаємо у обсязі 7 % від роздрібного товарообігу реалізованої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

$$54105,58 \times 7 / 100 = 3787,39 \text{ тис. грн.}$$

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ



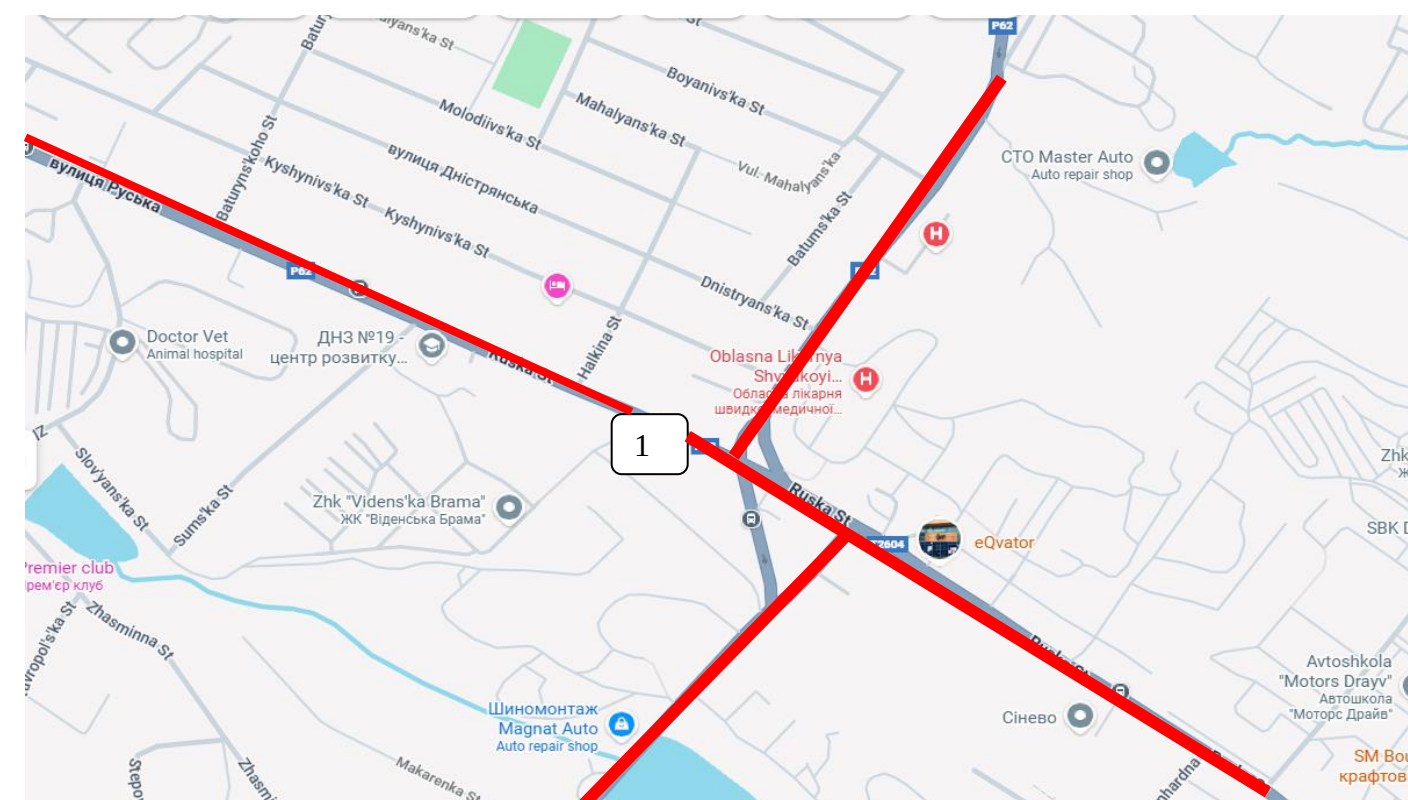
ПЛАН БЛАГОУСТРОЮ ТЕРИТОРІЇ М 1:500



Експлікація будівель та споруд на плані благоустрою території та схемі проїзду

№ з/п	Найменування	Примітка
1	Проектований ЗРГ	Ресторан на 100 місць
2	Розвантажувальний майданчик	144 кв.м
3	Майданчик для сміття	30 кв.м
4	Майданчик для збору відвідувачів	154 кв.м
5	Автостоянка	10 машиномісць

СХЕМА ПРОЇЗДУ М 1:1200



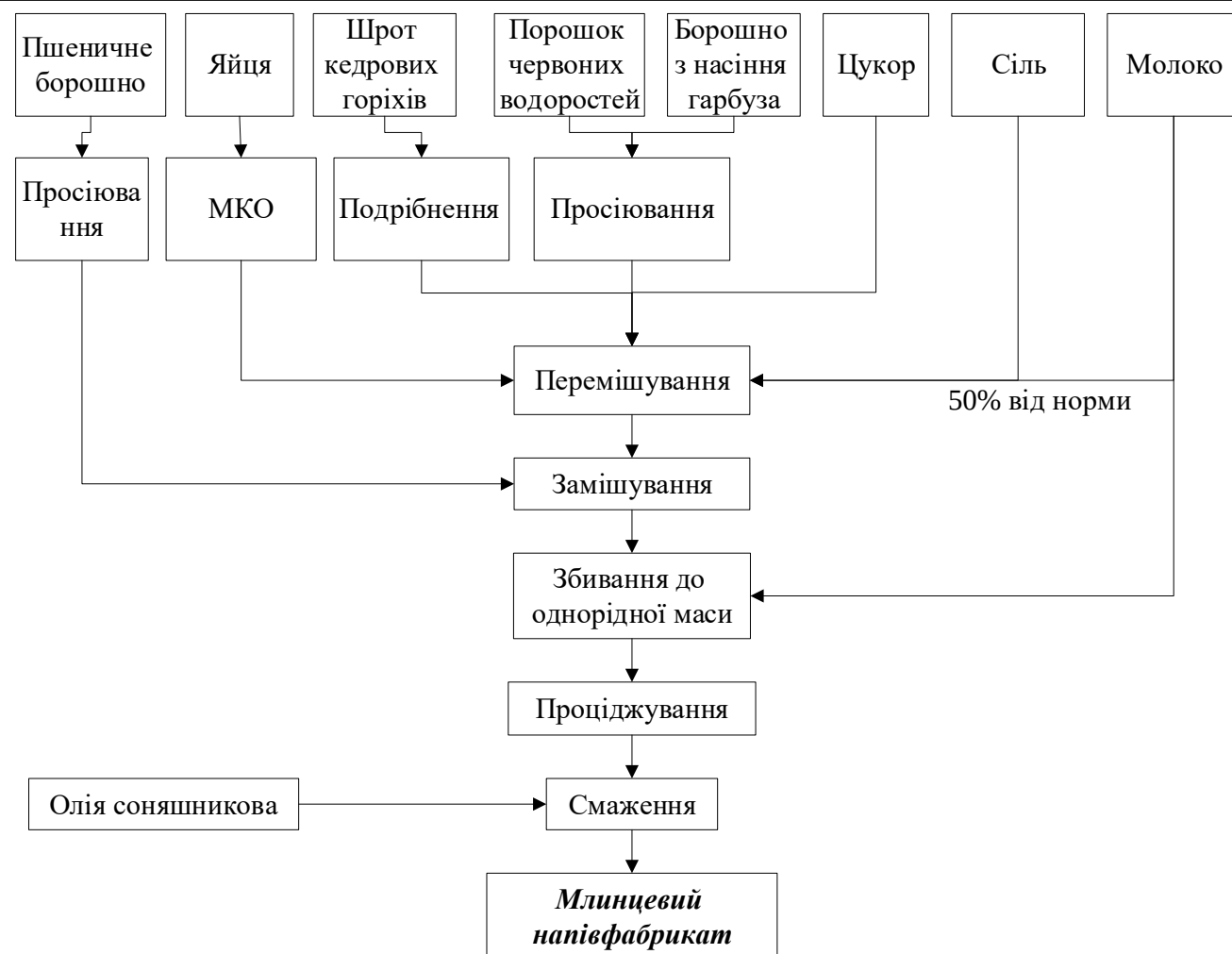
Умовні позначення

- трав'яний газон
- асфальт
- вимощення ФЕМ

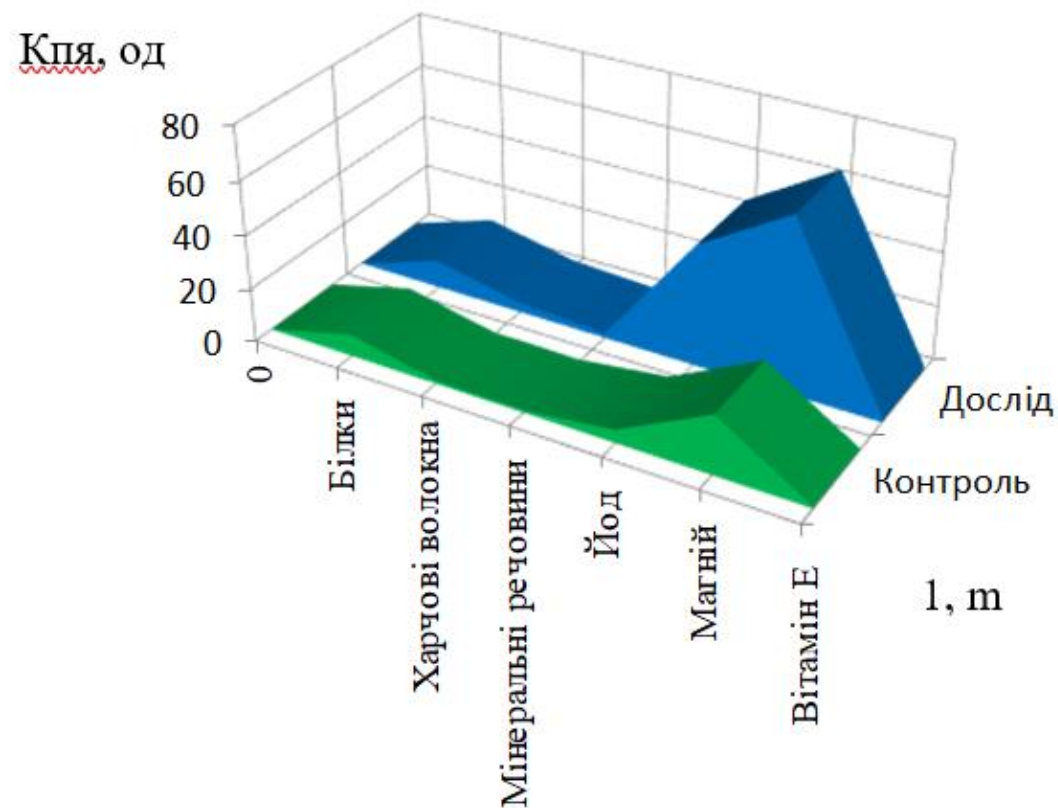
- декоративні дерева
- фонтан
- вхід відвідувачів

- заїзд службового транспорту
- службовий вхід
- автомобіль
- бак для сміття

ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-08 д.ф.н. КР ГЧ					
Проект ресторану із впровадженням новітніх технологій борошняних кулінарних виробів					
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата
Зав.кафедри	Паламарек К.В.				
Керівник	Данилюк І.П.				
Розробив	Клим В.В.				
Ресторан на 100 місць				Стадія	Аркуші
План благоустрою території та схема проїзду до ЗРГ				ДП	1
				Аркуші	4
				Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу	



Технологічна схема приготування млинцевого напівфабрикату з порошком червоних водоростей, шротом кедрових горіхів та борошном з насіння

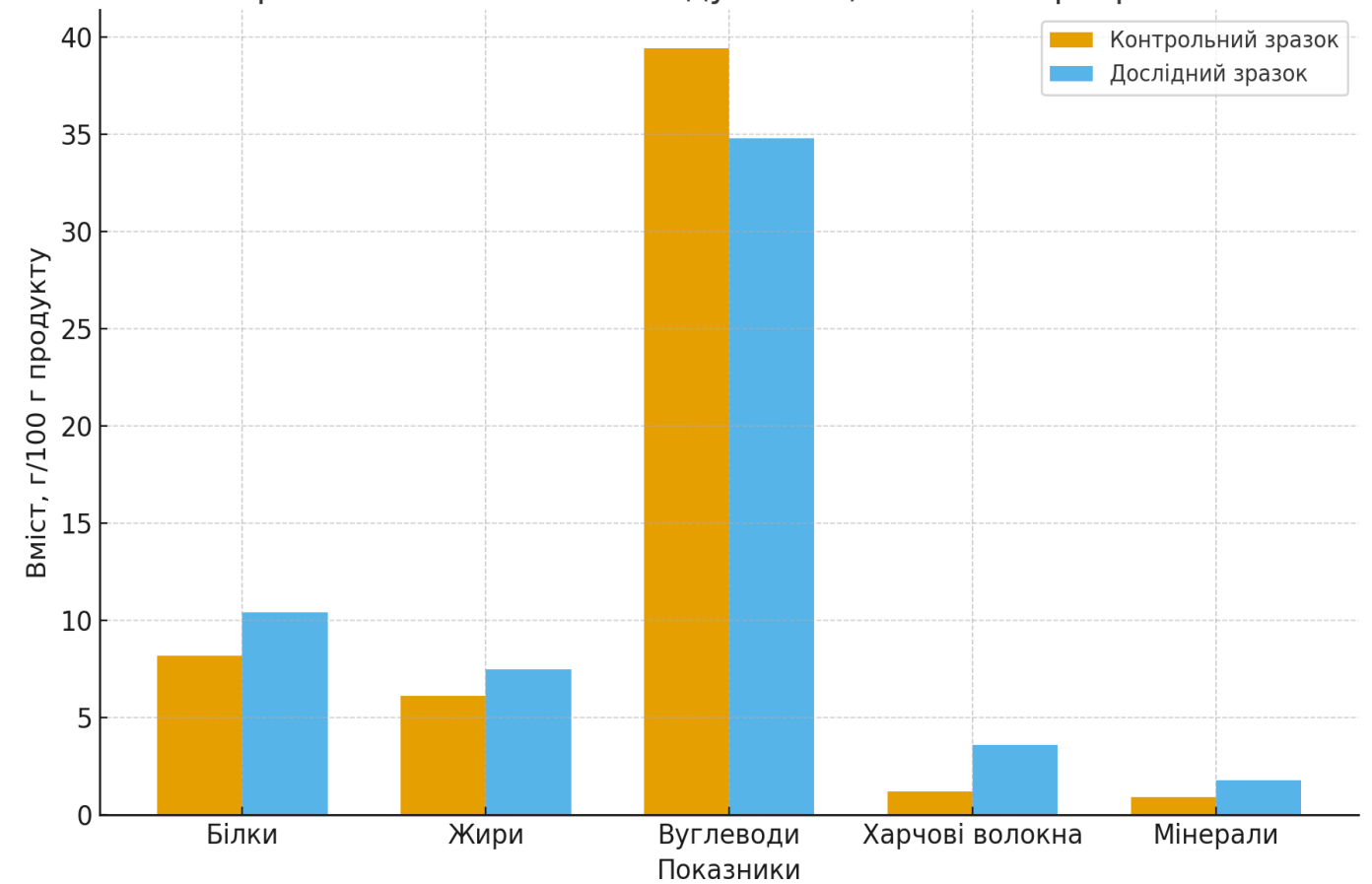


Модель якості млинцевого напівфабрикату

Модельно-харчові композиції млинцевого напівфабрикату з порошком червоних водоростей, шротом кедрових горіхів та борошном з насіння гарбуза

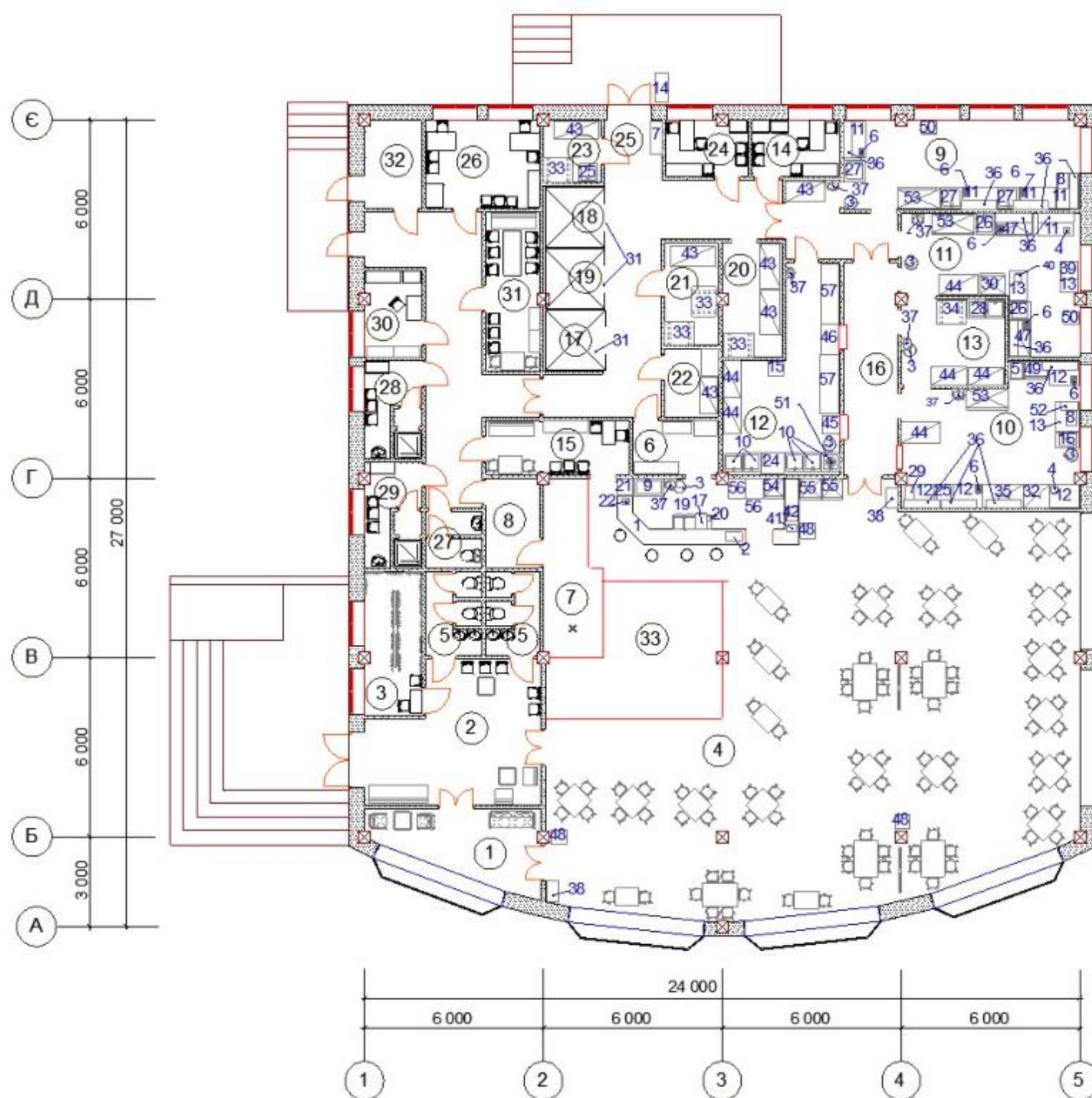
№ з/п	Найменування сировини	Контроль	Дослід 1	Дослід 2	Дослід 3
1	Борошно пшеничне вищого сорту	41,6	33,34	29,12	24,58
2	Порошок червоних водоростей	-	1,2	2,08	3,3
3	Шрот кедрових горіхів	-	2,9	4,16	5,4
4	Борошно з насіння гарбуза	-	4,16	6,24	8,32
5	Молоко	104,0	104,0	104,0	104,0
6	Яйця	8,3	8,3	8,3	8,3
7	Цукор	2,5	2,5	2,5	2,5
8	Сіль	0,8	0,8	0,8	0,8
9	Олія соняшникова	1,6	1,6	1,6	1,6
Вихід напівфабрикату		100	100	100	100

Порівняння хімічного складу млинцевих напівфабрикатів



				ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-08 д.ф.н. КР ГЧ				
				Проект ресторану із впровадженням новітніх технологій борошняних кулінарних виробів				
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата			
Зав.кафедри	Паламарек К.В.			Ресторан на 100 місць		Стадія	Аркуш	Аркушів
						ДП	2	4
Керівник	Данилюк І.П.			Графічні матеріали з впровадження новітніх технологій		Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу		
Розробив	Клім В.В.							

Об'ємно-планувальне рішення
закладу (М 1:100)



Експлікація приміщень

№ з/п	Найменування приміщень	Площа, м ²
1	Аванзала	15
2	Вестибюль	30
3	Гардероб	10
4	Торговельна зала з барною зоною	210+21
5	Туалетні кімнати (жіночі/чоловічі)	10
6	Приміщення офіціантів та адміністратора	10
7	Естрада	10
8	Приміщення для зберігання музичних інструментів	6
9	Доготівельний цех	23
10	Гарячий цех	29
11	Холодний цех	20
12	Мийна столового посуду та сервізна	21
13	Мийна кухонного посуду	11
14	Приміщення завідуючого виробництвом	6
15	Підсобне приміщення бару	5
16	Роздаткова	15
17	Збірно-розбірна охол. камера м'ясо-рибних н/ф	4,2
18	Зб.-розб.охол. камера овоч.н/ф, фруктів, зелені та напоїв	4,2
19	Зб.-розб. охол. камера мол.-жир.продуктів та гастрономії	4,2
20	Комора сухих продуктів	8
21	Комора вино-горілчаних напоїв	7
22	Комора інвентарю	5
23	Комора та мийна тари	5
24	Приміщення комірника	6
25	Завантажувальна	4
26	Офісне приміщення	12
27	Санвузли для персоналу	4
28	Гардероб персоналу чоловічий з душовими	7
29	Гардероб персоналу жіночий з душовими кабінками	7
30	Білизняна	6
31	Приміщення персоналу	10
32	Тепловий вузол	6
33	Танцювальний майданчик	15

Аркуш 3 дивитись з аркушем 4

ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-08 д.ф.н. КР ГЧ					
Проект ресторану із впровадженням новітніх технологій борошняних кулінарних виробів					
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата
Зав.кафедри	Паламарек К.В.				
Керівник	Данилюк І.П.				
Розробив	Клим В.В.				
Ресторан на 100 місць				Стадія	Аркуш
План ЗРГ з розташуванням технологічного устаткування та обладнання				ДП	3
					4
Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу					

СПЕЦИФІКАЦІЯ УСТАТКУВАННЯ

№ з/п	Устаткування	Марка, модель	Кільк., шт.	Габаритні розміри, мм	
				Довжина	Ширина
1	Барна стійка	«Spring»/«Ramses»	1	7000	500
2	Барний комбайн	Fimar TFA3P	1	530	330
3	Бачок для відходів	Tehma,Б-21	6	Ø	450
4	Блендер	Kitchen Aid 5KSB1585ECL	2	229	216
5	Борошнопросіювач	Atesy, Каскад	1	410/500	560/600
6	Ваги електрон.порційні	CAS SW-10WD	7	241	192
7	Ваги товарні	BT-100	1	1100	400
8	Вакуум.пакув.машина	APACH AVM254	2	357	457
9	Ванна барна	Tehma, BT-106/20	1	1000	600
10	Ванна мийна	Tehma, HCO1M-6/6Б	5	600	600
11	Виробничий стіл	Tehma CB,1200-700/Н	4	1200	700
12	Виробничий стіл	Tehma CB,1000-800/Н	4	1000	800
13	Вир. стіл для устаткув.	Tehma CB,1000-800/Н	2	1000	800
14	Візок вантажний	BB-100	1	1000	400
15	Водонагрівач	Gorenje TGR-200 SN	1	500	507
16	Гриль на підставці	Bertos PLE80ME	1	400/500	600/800
17	Електрочайник	Sybo WBR-40 (KSY-40)	1	355	545
18	Електрокип'ятильник	Inoxtech WB-30	1	465	460
19	Кавоварка	SANREMO TORINO 2 GR	1	780	590
20	Кавомолка	EUREKA MIGNON USTANTANEO	1	113	159
21	Льодогенератор	Bartscher Q45	1	500	610
22	Льодоподрібнювач	CEADO V90	1	210	230
23	Машина кух.універс.	ООО Торгмаш, УКМ ПК	1	540	340
24	Машина посудомийна	Apach AC800	1	706	800
25	Мийна ванна	Tehma, BM,600-600/Н	1	600	800
26	Мийна ванна	Tehma, BM,600-700/Н	2	600	700
27	Мийна ванна	TehmaBM,700-700/Н	3	700	700
28	Мийна ванна двосекц.	Tehma, HCO2M-12/6 БР	1	1200	600
29	Мікрохвильова піч	SARO, WD 900	1	482	360
30	Морозильна шафа	COLD GASTRO S-700 G M/R	1	860	700
31	Охол.зб.-розб.камера	Polair KXH 7,71	3	1960	2560
32	Пароконвектомат	RATIONAL CMP61	1	847	800
33	Підтоварник	Tehma, ПТ1А	3	1000	800
34	Підтоварник	Tehma, HCO-10/8	1	1000	800

№ з/п	Устаткування	Марка, модель	Кільк., шт.	Габаритні розміри, мм	
				Довжина	Ширина
35	Плита електрична	APM-ЕКО ПЕ-6Ш	1	1370	800
36	Полиця настінна	Tehma, ПН-1200-Н	11	1200	300
37	Раковина для миття рук	Tehma,PM-400/350	6	400	350
38	Сервант	–	2	700	400
39	Слайсер	Apach ASL250	1	570	560
40	Соковижималка	Moulinex K 75	1	240	280
41	Соковижималка	CEADO ES500	1	240	350
42	Сокоохолоджувач	EWT INOX CDD18-2	1	500	386
43	Стелаж	Tehma,CTK-1300/700	6	1300	700
44	Стелаж виробничий	Tehma, CB-1200/600	4	1200	600
45	Стіл збир.залишків їжі	Tehma НДСО-6/6Б	1	600	600
46	Стіл для чистого посуду	Tehma CB-10/6	1	1000	600
47	Стіл охолоджувальний	Bartscher T3 MA	2	1250	700
48	Стіл підсобний	–	3	500	500
49	Тістоміс.машина/підстав.	Gastromix HS20B	1	750/800	430/600
50	Універс.кухонна машина	ООО Торгмаш, УКМ ПК	1	540	340
51	Утилізатор харч.відходів	Tehma, У-240	1	420	610
52	Фритюрниця	AIRHOT EF4	1	415	280
53	Холодильна шафа	Cold Boston S-1200 A/G	3	1420	700
54	Хол.шафа для конд.виробів	Silver VE 35TN	1	665	655
55	Хол.шафа для напоїв	Scaiola (Італія), ERG 400	2	700	700
56	Шафа винна	Gunter&Hauer	2	595	672
57	Шафа для посуду	Tehma, ШП-20/6	2	2000	600

Аркуш 4 дивитись з аркушем 3

ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-08 д.ф.н. КР ГЧ					
Проект ресторану із впровадженням новітніх технологій борошняних кулінарних виробів					
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата
Зав.кафедри				Паламарек К.В.	
Керівник				Данилюк І.П.	
Розробив				Клим В.В.	
Ресторан на 100 місць				ДП	3 4
Специфікація устаткування				Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу	