

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему «Проект ресторану швидкого обслуговування із впровадженням
інноваційних страв з гідробіонтів»**

назва теми

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

Остапюка Валентина
Володимировича

(підпис здобувача)

Науковий керівник
канд. техн. наук, доцент

Брикова Тетяна Миколаївна

(підпис керівника)

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

Паламарек Каріна Вікторівна

(підпис завідувача
кафедри)

**Чернівці
2025**

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

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

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

**ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу здобувачеві
Остапюка Валентина Володимировича**

(прізвище, ім'я, по-батькові)

- 1. Тема кваліфікаційної роботи:**
**Проект ресторану швидкого обслуговування із впровадженням
інноваційних страв з гідро біонтів**

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

2. Строк здачі студентом закінченої роботи: 24.11.2025 р.

3. Цільова установка та вихідні дані до кваліфікаційної роботи:

Мета кваліфікаційної роботи: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проєкт ресторану швидкого обслуговування на 60 місць у м. Чернівці із впровадженням інноваційних страв з гідро біонтів.

Об'єкт дослідження: проєкт закладу ресторанного господарства, інноваційні технології страв із гідро біонтів.

Предмет дослідження: ресторану швидкого обслуговування на 60 місць, страви із гідробіонтів, рапани, технології Cook-Chill, теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

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

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

5. Зміст кваліфікаційної роботи

Вступ

Розділ 1. Концепція. Інноваційні технології. Організація

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

Розділ 2. Об'ємно-планувальне рішення Проектованого 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

Тетяна БРИКОВА

(ім'я, прізвище)

Завдання прийняв до виконання студент

Валентин ОСТАПЮК

(ім'я, прізвище)

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота виконана відповідно до затвердженої теми, повністю розкриває її зміст та має на меті розроблення концепції сучасного ресторану швидкого обслуговування у м. Чернівці. В Україні останніми роками відбулися помітні зміни у структурі споживання харчових продуктів: за даними Державної служби статистики України та досліджень фактичного харчування населення, спостерігається зменшення обсягів споживання продуктів тваринного походження, овочів, фруктів, олії та морепродуктів. Це свідчить про необхідність оновлення підходів до організації харчування, зокрема шляхом створення закладів, які забезпечують доступ до якісної, корисної та швидко приготованої їжі. У цьому контексті створення ресторану швидкого харчування є своєчасним та економічно обґрунтованим рішенням, що відповідає актуальним потребам міського населення. З огляду на це кваліфікаційна робота є актуальною.

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

Керівник кваліфікаційної роботи

_____ 12.2025 р.
(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота студента Остапука Валентина може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

_____ Каріна ПАЛАМАРЕК

« ____ » _____ 2025 р.

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Здобувача: Остапюка Валентина Володимировича
Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність 181 «Харчові технології»

Тема роботи: «Проект ресторану швидкого обслуговування із впровадженням інноваційних страв з гідробіонтів»

Анотація

Відповідно до теми та завдання виконано кваліфікаційну роботу ресторану швидкого обслуговування, яка містить три розділи: «Концепція. Інноваційні технології. Організація», «Об'ємно-планувальне рішення. Проектованого закладу ресторанного господарства», «Управління. Економіка».

В розділі 1 «Концепція. Інноваційні технології. Організація» сформульовано концепцію закладу ресторанного господарства, проаналізовано заклади швидкого обслуговування м. Чернівці та визначено важливі складові, які впливають на формування попиту споживачів. Місцем для проектування ресторану швидкого обслуговування обрано адресу: м. Чернівці, вул. 28 червня. Для відображення концептуальної складової ресторану швидкого харчування обрано назву: «Stream Food».

Розроблено виробничу програму ресторану швидкого обслуговування. Обґрунтовано впровадження інноваційних технологій страв із гідробіонтів із використанням інноваційного методу Cook-Chill. Така технологія дозволяє підвищити якість продукту, зменшити втрати поживних речовин і забезпечити стабільність процесів на кухні.

В розділі 2 «Об'ємно-планувальне рішення. Проектованого закладу ресторанного господарства» розроблено пропозиції щодо дизайну екстер'єру та інтер'єру закладу ресторанного господарства. Проведено розрахунки площі приміщень ресторану швидкого обслуговування 60 місць і загальної площі закладу, яка становить 467,65 м².

В розділі 3 «Управління. Економіка» містить обґрунтування організаційно-правового статусу закладу з розробленням організаційної структури та визначення ефективності інвестиційного проекту. Період окупності ресторану швидкого обслуговування на 60 місць становить 3,7 роки.

Кваліфікаційна робота викладена на 54 сторінках пояснювальної записки та містить 33 таблиць, 4 рисунків, 10 додатків. Графічний матеріал представлений на 3 аркушах.

Ключові слова: концепція, ресторан швидкого обслуговування, гідробіонти, рапани, об'ємно-планувальне рішення, дизайн, товарообіг, витрати, окупність.

The summary

In accordance with the topic and objectives, a qualification project for a fast food restaurant has been developed, which consists of three sections: "Concept.

Innovative Technologies. Organization”, “Spatial and Planning Solution of the Designed Catering Establishment”, and “Management. Economics.”

In Section 1 “Concept. Innovative Technologies. Organization”, the concept of the catering establishment is formulated, the fast food market of Chernivtsi is analyzed, and the key factors influencing consumer demand are identified.

The site selected for the design of the fast food restaurant is Chernivtsi, 28 Chervnia Street. To reflect the conceptual idea of the restaurant, the name “Stream Food” has been chosen.

The production process of the fast food restaurant has been developed, and the implementation of innovative technologies using hydrobiont-based dishes with the Cook-Chill method has been substantiated. This technology improves product quality, reduces nutrient losses, and ensures process stability in the kitchen.

Section 2 “Spatial and Planning Solution of the Designed Catering Establishment” presents proposals for the exterior and interior design of the restaurant. The total area of the fast food restaurant for 60 seats is 467.65 m², with all premises calculated in accordance with building and sanitary standards.

Section 3 “Management. Economics” justifies the organizational and legal form of the enterprise, presents the organizational structure, and determines the efficiency of the investment project. The payback period of the 60-seat fast food restaurant is 3.7 years.

The qualification paper consists of 54 pages of the explanatory note and includes 33 tables, 4 figures, and 10 appendices. The graphical part is presented on 3 sheets.

Keywords: concept, fast food restaurant, hydrobionts, rapana, spatial and planning solution, design, turnover, costs, payback period.

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 ресторанний бізнес характеризується динамічним розвитком і постійною зміною глобальних гастрономічних трендів. Якщо ще кілька років тому популярності набувала молекулярна кухня, то сьогодні провідні позиції займають вуличний формат харчування, крафтові заклади та ресторани швидкого обслуговування нового покоління, які поєднують оперативність сервісу з високою якістю продукції. Одним із ключових напрямів сучасної ресторанної індустрії є формат fast casual, що передбачає швидке обслуговування у поєднанні з корисним і збалансованим меню.

Водночас спостерігається зростання суспільного інтересу до здорового способу життя, де раціональне харчування є важливою складовою. В Україні останніми роками відбулися помітні зміни у структурі споживання харчових продуктів: за даними Державної служби статистики України та досліджень фактичного харчування населення, спостерігається зменшення обсягів споживання продуктів тваринного походження, овочів, фруктів, олії та морепродуктів. Це свідчить про необхідність оновлення підходів до організації харчування, зокрема шляхом створення закладів, які забезпечують доступ до якісної, корисної та швидко приготованої їжі.

У цьому контексті створення ресторану швидкого харчування є своєчасним та економічно обґрунтованим рішенням, що відповідає актуальним потребам міського населення.

Мета кваліфікаційної роботи: за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень та з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проєкт ресторану швидкого обслуговування у м. Чернівці із впровадженням інноваційних страв з гідробіонтів.

Відповідно до мети поставлені наступні завдання:

- надати характеристику обраної локації, конкурентного середовища для функціонування ресторану швидкого обслуговування на 60 місць у м. Чернівці;
- розробити неймінг, легенду та логотип ресторану швидкого обслуговування;

- визначити особливості концептуального меню ресторану швидкого обслуговування у м. Чернівці;
- обґрунтувати вимоги до фірмового дизайну інтер'єру ресторану швидкого обслуговування у м. Чернівці;
- визначити напрями технологічних інновацій, страв з гідробіонтів;
- структурувати виробничий і сервісний процеси, визначити кадрове забезпечення виробничого і сервісного процесів ресторану швидкого обслуговування;
- розробити об'ємно-планувальні рішення та дизайнерське рішення.
- обґрунтувати організаційно-правовий статус ресторану швидкого обслуговування у м. Чернівці та спрогнозувати результати фінансової діяльності закладу та ризики реального інвестиційного проекту.

Об'єкт дослідження: проєкт закладу ресторанного господарства, інноваційні технології страв із гідробіонтів.

Предмет дослідження: ресторану швидкого обслуговування, страви із гідробіонтів, рапани, технологія Cook-Chill, теоретичні та прикладні засади ефективного функціонування та стратегічного розвитку закладу ресторанного господарства.

Практична реалізація. Прийняті рішення у кваліфікаційній роботі можуть стати основою для будівництва ресторану швидкого обслуговування на 50 місць у м. Чернівці.

За результатами дослідження було опубліковано статтю у Збірнику наукових статей ЧТЕІ ДТЕУ.

РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1 Концепція

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Чернівці – це не лише історична столиця Буковинського краю, але й один із ключових адміністративних, освітніх та культурних осередків сучасної України. Завдяки унікальній архітектурі, зокрема відомому Чернівецькому національному університету, місто часто називають «малим Парижем» або «українським Віднем». Станом на сьогодні, Чернівці демонструють стійку соціально-економічну динаміку. Хоча чисельність населення становить близько 260-265 тисяч осіб, місто є центром великої агломерації та стало важливим хабом для внутрішньо переміщених осіб, що суттєво розширило його споживчий ринок та підвищило вимоги до міської інфраструктури [22,23].

За останні роки Чернівці активно набувають рис сучасного європейського міста. Ця трансформація помітна у значному будівельному бумі: зводяться нові житлові масиви, зростає кількість сучасних торговельних та офісних центрів, а також розвивається інфраструктура гостинності – відкриваються нові готелі, ресторани, спортивні та розважальні комплекси. Такий інтенсивний розвиток підтверджує його важливість як інвестиційно привабливого регіонального центру і створює сприятливе середовище для нових бізнес-ініціатив, особливо у сфері послуг, які обслуговують молоде та активне населення.

В умовах зростаючої конкуренції та підвищених вимог до швидкості й якості, Чернівці створюють ідеальне підґрунтя для інноваційних проєктів, як-от ресторанів швидкого харчування. Динаміка життя, висока концентрація студентів і молодих спеціалістів, а також загальна європеїзація споживчої культури формують постійний високий попит на зручні, доступні та естетично привабливі формати громадського харчування. Таким чином, інвестиції у сегмент якісного фаст-фуду є не лише актуальними, але й стратегічно доцільними для задоволення потреб сучасних жителів і гостей столиці Буковини [24].

В таблиці 1.1 наведено аналіз закладів швидкого харчування які функціонують у м. Чернівці станом на 25.10.2025 року.

Таблиця 1.1

**Дослідження закладів ресторанного господарства швидкого
обслуговування м. Чернівці**

Назва закладу	Адреса	Години роботи	Спеціалізація
McDonald's	вул. Героїв Майдану, 184	07:00 – 22:30	Бургери, картопля
KFC (Kentucky Fried Chicken)	вул. Університетська, 7В	09:00 – 22:00	Страви з курки
OZZY Fast Food	вул. Університетська, 7А вул. Небесної Сотні, 14А пр. Незалежності, 96А	07:30 – 24:00	Бургери, роли, снеки
Lviv Croissants	вул. Степана Бандери, 3	08:00 – 23:00	Солодкі та солоні круасани, кава
Chicken Hut	вул. Кобилянської, 8	08:00 – 22:00	Страви з курки
Екватор	вул. Небесної Сотні, 11 вул. Руська, 205	08:00 – 16:00	Домашня кухня

Згідно аналізу ринку фаст-фуду Чернівців, місце дислокації закладів є центральні райони та ключові транспортні вузли, що підтверджує концентрацію найбільших клієнтських потоків у цих локаціях. Аналіз графіків роботи виявив, що більшість закладів завершує роботу до 22:00–23:00. Середня оцінка за даними Google досліджуємих закладів ресторанного господарства склала 4.4.

Проведений аналіз ринку дозволяє констатувати, що існуючі конкуренти мають низку сильних сторін зокрема, сформоване меню, усталена якість обслуговування, налагоджена власна служба доставки, але також демонструють слабкі місця, які необхідно використати при проєктуванні нового закладу.

На основі комплексного аналізу інфраструктурних характеристик та поточного стану ринку ресторанного бізнесу міста Чернівці, для проєктування ресторану швидкого обслуговування було обрано ділянку за адресою вул. 28 Червня 63А. Ця локація є стратегічно вигідною, оскільки вона розташована в зоні безпосередньої близькості до студентських і житлових масивів, що гарантує стабільно високий щоденний потік цільових споживачів. Враховуючи потенціал трафіку та необхідність забезпечити максимальний комфорт клієнтів закладу було

визначено у 50 місць. Такий обсяг дозволяє ефективно обслуговувати пікові навантаження та повною мірою реалізувати концепцію тривалого, комфортного перебування.

Таким чином, на основі проведених маркетингових, інфраструктурних та економічних досліджень, була вхначина доцільність проєктування ресторану швидкого обслуговування у визначеній локації та місткості.

Неймінг закладу

Ключовим стратегічним завданням при позиціонуванні нового підприємства ресторанного господарства є вибір неймінгу. Якісно підібраний неймінг є фундаментом для брендингу, оскільки він прямо впливає на впізнаваність, запам'ятовуваність та відображення сутнісної концепції закладу.

Ресторан планується назвати «Stream Food», що успішно транслюватиме основну ідею закладу — швидкість, потік та ефективність обслуговування Stream, та Food їжа. Розроблено фірмовий логотип ресторану швидкого харчування (рис. 1.1). Логотип виконаний у стилі сучасного стріт-арту, у чорно-помаранчевих кольорах з ефектом текстури та нанесення фарби.



Рис. 1.1 Фірмовий логотип ресторану швидкого харчування

Фірмовий слоган: Stream Food: Ти — архітектор свого смаку.

Легенда закладу: Stream Food руйнує стереотипи про швидке харчування. Ми не просто відкриваємо двері; ми запускаємо потік інновацій, запрошуючи гостей у простір індустріальної естетики, де можна насолодитися найкращими та найпопулярнішими смаками світу, які готуються з блискавичною швидкістю.

Концептуальне меню закладу

Меню ресторану швидкого харчування «Stream Food» розроблено на засадах ефективності та високої якості продукту, позиціонуючи заклад у сегменті fast-casual. Асортимент є локонічним і являє собою стратегічний мікс популярних світових кухонь. Ключовою конкурентною перевагою є повна прозорість процесу: всі страви готуються з високоякісних та свіжих інгредієнтів безпосередньо на очах у споживача.

До меню увійшли: боули, бургери, сендвічі та страви wok, десерти. Категорія WOK охоплює класичні варіації, як-от локшина з телятиною, овочами або морепродуктами, забезпечуючи високу швидкість приготування та варіативність. Боули пропонують клієнтам опцію збалансованого та повноцінного обіду, бургер з яловичиною та курятиною, сендвічі з лососем та прошуто. Така структура меню дозволяє мінімізувати складність операційних процесів на кухні при збереженні широкої привабливості для цільової аудиторії.

Уся готова продукція подається у крафтовій одноразовій упаковці, що відповідає сучасним екологічним трендам.



Рис. 1.2 Крафтовий одноразовий посуд для відпуску страв

Процес формування страви перед гостем на етапі видачі підтверджує обіцянку свіжості та якості, зміцнюючи загальну концепцію.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Заклад ресторанного господарства виходить далеко за межі простої точки харчування, перетворюючись на простір емоцій та відпочинку. Сучасні споживачі обирають ресторани, щоб не лише насолодитися смачними та оригінальними стравами, але й зануритися в унікальну атмосферу. З огляду на це, дизайн проєкту ресторану швидкого обслуговування «Stream Food» буде виконано у популярному та естетично привабливому стилі лофт, що відповідає індустріальній концепції бренду рис. 1.3.



Рис. 1.3 Дизайн торгівельної зали ресторану швидкого харчування

Дизайн створює атмосферу одночасно урбаністичну, динамічну та затишну. Грубі, необроблені цегляні стіни слугують головним декоративним елементом, додаючи простору глибокої текстури та історичної автентичності. Ця грубість вдало контрастує з гладкими, світлими поверхнями центральної стіни та теплою дерев'яною підлогою, яка пом'якшує загальне враження і додає затишку.

Ключову роль в інтер'єрі відіграє освітлення та комунікації. Стеля оформлена у стилі «Індустріал» — відкриті чорні вентиляційні труби не приховані, а перетворені на естетичний елемент, що відповідає тематиці. Освітлення складається з двох рівнів: великих, чорних промислових плафонів для основного освітлення столів та декоративних, теплих лампочок Едісона на довгих підвісах, які створюють м'яке, атмосферне світіння.

Меблі прості та функціональні: дерев'яні столи на чорних металевих опорах та мінімалістичні чорні стільці, що забезпечує швидкість обслуговування, типову для фаст-фуду. Декор підтримує артистичний настрій: галерея чорно-білих фотографій на стінах додає вишуканості, а великі зелені рослини біля вікна вносять необхідний природний акцент.

Таким чином, дизайн є естетично привабливим для молодіжної аудиторії, що поєднує трендову індастріальну суворість із затишком, який змушує відвідувачів залишатися довше.

Сервіс

Режим роботи ресторану швидкого харчування «Stream Food» планується з 08:00 до 21:00 без вихідних. При розробленні графіку враховувалися тип закладу, його стратегічне розташування на вул. 28 Червня 63А та особливості потенційного контингенту. Такий графік охоплює всі ключові періоди споживчої активності, від сніданку до вечірнього піку.

Обслуговування клієнтів у ресторані «Stream Food» реалізується за гібридною моделлю самообслуговування, яка є оптимальною для забезпечення максимальної швидкості та якості обслуговування.

Для підвищення ефективності та зручності клієнтського досвіду передбачена глибока цифрова інтеграція:

- Система QR-кодів: для оптимізації процесу замовлення та комунікації буде впроваджено використання qr-кодів. вони будуть розміщуватися на різних носіях, включаючи столики (для швидкого доступу до меню та замовлення), меню та касові чеки (для зворотного зв'язку чи лояльності).
- Комунікація через Чат-бот: у закладі передбачена комунікація з відвідувачем через використання чат-бота, розміщеного на власному сайті, це забезпечить миттєву підтримку, прийом нестандартних замовлень та оперативне вирішення запитань.

Таким чином, концепція ресторану швидкого обслуговування «Stream Food» є конкурентоспроможною, оскільки вона гарантує високу якість страв та

оперативність сервісу, використовуючи технології для забезпечення зручності та ефективного управління клієнтським потоком.

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

Зростаючий попит на здорові продукти харчування із значним вмістом білків, мікроелементів стимулює заклади до включення страв із гідробіонтів. Проте, включення нерибних гідробіонтів у технологічний цикл ресторанів швидкого обслуговування ускладнене їхніми особливостями: високою щільністю м'язових волокон, що вимагає тривалого приготування та коротким терміном зберігання. Традиційне приготування, а саме відварювання призводить до значних втрат маси та погіршення органолептичних показників.

Основними групами гідробіонтів в Україні є ракоподібні, молюски, голкошкірі та морські водорості (рис. 1.4).

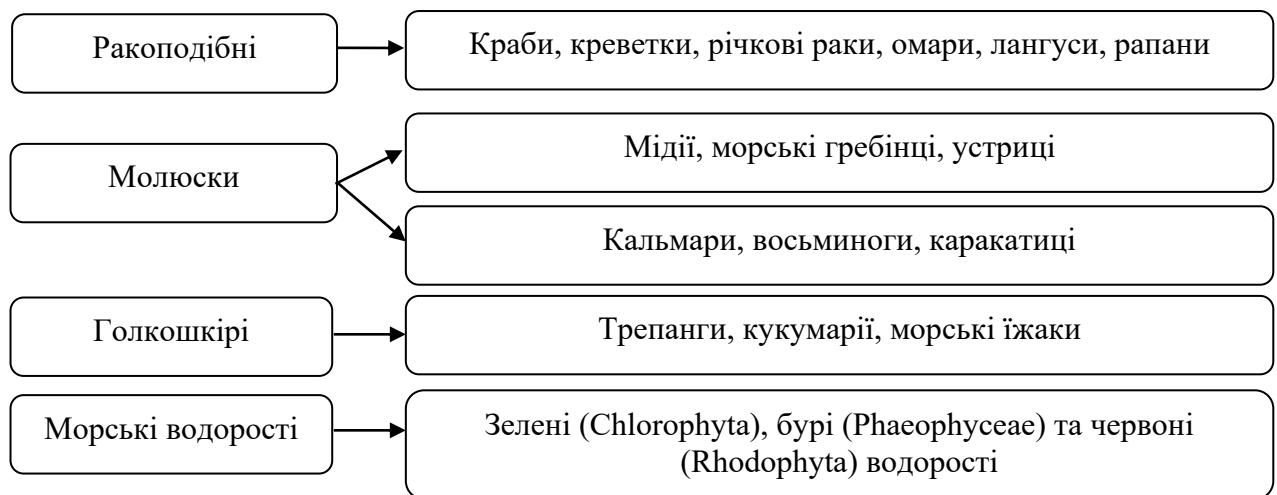


Рис.1.4 Групи нерибних гідробіонтів

Зростаючий попит на гідробіонти вимагає актуальних досліджень рапанів як перспективної сировини в технології різноманітних страв (закусок, основних страв) та впровадження ефективних технологій в заклади ресторанного господарства.

М'ясо рапани відрізняється щільною та пружною текстурою, що іноді ускладнює його споживання в сирому або відвареному вигляді.

Маринування є одним із найефективніших способів обробки гідробіонтів, зокрема рапанів для покращення їх органолептичних та технологічних

властивостей. Використання маринадів дозволяє розм'якшити сировину, зберегти природний смак та аромат, а також підвищити засвоюваність білків. Крім того, маринування сприяє подовженню терміну зберігання продукту та зменшує ризик мікробіологічного псування, що особливо важливо для гідробіонтів із високим вмістом білка.

Дослідження технологічних параметрів маринування (склад маринаду, тривалість, температура обробки) дозволить оптимізувати процес для отримання високоякісного продукту.

Розроблено модельні зразки, які розділені на три групи:

1. Контрольна група: традиційне відварювання рапанів протягом 2...4 хв
2. Дослідна група 1: використання кислого маринаду - маринування в розчині оцтової кислоти та спецій.
3. Дослідна група 2: використання ензимного маринаду – маринування в розчині екстракту ківі, сіль та спеції.

В дослідній групі 1 активним компонентом є оцтова кислота, яка руйнує частину структури білків на поверхні, що призводить до часткового пом'якшення м'яса рапанів. Тривалий час маринування призводить до погіршення текстури сировини.

В дослідній групі 2 використано маринад на основі ківі, який містить протеолітичний фермент актинідін. Властивості актинідину: розщеплення пептидних зв'язків білків, що покращує засвоєння білкових продуктів; підвищує ефективність ферментації. Ензим проникає у тканини, розщеплюючи їх, що значно покращує текстуру рапана.

Додано сіль, яка необхідна не лише для смаку, але й для посилення активності актинідину.

Для посилення смаку використано суміш перців та чебрець, який добре комбінується з гідробіонтам.

Найвища жорсткість м'яса рапана у сирому виді. Використання маринаду з ківі дозволяє суттєво підвищити ніжність текстури дослідного зразку (рис. 1.5)

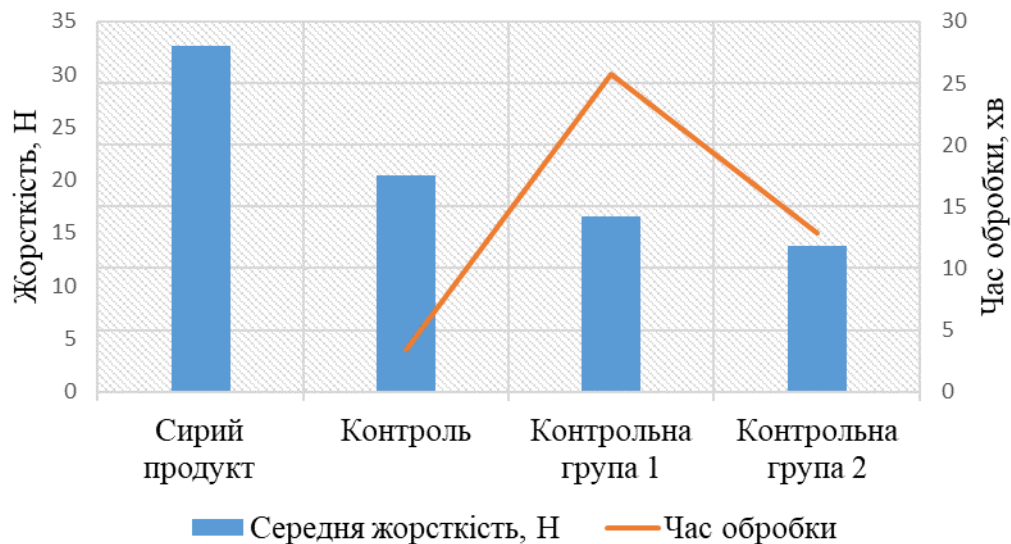


Рис. 1.5 Жорсткість (сила зсуву) модельних композицій

Маринування дослідної групи 1 потребує довшої обробки (≈ 30 хв) і при цьому зниження жорсткості відносно контрольного зразку – 18,9%. Час потрібний на маринування дослідного зразку 2 зменшується в два рази, а сила зсуву на 40%. Час теплової обробки була незмінна у всіх зразків, включаючи контрольний.

Досліджено органолептичні показники контролю та дослідних груп рапанів з використанням маринадів (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Органолептична оцінка дослідних зразків рапанів

Показники	Контрольний зразок	Дослідна група 1	Дослідна група 2
Зовнішній вигляд	Цілі шматочки, колір сірувато-бежевий, поверхня щільна, гладенька	Злегка блискуча поверхня, колір більш насичений (жовтувато-бежевий), невелике ущільнення структури	Поверхня рівна, м'яка, світло-бежевого кольору
Консистенція	Пружна, місцями жорстка; при розжовуванні відчутна волокнистість	Більш щільна, але еластична; легше піддається розжовуванню, без надмірної твердості	Дуже ніжна, соковита, структура; легко ріжеться і розжовується
Смак	Типовий морський, злегка солонуватий, нейтральний	Виражений кислувато-солоний смак, підкреслений ароматом маринаду; освіжаючий післясмак	Приємний кисло-солодкий смак з фруктовими нотками; без різкості, з м'яким післясмаком
Аромат	Нейтральний, морський, без сторонніх запахів.	З відтінками оцту і спецій, кислувато-пряний.	Ніжний аромат з легкою фруктовістю, освіжаючий, без запаху кислоти

Показники	Контрольний зразок	Дослідна група 1	Дослідна група 2
Колір у розрізі	Однорідний, сірувато-бежевий.	Світло-бежевий, трохи темніший біля поверхні.	Однорідний, світлий, ближчий до кремового

За даними проведення дегустацій, споживачі відмітили найкращу ніжність, соковитість і збалансований аромат у дослідній групі 2.

З метою покращення маринування використовувалось вакуумне пакування. Вакуумне середовище прискорило проникнення молекул актинідину в м'язові волокна, ефективно гідролізуючи їх ще до теплової обробки.

Після маринування та теплової обробки (відварювання) протягом 4 хвилин зразки дослідної групи 2 піддавалися шоківому охолодженню Cook-Chill [19]. Використання технологічного циклу Cook-Chill має ряд переваг для впровадження в ресторані швидкого обслуговування. По-перше, це швидкість обслуговування: готовий продукт потребує лише підігріву — скорочення часу подачі до 1–2 хв. Потрібне лише вийняти охолоджений підготовлений напівфабрикат з рапанів з пакета і піддати його обсмажуванню протягом 60...90с, досягаючи потрібної температури та скоринки.

Зберігається текстура, соковитість і смак м'яса рапана. Швидке охолодження знижує ризик розвитку бактерій, що дозволяє зберігати напівфабрикат високого ступеню готовності до 5 днів без втрати якості. Також перевагою для закладу є зменшення кількості технологічних операцій в години максимального завантаження.

Використання Cook-Chill дозволяє зберігати соковитість і аромат рапанів після маринування. Напівфабрикат не пересушується під час повторного розігріву.

Важливою умовою впровадження Cook-Chill в ресторані швидкого обслуговування є герметичне пакування гідробіонтів, використання шоківому охолодження, дотримання ланцюга холодового зберігання при $t=0...+3^{\circ}\text{C}$, а також контроль часу охолодження після теплової обробки.

Серед численних гідробіонтів, рапани виділяються як перспективний об'єкт для наукових та технологічних досліджень. Поєднання високої харчової цінності,

доступності та унікальних органолептичних властивостей робить їх привабливими для розробки інноваційних харчових продуктів. Ферментативна обробка м'яса рапанів із подальшим охолодженням за технологією Cook-Chill є інноваційним і перспективним напрямом у переробці гідргобонтів, що забезпечує покращення якості, розширення асортименту та підвищення ефективності роботи ресторанів швидкого обслуговування.

Відповідно наукового дослідження опубліковано статтю дод. А. Розроблену технологію дод. Б та впроваджено у закладі ресторанного господарства шляхом виробництва та реалізації дослідної партії у кількості 50 шт., підтвердженням чого є «Акт впровадження науково-дослідної роботи» дод. В.

1.3. Виробничий процес

Розроблення технологічної структури ресторану «Stream Food» здійснюється відповідно до моделі сервісно-виробничого процесу (рис. 1.6), яка відображає взаємозв'язки між усіма функціональними зонами підприємства [13].

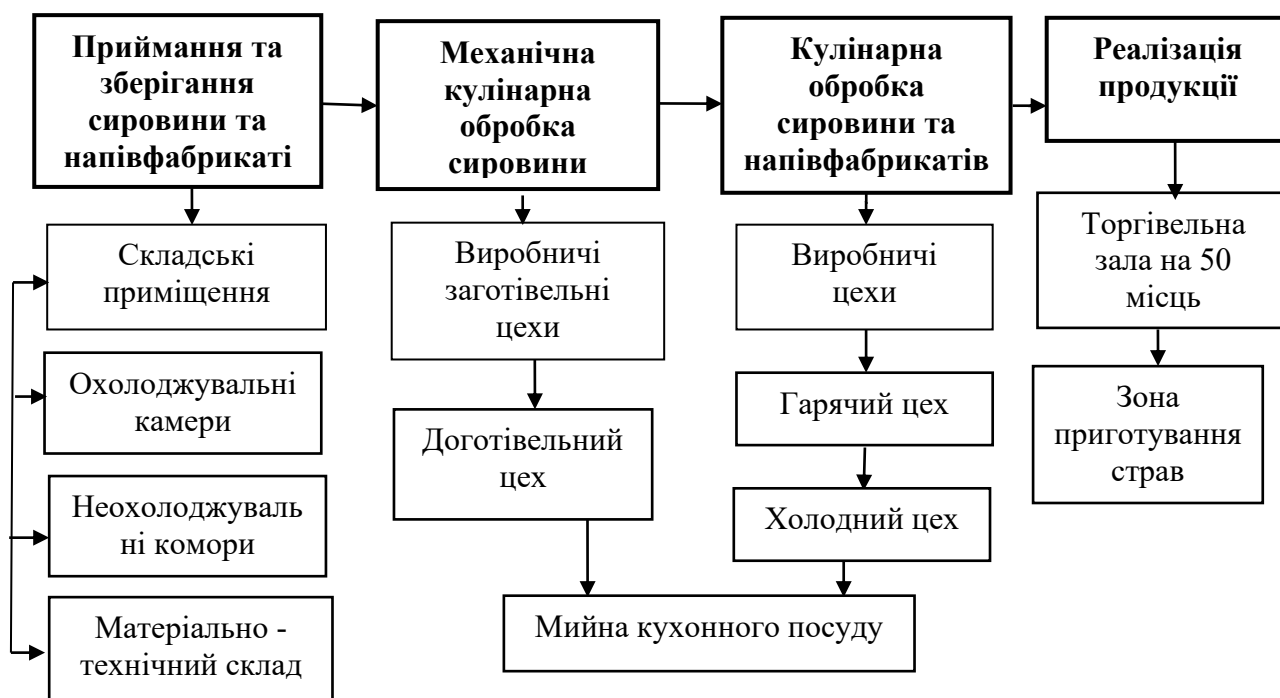


Рис. 1.6. Схема виробничо-торговельної структури

На виконання вимог законодавства України, у ресторані швидкого харчування «Stream Food» буде розроблена та впроваджена система НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points). Ця система є ключовим інструментом

контролю якості та управління безпечністю харчової продукції на всіх етапах, починаючи від вхідного контролю сировини і закінчуючи видачею страв через лінію роздачі та доставку. Ефективне застосування НАССР гарантує, що заявлена висока якість страв також відповідає найсуворішим санітарно-гігієнічним нормам, забезпечуючи довіру споживачів.

У таблиці 1.3 розраховано прогнозовану динаміка попиту на послуги на підставі проведених маркетингових досліджень [13].

Таблиця 1.3

Прогнозована динаміка попиту на послуги ресторану швидкого харчування «Stream Food» на 50 місць

Години роботи	Тривалість прийому їжі, хв	Оборотність місця за 1 год	Коефіцієнт заповнення	Кількість споживачів, осіб
08:00-09:00	30	2	0,2	20
09:00-10:00	30	2	0,3	30
10:00-11:00	40	1,5	0,3	23
11:00-12:00	40	1,5	0,6	45
12:00-13:00	40	1,5	0,9	68
13:00-14:00	40	1,5	0,6	45
14:00-15:00	40	1,5	0,3	23
15:00-16:00	40	1,5	0,2	15
16:00-17:00	40	1,5	0,4	30
17:00-18:00	60	1	0,6	30
18:00-19:00	60	1	0,4	20
19:00-20:00	60	1	0,4	20
20:00-21:00	60	1	0,2	10

Згідно з аналізом, представленим у таблиці 1.6, прогнозований щоденний потік клієнтів ресторану швидкого харчування «Stream Food» становить 378 осіб, середня оборотність місця – 7,6 рази.

Зроблено розрахунок по групового реалізації страв в ресторані швидкого харчування «Stream Food» у таблиці 1.4

Таблиця 1.4

Прогноз денного обсягу реалізації продукції ресторану швидкого харчування «Stream Food»

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Кількість, порцій
Фірмові страви	0,2	76

Продовження таблиці 1.4

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв	Кількість, порцій
WOK	0,9	340
Боули	0,9	340
Бургери	0,3	113
Сендвічі	0,3	113
Десерти	0,3	113
Гарячі напої:		
Кава	0,1	38
Чай	0,1	38
Холодні напої:		0
Власного виробництва	0,2	76
Води та сік	0,2	76

У додатку Г розроблено розрахункове меню ресторану швидкого харчування «Stream Food». В додатку Д наведено оптимізовані обсяги сировинних і продуктових запасів.

У таблиці 1.5 наведено перелік обладнання та розрахунок приміщень для зберігання сировини.

Таблиця 1.5

Проектування процесу складування та зберігання продуктів

№ з/п	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
1	Завантажувальна	Візок вантажний BudMonster	1	725	470	0,34
		Стіл виробничий Orest B-5	1	1200	600	0,72
		Ваги товарні Зевс ВПЕ -1	1	600	800	0,48
		Ваги настільні Crystal	1	230	320	-
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,54
	Площа завантажувальної, м ²				10	
2	Комора сухих продуктів	Підтоварник Orest N-1	1	1000	600	0,6
		Стелаж Orest N	2	1200	600	1,44
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,04
	Площа комори сухих продуктів, м ²					6
3	Комора напоїв	Стелаж Orest N	1	1200	600	0,72

№ з/п	Приміщення	Устаткування	Кількість, од.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
		Підтоварник Orest N-1	2	1000	600	1,2
	Площа, яку займає устаткування, м ²					1,92
	Площа комори сухих продуктів, м ²					5,0
4	Збірно-розбірні охолоджувальна камера для зберігання молочно-жирової продукції	KXC-3	1	1360	1360	1,85
	Збірно-розбірні охолоджувальна камера для зберігання рибних н/ф	KXC-3	1	1360	1360	1,85
	Збірно-розбірні охолоджувальна камера для зберігання овочевих н/ф, фруктів, зелені	KXC-3	1	1360	1360	1,85
	Низькотемпературна шафа для зберігання гідробіонтів	Gooder UDD 370 DTK BK	1	595	640	0,38
	Площа, яку займає устаткування, м ²					5,9
	Площа охолоджувальних камер, м ²					13
5	Приміщення комірника	Стіл письмовий	1	1500	500	0,75
		Стілець офісний	2	480	480	0,46
		Шафа офісна	2	1000	500	1,0
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,21
	Площа приміщення комірника, м ²					6
6	Комора та мийна тари	Стелаж Orest N	1	1200	600	0,72
		Ванна мийна Orest BM-2.1HS	2	1200	600	0,72
		Стіл Orest B-5	1	1000	600	0,6
	Площа, яку займає устаткування, м ²					2,04
	Площа комора та мийна тари, м ²					6

Виробнича програма доготівельного цеху ресторану швидкого обслуговування «Stream Food» розроблена відповідно до розрахункового меню (дод. Ж). На основі отриманих показників та технічних параметрів здійснено підбір устаткування і проведено розрахунок площі цеху (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

**Визначення площі доготівельного цеху ресторану швидкого харчування
«Stream Food»**

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Ваги	Crystal	2	230	320	-
Вакуумний пакувальник	GORENJE VS120ES	1	420	205	-
Овочерізка	Philips HR1388/80	1	320	480	-
Поличка навісна	Orest	2	600	300	-
Раковина для миття рук	AP-15	1	600	550	0,33
Стелаж	Orest N	2	1000	600	1,2
Стерелізатор для ножів	Oztiryakiler OUV4565	1	310	140	-
Стіл виробничий	Orest B-5	2	1200	600	1,68
Стіл з мийною ванною	Orest TPSI-1	2	1000	600	1,2
Холодильна шафа	BRILLIS BN9-M-R290	2	650	750	0,97
Разом площа устаткування					5,59
Площа цеха, м²					16

Обґрунтування режиму роботи доготівельного цеху

Графік роботи доготівельного цеху узгоджується з режимом діяльності ресторану швидкого харчування «Stream Food». Для забезпечення своєчасної підготовки сировини і прибирання після завершення зміни цех функціонує на дві години довше за торговельний зал, тобто з 07:00 до 20:00 год.

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу визначають на основі розрахункового меню ресторану швидкого харчування «Stream Food» на розрахунковий день та діючих норм часу на виготовлення одиниці продукції. Розрахунки зводяться в табл. 1.7.

**Чисельність виробничих працівників ресторану швидкого харчування
«Stream Food»**

Назва страви, виробу	Кількість, шт.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Фірмові страви			
Боул з рапанами	30	2,1	0,19
Удон з рапанами Cook-Chill	20	1,9	0,12
Вок з рапанами Cook-Chill	26	1,9	0,15
Боули			
Боул з креветками гриль	55	2,1	0,35
Боул з тунцем Татакі	47	2,1	0,30
Боул з лосоосем	45	2,1	0,29
Боул зі яловичиною теріякі	59	2,1	0,38
Боул з індичка сувід	41	2,1	0,26
Боул з маринованим тофу	55	2,1	0,35
Боул овочевий	38	2,1	0,24
WOK			
Рисова локшина з тигровими креветками	33	1,9	0,19
Соба з куркою	55	1,9	0,32
Соба з овочами та яловичиною або куркою. Соус на вибір: теріякі, тайський, устричний, гостро-солодкий	67	1,9	0,39
Удон з креветками	49	1,8	0,27
Удон з телятиною	44	1,8	0,24
Удон з куркою та грибами	51	1,8	0,28
Удон з овочами	41	1,8	0,22
Бургери			
З яловичиною	50	1,7	0,26
З свининою	40	1,7	0,21
З куркою	23	1,7	0,12
Сендвічі			
з лососем та пікантним соусом спайсі, листя ромену, свіжі огірки	30	1,6	0,15
З смаженою телятиною, з додаванням соусу песто, моцарели, свіжих томатів та руколи	53	1,6	0,26
з прошуто, медово-лаймового соусу, карамелізованої груші, тонких слайсів пармезану та рукола.	30	1,6	0,15
Десерти в склянках			
Три молока із солоною карамеллю	46	1,8	0,25
Чізкейк тропічний	29	1,8	0,16
Мус малиновий із білим шоколадом	38	1,8	0,21
Разом			6,3

Таким чином, чисельність виробничого персоналу ресторану швидкого харчування «Stream Food» встановлюється загалом для всього об'єкта відповідно до розрахункової методики. Надалі працівники розподіляються між окремими цехами підприємства у приблизно такому співвідношенні (табл.1.8).

Таблиця 1.8

Розподіл виробничих працівників по цехах ресторану швидкого харчування «Stream Food»

Заклад ресторанного господарства з неповним виробничим циклом	Кількість працівників, відповідно до розрахунків табл.
Доготівельний цех – 20%	1
Холодний цех – 20%	1
Гарячий цех – 60%	4

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних визначається за формулою [13]:

$$N_2=6,3*1,59=10$$

Отже, для безперебійної роботи закладу потрібно 10 кухарів.

У таблиці 1.9 наведено виробнича програма гарячого цеху ресторану швидкого харчування «Stream Food».

Таблиця 1.9

Виробнича програма гарячого цеху ресторану швидкого харчування «Stream Food»

Найменування страви	Вихід, г	Кількість, шт
Удон з рапанами Cook-Chill	280	20
Вок з рапанами Cook-Chill	300	26
Рисова локшина з тигровими креветками	310	33
Соба з куркою	340	55
Соба з овочами та яловичиною або куркою. Соус на вибір: теріякі, тайський, устричний, гостро-солодкий	310	67
Удон з креветками	330	49
Удон з телятиною	340	44
Удон з куркою та грибами	300	51
Удон з овочами	320	41
Бургер з яловичиною	280	50
Бургер з свининою барбекю	275	40
Бургер з куркою	270	23

В таблиці 1.10 наведено виробничу програма холодного цеху ресторану швидкого харчування «Stream Food».

Таблиця 1.10

**Виробнича програма холодного цеху ресторану швидкого харчування
«Stream Food»**

Найменування страви	Вихід, г	Кількість, шт
Боул з рапанами	350	30
Боул з креветками гриль	350	55
Боул з тунцем Татакі	370	47
Боул з лосоосем	360	45
Боул зі яловичиною теріякі	370	59
Боул з індичка сувід	340	41
Боул з маринованим тофу	360	55
Боул овочевий	320	38
Сендвічі з лососем та пікантним соусом спайсі, листя ромену, свіжі огірки	200	30
Сендвічі з смаженою телятиною, з додаванням соусу песто, моцарели, свіжих томатів та руколи	200	53
Сендвічі з прошуто, медово-лаймового соусу, карамелізованої груші, тонких слайсів пармезану та рукола.	200	30
Три молока із солоною карамеллю	170	46
Чізкейк тропічний	170	29
Мус малиновий із білим шоколадом	170	38

Обґрунтування режиму роботи цехів

Режим роботи гарячого та холодного цехів узгоджується з графіком функціонування ресторану швидкого харчування. Підготовчі процеси в цих цехах розпочинаються за дві години до відкриття залу та завершуються одночасно із закриттям закладу. Відповідно до результатів розрахунків погодинної реалізації продукції ресторану «Stream Food» (дод. К), тривалість роботи цехів становить з 07:00 до 20:00 год.

Обґрунтування вибору технологічного та допоміжного устаткування і визначення площі виробничих приміщень

Підбір технологічного обладнання здійснюється відповідно до вимог виробничої програми з урахуванням потужності машин, раціонального

використання енергоресурсів та ефективності їх експлуатації, табл. 1.11, площа холодного цеху складає 14 м².

Таблиця 1.11

Підбір устаткування холодного цеху ресторану швидкого харчування «Stream Food»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Блендер погрузний	TEFAL INFINY	1	160	160	-
Ваги	Crystal	1	230	320	-
Вакуумний пакувальник	GORENJE VS120ES	1	420	205	-
Поличка навісна	Orest	2	600	300	-
Раковина для миття рук	AP-15	1	600	550	0,33
Слайсер	BOMANN MA 451	1	550	380	-
Стелаж	Orest N	2	1000	600	1,2
Стерелізатор для ножів	Oztiryakiler OUV4565	1	310	140	-
Стіл виробничий	Orest B-5	2	1200	600	1,68
Стіл з мийною ванною	Orest TPSI-1	2	1000	600	1,2
Холодильна шафа	BRILLIS BN9-M-R290	1	650	750	0,49
Разом площа устаткування					4,99
Площа цеха, м²					14

У таблиці 1.12 представлено підбір технологічного устаткування, необхідного для виконання виробничої програми гарячого цеху. Також наведено розраховану площу гарячого цеху ресторану швидкого харчування «Stream Food» яка складає 24 м².

Таблиця 1.12

Підбір устаткування гарячого цеху ресторану швидкого харчування «Stream Food»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Ваги	Crystal	1	230	320	-
Вакуумний пакувальник	GORENJE VS120ES	1	420	205	-

Продовження таблиці 1.12

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Гриль	Bosch	1	450	200	-
Пароконвектомат	Unox XEVC0621GPR	1	860	850	0,73
Плита індукційна	КІЙ-В ПІ-4.2-14	1	780	870	0,68
Поличка навісна	Orest	2	600	300	-
Раковина для миття рук	AP-15	1	600	550	0,33
Стелаж	Orest N	2	1000	600	1,2
Стерелізатор для ножів	Oztiryakiler OUV4565	1	310	140	-
Стіл виробничий	Orest B-5	4	1200	600	2,88
Стіл з мийною ванною	Orest TPSI-1	1	1000	600	0,6
Холодильна шафа	BRILLIS BN9-M-R290	1	650	750	0,49
Разом площа устаткування					7,0
Площа цеха, м²					20

У таблиці 1.13 наведено добір обладнання мийної для кухонного посуду, інвентарю та інструментів, площа якої складає 6 м².

Таблиця 1.13

Підбір устаткування мийної кухонного посуду ресторану швидкого харчування «Stream Food»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Бачок для відходів		1	300	300	0,09
Ванна мийна	Orest BM-1.1HS	2	600	600	0,72
Раковина для миття рук	AP-15	1	600	550	0,33
Стелаж	Orest N	1	1000	600	0,6
Стіл виробничий	Orest B-5	1	1200	600	0,72
Разом площа устаткування, м²					2,46
Площа мийної кухонного посуду, м²					7

1.4. Сервіс

Просторове забезпечення організації процесу обслуговування споживачів у ресторані швидкого харчування «Stream Food» представлено у вигляді схеми, що відображає взаємозв'язок між основними функціональними зонами закладу. На ній показано розміщення вхідної групи, касової зони, роздавальної лінії, торговельного залу, приміщень для споживачів, а також виробничих і допоміжних приміщень.

Така схема дає змогу візуалізувати раціональну організацію потоків персоналу, продукції та відвідувачів, забезпечуючи ефективність процесу обслуговування й зручність для споживачів рис. 1.7 [13].

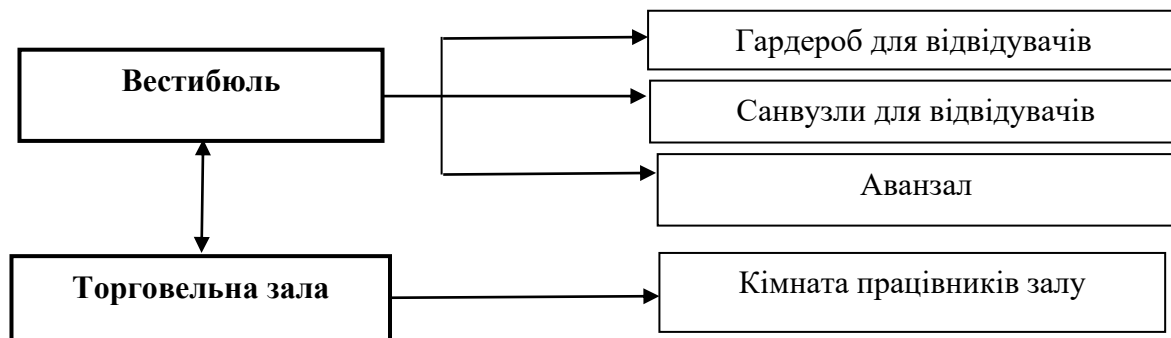


Рис. 1.7 Просторове забезпечення організації процесу обслуговування ресторану швидкого харчування «Stream Food»

Моделювання процесу обслуговування ресторану швидкого харчування «Stream Food» наведено у вигляді поелементної структурно-технологічної схеми процесу обслуговування табл. 1.14

Таблиця 1.14

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
1	2	3	4	5
Зона первинного обслуговування	Надання попередніх послуг	- автопарковка - вестибюль - аванзал - гардероб верхнього одягу - санвузли	- гардеробна стійка - полиця для зберігання засобів гігієни - санітарні прилади - стійка адміністратора - м'які меблі	- адміністратор - охоронець - прибиральник - відвідувач
Зона послуг харчування і відпочинку	Надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	- торговельна зала ресторану швидкого харчування «Stream Food» - барна стійка ресторану швидкого харчування «Stream Food»	- меблі та обладнання залу - обладнання барної зони - меню ресторану швидкого харчування «Stream Food» - барна карта - елементи інтер'єру	- адміністратор - працівник залу - бармен - відвідувач

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
1	2	3	4	5
Допоміжна зона	Забезпечення процесу обслуговування	- торговельна зала - роздаткова	- торговельно-технологічне устаткування зали ресторану швидкого харчування «Stream Food» та барної	- адміністратор - працівник залу - бармен
Дозвілля	Надання послуг з організації дозвілля (ГОСТ-30523-97)	- Wi-fi	- технічне устаткування - інтернет обладнання	- адміністратор - відвідувач

Підбір устаткування барної зони ресторану швидкого харчування «Stream Food» наведено у табл. 1.15, площа склала 37 м² [13].

Таблиця 1.15

Устаткування зони обслуговування відвідувачів ресторану швидкого харчування «Stream Food»

Назва устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Диспенсер для підносів	Orest TD-1+CB-8	2	700	600	0.84
Касовий апарат		3	485	200	-
Кип'ятильник	Profi Cook	1	370	530	-
Контейнер для сміття	ЕН-200	2	1500	500	
Нейтральний елемент (елемент роздаткової лінії)	HE-1500	1	1500	1000	1,5
Поверхня з вок сковорідками	MCE-2-1500	2	1500	1000	3,0
Поверхня охолоджувальна	MCE-1-1500	1	1500	1000	1,5
Прилавок-вітрина холодильна (елемент роздаткової лінії)	ПВХЛС-К 1500	2	1500	1000	3.0
Стіл нейтральний	ЕН-600	5	600	1000	3,0
Цифровий екран	Samsung	4	800	80	-
Разом площа устаткування, м ²					12,84
Площа мийної кухонного посуду, м ²					37

Відповідно до вимог нормативних документів та санітарно-гігієнічних норм у таблиці 1.16 наведено розрахунок площі основних приміщень, призначених для

забезпечення ефективного обслуговування споживачів у ресторані швидкого харчування «Stream Food». Розрахунок виконано з урахуванням кількості місць у торговельній залі, типу обслуговування та технологічних особливостей закладу [9,13].

Таблиця 1.16

Площа приміщень для здійснення процесу обслуговування ресторану швидкого харчування «Stream Food»

№	Назва приміщень	Площа, м ²
1	Санвузол для чоловіків	8,5
2	Санвузол для жінок	8,5
3	Торгівельна зала ресторану з барною зоною	147
4	Гардероб	6
5	Вестибюль	23
6	Аванзал	15

Кількість і асортимент меблів, необхідних для організації процесу споживання страв у ресторані швидкого харчування «Stream Food», визначено відповідно до кількості місць у торговельній залі та типу обслуговування. Відповідні розрахунки наведено в таблиці 1.17.

Таблиця 1.17

Характеристика меблів торговельної зали ресторану швидкого харчування «Stream Food»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл двохмісний	800 x 800	Для споживання страв споживачами та проведення тематичних вечорів	6
Стіл чотирьохмісний	1200 x 800		2
Стіл шестимісний	1200 x 800		5
Крісло	450x450	Для сидіння гостей	35
Диван			3
Диван кутовий	759x600		2

Ресторан швидкого харчування «Stream Food» функціонує за принципом самообслуговування, що сприяє підвищенню швидкості обслуговування споживачів і раціональному використанню трудових ресурсів. При двозмінному режимі роботи закладу загальна кількість працівників обслуговуючого персоналу наведена у таблиці 1.18.

Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу

Посада	Кількість
Адміністратор залу	2
Бармен	2
Касир	2
Працівник залу	6
Прибиральник	2
Кур'єр	2
Разом	16

У ресторані швидкого харчування «Stream Food» робота обслуговуючого персоналу організована за змінним графіком — два через два дні, що забезпечує безперервне функціонування закладу та рівномірне навантаження працівників. Керівництво процесом обслуговування відвідувачів у залах покладено на адміністратора, який контролює якість роботи персоналу та дотримання стандартів сервісу.

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

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Ресторан швидкого харчування «Stream Food», розрахований на 50 місць і запроектований у місті Чернівці, передбачено з урахуванням положень ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)», що регламентують вимоги до планувальних рішень, площ приміщень, санітарно-гігієнічних норм та умов експлуатації [9,13].

Експлікація приміщень ресторану швидкого харчування наведено у вигляді табл. 2.1.

Таблиця 2.1

Експлікація приміщень ресторану швидкого харчування «Stream Food»

№	Назва приміщень	Площа, м ²
1	Торгівельна зала ресторану з барною зоною	147
5	Санвузол для чоловіків	8,5
4	Санвузол для жінок	8,5
3	Гардероб	6
2	Вестибюль	23
6	Аванзал	15
Виробничі приміщення		
7	Доготівельний цех	16
8	Холодний цех	14
9	Гарячий цех	20
10	Мийна кухонного посуду	7
Складські приміщення		
11	Завантажувальна	10
12	Комора сухих продуктів	6
13	Зона охолоджувальних камер	13
14	Комора та мийна тари	6
15	Комора напоїв	5,0
16	Службово-побутові приміщення	
17	Контора (адміністрація закладу)	10
18	Приміщення комірника	6
19	Гардероб для персоналу	12
20	Санвузол для персоналу	5
21	Приміщення зав виробництвом	6
22	Білизняна	8
Технічні приміщення		
23	Припливна вентиляційна камера	6
24	Витяжна вентиляційна камера	6
Всього		356,3

Для розрахунку загальної площі ресторан швидкого харчування «Stream Food» потрібно визначити робочу площу закладу. Робоча площа закладу розраховується за формулою [13]:

$$S_p = 356,3 \times 1,25 = 445,38 \text{ м}^2$$

Загальна площа ресторан швидкого харчування «Stream Food» визначається за формулою [13]:

$$S_z = 445,38 \times 1,05 = 467,65 \text{ м}^2$$

Загальна площа запроєктованого ресторану швидкого обслуговування на 50 місць у місті Чернівці становить 467,65 м².

У вестибюльній зоні передбачено облаштування окремих санвузлів для чоловіків і жінок, а також гардеробної для відвідувачів. Торговельна зала ресторану, розрахована на 50 місць, матиме функціональний вихід до виробничих і складських приміщень. Приміщення обладнане природним боковим освітленням, рівень якого відповідає нормам СанПіН 42-123-5777-91.

Виробнича зона ресторану «Stream Food» сформована у єдиний технологічний блок, що включає гарячий та холодний цехи, які мають зручне сполучення з мийною посуду та роздавальною лінією. Доготівельний цех розташований у безпосередній близькості до складських приміщень, що сприяє оптимізації виробничого процесу. Рівень освітлення відповідає вимогам ДБН В.2.5-28-2006.

Планування обладнання виконано з урахуванням логічної послідовності технологічного процесу — забезпечено прямолінійний рух сировини та готової продукції між виробничими дільницями без перехрещення потоків.

До складу складської групи входять: завантажувальне приміщення площею 8 м², комори для сухих продуктів, напоїв, мийної тари та готового сусла, а також холодильні камери для зберігання м'ясо-рибних і овочевих напівфабрикатів, молочно-жирових продуктів, гастрономічної продукції, фруктів і зелені.

Завантажувальна частина має окремий вхід, її ширина становить 3 м, а розвантажувальний майданчик розміщено з боку господарського двору і обладнано захисним навісом.

Адміністративно-побутові приміщення розташовано біля службового входу. Вони забезпечені природним боковим освітленням, інтенсивність якого відповідає вимогам СанПіН 42-123-5777-91.

2.2. Архітектурні рішення

Ресторан швидкого харчування «Stream Food» — це сучасний заклад міського значення на 50 місць, що проєктується у м. Чернівці на вул. 28-го Червня. Будівля є одноповерховою, зведена згідно з вимогами II ступеню довговічності та вогнестійкості, що гарантує надійність та термін служби не менше 50 років. Проєкт гармонійно вписується в архітектурний ансамбль місцевості, ставлячи акцент на естетиці та функціональності.

Ділянка ресторану має раціональну функціонально-просторову організацію, що забезпечує логічне розділення потоків відвідувачів, персоналу й транспортних засобів. Перед головним фасадом передбачено відкритий майданчик для відвідувачів площею 140 м², вимощений бруківкою світло-коричневого кольору розміром 100×90 мм. Цей простір виконує функцію літнього кафе та рекреаційної зони для очікування замовлень.

Для автомобілістів запроєктовано асфальтовану стоянку площею 144 м², що забезпечує короткочасне паркування для клієнтів та працівників. Майданчик має зручне сполучення з вулично-дорожньою мережею та організований із дотриманням вимог безпеки дорожнього руху.

Благоустрій території виконано у стилі мінімалістичної екоархітектури. Уздовж межі ділянки висаджено клени гостролисті та липи серцелисті, які виконують роль природного огороження, створюють тінь та покращують мікроклімат. Решта площі відведена під газони з декоративними злаками та квітковими композиціями, що підкреслюють естетику середовища. Територія оснащена системою зовнішнього освітлення та пішохідними доріжками з протиковзним покриттям.

Просторове рішення благоустрою спрямоване на формування відкритого, доступного й комфортного громадського простору, який сприяє створенню позитивного іміджу закладу та покращенню якості міського середовища.

Фасад ресторану «Stream Food» виконано у стилі індустріального мінімалізму з елементами лофту, що відповідає сучасним архітектурним тенденціям. Основним матеріалом зовнішнього оздоблення є гладка штукатурка світло-сірого кольору, яка створює лаконічний фон і підкреслює стриману елегантність споруди. Вікна мають прямокутну геометрію і обладнані темними алюмінієво-дерев'яними рамами, які відповідають стилістиці індустріального дизайну. Вікна забезпечують достатню кількість природного освітлення, зменшуючи потребу в штучному світлі вдень.

Головний вхід вирішений із акцентом на натуральні матеріали — масивні дерев'яні двері з виразною текстурою дерева створюють теплий контраст до холодної гами фасаду. Перед входом розташовано ганок овальної форми з округлим металевим козирком, який виконує як естетичну, так і функціональну роль — захищає від опадів і пом'якшує загальну строгість фасадної композиції.

Для забезпечення інклюзивності передбачено зручні пандуси з неслизьким покриттям і поручнями, що забезпечують безперешкодний доступ для всіх категорій відвідувачів.

Система зовнішнього освітлення відіграє важливу роль у формуванні нічного образу будівлі. На фасаді розташовано декоративні світильники в стилі лофт, виготовлені з чорного металу у лаконічних формах. Вони забезпечують рівномірне освітлення площини стін і водночас підкреслюють окремі архітектурні елементи — вхідну групу, карниз і лінію цоколя.

Додатково передбачено неонове підсвічування, яке підкреслює контури будівлі та створює динамічний ефект у вечірній час. Завдяки такому світловому рішенню фасад набуває виразного урбаністичного характеру, а сам об'єкт стає візуально привабливим акцентом у структурі міського простору.

РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Створення ресторану швидкого харчування «Stream Food» та організація його управління здійснюються відповідно до чинного законодавства України. Підприємство засновується на положеннях Господарського кодексу України, з урахуванням норм, визначених постановою Кабінету Міністрів України від 6 березня 2022 року № 209.

Ресторан функціонуватиме у формі товариства з обмеженою відповідальністю (ТОВ), що є найбільш поширеною організаційно-правовою формою для суб'єктів малого та середнього бізнесу. Повна юридична назва підприємства — Товариство з обмеженою відповідальністю «Stream Food». Діяльність товариства здійснюється відповідно до положень Закону України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» № 2275-VIII від 6 лютого 2018 року, який регламентує правовий статус, права та обов'язки учасників, порядок формування та використання статутного капіталу, а також процедури управління товариством [2,6].

Статутний капітал ТОВ «Stream Food» формується відповідно до вимог глави III зазначеного закону. Джерелами формування капіталу є внески засновників, які можуть бути як грошовими, так і майновими. Конкретний розмір часток, строки внесення вкладів та умови їх обліку визначаються у Статуті підприємства. Формування капіталу забезпечує фінансову стійкість товариства та є основою його майнових прав і зобов'язань [2].

Всі етапи заснування підприємства та початку його діяльності здійснюються з дотриманням установлених процедур державної реєстрації, ліцензування та погодження дозвільної документації. З метою систематизації цих процесів розроблено реєстр погоджувальних процедур, що включає перелік дозвільних дій і нормативних документів, які регламентують створення та функціонування закладу громадського харчування. Узагальнена інформація щодо таких процедур наведена у додатку П.

Управління підприємством здійснюється на основі принципів єдності розпорядництва, персональної відповідальності та спеціалізації функцій. У межах лінійно-функціональної структури зберігається вертикальна підпорядкованість, що забезпечує контроль за виконанням завдань та дозволяє оперативно реагувати на зміни у виробничих процесах дод. Т.

Таким чином, обрана організаційно-правова форма діяльності та структура управління дозволяють підприємству швидкого харчування «Stream Food» функціонувати стабільно, забезпечуючи гнучкість управління, оптимальне використання ресурсів та конкурентоспроможність у сфері громадського харчування.

3.2. Доходи. Витрати

Фінансово-економічна діяльність ресторану швидкого харчування «Stream Food» спрямована на отримання прибутку від основного виду діяльності — реалізації продукції та послуг у сфері ресторанного бізнесу.

Для ресторану швидкого харчування «Stream Food» обираємо націнку 170%. Розрахунок планового обсягу реалізації продукції здійснюємо відповідно розрахунків в І розділі роботи та беручи до уваги те, що кількість робочих днів у розрахунку на місяць становить 30 днів, на рік 365 днів.

У таблиці 3.1 представлено планові розрахунки обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів для ресторану швидкого харчування «Stream Food» на 50 місць у м. Чернівці.

Таблиця 3.1

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1.Продукція власного виробництва					3270,36
Фірмові страви	76	118,00	8968,00	2280	19,44
WOK	340	127,00	43180,00	10200	1295,40

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
Боули	340	116,00	39440,00	10200	1183,20
Бургери	113	78,00	8814,00	3390	264,42
Сендвічі	113	67,00	7571,00	3390	227,13
Десерти	113	55,00	6215,00	3390	186,45
Кава	36	25,00	900,00	1080	27,00
Чай	36	18,00	648,00	1080	19,44
Власного виробництва	76	21,00	1596,00	2280	47,88
2. Закупні товари					41,04
Води та сік	76	18,00	1368,00	2280	41,04
3. Разом					3311,40

Розраховані планові річні обсяги реалізації продукції власного виробництва та товарів, придбаних у постачальників, узагальнено та відображено у таблиці 3.2, що подає структуру очікуваного товарообігу ресторану швидкого харчування.

Таблиця 3.2

Планування річного обсягу товарообігу продукції власного виробництва та купівельних товарів по ресторану швидкого харчування «Stream Food»

№ п.п	Найменування продукції та товарів	Обсяг товарообігу за місяць, тис. грн.	Обсяг товарообігу річний, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	3270,36	39244,32
2.	Купівельні товари	41,04	492,48
3.	Плановий роздрібний товарообіг (п.1+п.2)	3311,40	39736,80

У результаті проведених розрахунків встановлено, що плановий річний товарообіг закладу швидкого харчування «Stream Food» дорівнює 39 736,80 тис. грн, що свідчить про достатній потенціал підприємства для забезпечення стабільного фінансового результату.

Розрахунки складу, первісної вартості та амортизаційних відрахувань основних засобів ресторану швидкого харчування «Stream Food», здійснені згідно з нормами Податкового кодексу України. Узагальнені результати представлені у таблиці 3.3, що відображає структуру основних засобів підприємства та порядок формування їхньої балансової вартості. У результаті проведених розрахунків встановлено, що загальна сума амортизаційних відрахувань за основними засобами

ресторану швидкого харчування «Stream Food» становить 853,47 тис. грн на рік, що враховується при формуванні собівартості продукції та визначенні фінансових результатів діяльності підприємства.

Таблиця 3.3

Розрахунок суми амортизації за видами основних засобів

Вид основних засобів	Первісна вартість основних засобів, тис. грн.	Термін корисного використання, роки	Річна сума амортизації основних засобів, тис. грн.
1. Будівлі	14871,32	20	743,57
2. Машини, обладнання, транспортні засоби, меблі	411,94	5	82,39
3. Інші	110,05	4	27,51
Амортизація основних засобів	15393,30		853,47

Спираючись на результати, отримані під час розроблення концепції функціонування закладу та проведених у першому розділі, визначено оптимальний склад і структуру трудових ресурсів ресторану швидкого харчування «Stream Food». Підсумкові дані щодо штатного розподілу працівників наведено у табл. 3.4.

Таблиця 3.4

Склад та структура персоналу

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
	Адміністративно-управлінський персонал	
1	Виконавчий директор	1
2	Бухгалтер	1
3	Технолог	1
4	Адміністратор	2
	Разом	5
	Виробничий (операційний) персонал	
5	Комірник	1
6	Кухар	8
7	Помічник кухаря	2
8	Працівник залу	6
9	Касир	2
10	Бармен	2
	Разом	21
	Допоміжний персонал	
11	Прибиральниця залу	2
12	Кур'єр	2
13	Мийник кухонного та столового посуду	4
	Разом	8

План з праці ресторану швидкого харчування «Stream Food», розроблений для умов функціонування у м. Києві, сформовано з урахуванням рівня кваліфікації працівників, особливостей трудових процесів і діючого на 2 листопада 2025 року розміру мінімальної заробітної плати в Україні див. додаток Л. Згідно з розрахунками, місячний фонд основної заробітної плати персоналу складає 767 500,00 грн.

Розрахунок преміального фонду оплати праці ресторану швидкого харчування представлено в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5

**Планування преміального фонду ресторану швидкого харчування
«Stream Food»**

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до основної заробітної плати	
		%	грн.
Адміністративно-управлінський персонал	110000,00	12	13200,00
Виробничий персонал	566800,00	19	107692,00
Допоміжний персонал	90700,00	10	9070,00
Разом	767500,00		129962,00

У процесі планування діяльності ресторану швидкого харчування «Stream Food» здійснюється розрахунок річного фонду оплати праці всіх категорій персоналу відповідно до затвердженого штатного розпису, що фінансується з поточних витрат та частини прибутку закладу табл. 3.6.

Таблиця 3.6

Розрахунок фонду оплати праці ресторану «Stream Food»

Показники	Фонд заробітної плати, тис. грн.
Місячний фонд основної заробітної плати	767,50
Місячний фонд додаткової заробітної плати	129,96
Разом місячний фонд оплати праці	897,46
Річний фонд основної заробітної плати	9210,00
Річний фонд додаткової заробітної плати	1559,54
Разом річний фонд оплати праці	10769,54
Участь працівників у прибутках	316,75

Узагальнений план з праці, який визначає чисельність персоналу та розподіл фонду заробітної плати ресторану «Stream Food», наведено у табл. 3.7.

Таблиця 3.7

План з праці ресторану швидкого харчування «Stream Food» на 2026 рік

Показники	У розрахунку на плановий 2026 рік
Планова чисельність працівників, усього, осіб	34
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, осіб	5
основний операційний персонал, осіб	21
допоміжний персонал, осіб	8
Фонд основної заробітної плати, тис. грн	9210,00
у т. ч. адміністративно-управлінський персонал, тис. грн	1320,00
Основний операційний персонал, тис. грн	6801,60
допоміжний персонал, тис. грн	1088,40
Фонд додаткової заробітної плати, тис. грн	1559,54
у т. ч. доплати та надбавки, тис. грн	236,40
участь працівників у прибутках, тис. грн	45,87
Загальний фонд оплати праці, усього, тис. грн	10769,54
Структура фонду оплати праці:	
– основна заробітна плата, %	86
– додаткова заробітна плата, %	14

Згідно з даними, наведеними у таблиці 3.8, у структурі фонду оплати праці ресторану швидкого обслуговування «Stream Food» переважну частку становить основна заробітна плата — 86%, тоді як додаткова заробітна плата складає 14%.

Загальний обсяг планових витрат на оплату праці персоналу ресторану швидкого обслуговування «Stream Food» у 2026 році прогнозується на рівні 10 769,54 тис. грн, що відображає забезпечення належного рівня мотивації працівників та стабільності кадрового складу підприємства.

Склад поточних витрат підприємства визначається відповідно до чинних положень бухгалтерського обліку. У план операційних витрат включаються всі витрати, необхідні для забезпечення належних умов надання основних і додаткових послуг, пов'язаних із діяльністю закладу ресторанного господарства.

Під час проєктування ресторану швидкого обслуговування «Stream Food» на 50 місць у місті Чернівці передбачається, що залучення кредитних ресурсів не

планується, а фінансування реалізації проєкту здійснюватиметься за рахунок власних коштів засновників.

Стаття 1. Розрахунок собівартості реалізованої продукції ресторану швидкого обслуговування «Stream Food» на 2026 рік представлений у таблиці 3.9.

Таблиця 3.9

Собівартість реалізованої продукції на 2026 рік

№ п\п	Найменування продукції	Дохід від реалізації (товарооборот), тис. грн.	Середній процент націнки, %	Сума націнки, тис. грн.	Собівартість реалізованих продукції і товарів, тис. грн.
1.	Продукція власного виробництва	39244,32	170	27471,02	11773,30
2.	Закупні товари	492,48	170	344,74	147,74
	Разом за рік	39736,80		27815,76	11921,04

Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів складає 11921,04 тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці. До складу цієї статті включено основну заробітну плату та додаткові преміальні виплати, що нараховуються працівникам ресторану швидкого харчування «Stream Food» відповідно до штатного розпису. Загальна сума планових витрат на оплату праці становить **10 769,54** тис. грн на рік.

Стаття 3. Відрахування на соціальні заходи. Ця стаття охоплює нарахування єдиного соціального внеску у розмірі 22 % та військового збору у розмірі 5 % від планового фонду оплати праці. Загальна сума відрахувань за даним напрямом становить **2 369,30** тис. грн.

Стаття 4. Амортизаційні відрахування. Витрати на амортизацію основних засобів підприємства визначено відповідно до попередніх розрахунків, наведених у таблиці 3.6. Загальна сума річних амортизаційних відрахувань становить **853,47** тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів та інших необоротних активів. До складу цієї статті входять експлуатаційно-технічні витрати, пов'язані з оплатою комунальних послуг, поточним обслуговуванням і ремонтом основних

фондів. Крім того, передбачено відрахування до ремонтного фонду у розмірі 1 % від роздрібного товарообігу, що в грошовому вираженні становить 597,60 тис. грн.

Стаття 6. Розрахунок суми зносу спеціального одягу закладу ресторанного господарства на рік здійснюється у вигляді табл. 3.10.

Таблиця 3.10

Розрахунок суми зносу спеціального одягу на плановий рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, чол.	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік	Вартість одиниці комплекту одягу, грн.	Сума зносу, грн.
Адміністративно-управлінський персонал	2	1	1800,00	3600,00
Оперативно виробничий та допоміжний персонал	21	2	1700,00	71400,00
Разом	23			75000,00

Отже, сума по даній статі = 75,00 тис. грн.

Стаття 7. За цією статтею витрати не передбачаються, оскільки у плановому періоді відсутні відповідні господарські операції.

Стаття 8. Податки, збори та обов'язкові платежі. До складу даної статті включено податки, збори та інші обов'язкові платежі, передбачені чинним законодавством України. Загальний обсяг витрат за цим напрямом становить 16,75 тис. грн.

Стаття 9. Витрати на зберігання, сортування, пакування та передпродажну підготовку продукції. До цієї статті належать витрати, пов'язані з підготовкою продукції до реалізації, зокрема на сортування, пакування та маркування. Їхній розмір становить 0,05 % від роздрібного товарообігу, що дорівнює 19,87 тис. грн.

Стаття 10. Витрати на транспортування продукції. Витрати на транспортування визначаються, виходячи з кількості кілометрів пробігу автотранспорту за рік і норм витрат пального, встановлених чинними нормативами. Для малолітражного вантажопасажирського транспорту встановлено норму 12 літрів бензину на 100 км пробігу. За умови 360 робочих днів на рік і

середнього денного пробігу 100 км, при середній вартості бензину 52,99 грн/л, загальні витрати на паливо становлять 507,17 тис. грн.

Стаття 11. Витрати на охорону об'єкта. До цієї статті відносяться витрати на забезпечення охорони території та матеріальних цінностей ресторану. Їхній обсяг визначено на рівні 0,03 % від собівартості реалізованої продукції, що становить 3,58 тис. грн.

Стаття 12. Інші поточні витрати. До складу цієї статті включено витрати на рекламну діяльність, маркетингові дослідження, страхування майна, тару, поштово-телефонні послуги, а також втрати від природного убутку запасів у межах установлених норм. Загальний обсяг таких витрат умовно прийнято на рівні 7 % від собівартості реалізованої продукції.

Крім того, у межах цієї статті враховано витрати на інкасацію виручки, що становлять 1 % від роздрібного товарообігу. Сукупний обсяг витрат за статтею 12 дорівнює 1 231,84 тис. грн.

Орієнтовний склад і порядок планування поточних витрат підприємства наведено у додатку М. Загальний обсяг поточних витрат ресторану швидкого харчування «Stream Food» на 2026 рік становить 28365,15 тис. грн.

Наступним етапом у процесі обґрунтування створення закладу ресторанного господарства є проведення комплексного економічного аналізу, який охоплює оцінку доходів, витрат і рівня прибутковості діяльності. Такий аналіз дає змогу встановити оптимальне співвідношення між постійними та змінними витратами, визначити економічно обґрунтовану ціну реалізації продукції й знизити рівень господарських ризиків, пов'язаних із функціонуванням підприємства.

Розрахунки показників аналізу таблиця 3.11.

Таблиця 3.11

Планування маржинального прибутку та порогу рентабельності ресторану швидкого обслуговування «Stream Food» на 2026 рік

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
1	Плановий товарообіг без ПДВ, грн		31789,44
2	Середній процент торговельної націнки, %		170

№	Показники	Алгоритм розрахунків	Розрахунки тис. грн.
3	Змінні витрати, у тому числі		12448,08
3.1	Собівартість продукції, грн		11921,04
3.2	Інші непрямі змінні витрати, грн		527,04
4	Маржинальний дохід, грн	ст.1 - ст.3	19341,36
5	Постійні витрати, грн.		15917,08
6	Прибуток, грн.	ст.4 - ст.5	3424,29
7	Рівень змінних витрат, %	(ст.3/ ст.1)*50	39,16
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості	ст.5 *50 / (ст.2-ст.7)	12165,10
9	Маржинальний запас стійкості, %	(ст.1-ст.8)*50 /ст.8	161,32
10	Рентабельність товарообігу, %	ст.6 *50 / ст.1	31789,44

Планові показники доходів (товарообігу) від реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів, а також собівартості реалізованої продукції, операційних витрат діяльності й фінансових витрат визначаються на основі попередніх економічних розрахунків.

Відповідно до чинного податкового законодавства України, ставка податку на прибуток підприємств у 2026 році становить 18%, що враховується при формуванні кінцевих фінансових результатів діяльності ресторану швидкого харчування «Stream Food».

Алгоритм розрахунку інших результативних показників діяльності визначений у таблиці 3.12.

Таблиця 3.12

Планування основних результатів діяльності ресторану швидкого обслуговування «Stream Food» на 2026 рік

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1	Чистий дохід від реалізації продукції (товарооборот) без ПДВ		31789,44
2	Собівартість реалізованої продукції		11921,04
3.	Інші операційні витрати (без урахування собівартості реалізованої продукції)		16444,11
4.	Фінансовий результат (прибуток) від операційної діяльності до оподаткування	П.1 - П.2 - П.3	3424,29
5	Фінансові витрати		0,00
6	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.4 - П.5	3424,29
7	Податок на прибуток	18%	616,37

№ пор.	Показники	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
8	Чистий прибуток – можливий	П.6 - П.7.	2807,92
9	Рентабельність операційної діяльності, %	$(П8./ П1.) * 100$	8,83
10	Чистий прибуток – цільовий	$(П.1 * 11\%) * 100\%$	3496,84
11	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним (цільовим) та можливим за системою діагностики	2807,92

На етапі діагностики результатів діяльності у перший рік функціонування закладу здійснюється оцінка очікуваного прибутку та його порівняння з прогнозованим необхідним рівнем доходності. Такий аналіз дозволяє визначити ефективність реалізації проєкту та виявити потенційні резерви підвищення фінансових результатів.

Алгоритм розрахунку основних показників рентабельності на плановий період представлено в таблиці 3.13, що дає змогу комплексно оцінити економічну доцільність створення ресторану швидкого харчування «Stream Food» [13].

Таблиця 3.13

Алгоритм розрахунку основних показників діяльності ресторану швидкого обслуговування «Stream Food»

Назва показника	Алгоритм розрахунку	Умовні позначення	Розрахунки
Рентабельність реалізованої продукції (P_{PP} , %)	$P_{PP} = \frac{П_p}{ЧД} * 100$	$П_p$ – прибуток від реалізації продукції, тис. грн.; $ЧД$ – чистий дохід від реалізації продукції, тис. грн.	8,8%
Рентабельність поточних витрат ($P_{ПВ}$, %)	$P_{ПВ} = \frac{П_p}{ПВ} * 100$	ПВ – обсяг поточних витрат, тис. грн.	9,9%
Рентабельність операційних витрат ($P_{ОВ}$, %)	$P_{ОВ} = \frac{П_o}{ОВ} * 100$	$П_o$ – прибуток від операційної діяльності, тис. грн.; ОВ – операційні витрати, тис. грн.	18,2%

Отже, рентабельність операційних витрат ресторану становить 16,5%.

3.3. Ефективність інвестиційного проєкту.

Наступним етапом процесу планування є визначення основних показників діяльності закладу на наступні чотири роки. Проведення такого прогностичного аналізу дозволяє оцінити динаміку розвитку ресторану швидкого харчування «Stream Food» у середньостроковій перспективі.

Планування ключових показників функціонування підприємства за перші п'ять років діяльності є необхідною умовою для розрахунку ефективності інвестиційного проєкту, а також для визначення терміну окупності вкладених інвестицій і перспектив подальшого фінансового зростання закладу.

Розмір амортизаційних відрахувань дорівнює розміру амортизації у перший рік експлуатації об'єкту, скорегована на 0,95. Середньорічні темпи росту протягом 5 років приймаємо на рівні 7%, Рівень рентабельності складає 10 %. Планові показники діяльності ресторану швидкого харчування «Stream Food» на перші п'ять років подано у табл. 3.14.

Таблиця 3.14

Планування основних результатів діяльності ресторану швидкого обслуговування «Stream Food» на перші п'ять років

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	тис. грн.	Середньорічні темпи росту.	тис. грн	Рівень рентабельності, %.	
1-й рік	39736,80	7	2807,92	10	853,47
2-й рік	42518,38	7	3088,71	10	810,79
3-й рік	45494,66	7	3397,58	10	770,25
4-й рік	48679,29	7	3737,34	10	731,74
5-й рік	52086,84	7	4111,07	10	695,15
Разом	228515,97		17142,61		3861,40

Отже, планований товарооборот ресторану швидкого обслуговування «Stream Food» за п'ять років становитиме – 228515,97 тис. грн., чистий прибуток – 17142,61 тис. грн., амортизаційні відрахування – 3861,40 тис. грн.

Розрахунок чистого приведенного доходу по розроблюваному інвестиційному проєкту представлено в таблиці 3.15.

**Оцінка чистого приведеного доходу за інвестиційним проєктом
ресторану швидкого обслуговування «Stream Food»**

Роки	Капітальні витрати по проєкту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проєкту по роках, та амортизаційні відрахування, ЧП	Кумулятивний грошовий потік за проєктом	Дисконтований грошовий потік за проєктом	Чистий приведений дохід ИД.
1-й рік	15393,30	3661,38	3661,38	3625,13	-11768,17
2-й рік	0,00	3899,50	7560,88	3860,89	3860,89
3-й рік	0,00	4167,83	11728,71	4126,56	4126,56
4-й рік	0,00	4469,08	16197,79	4424,83	4424,83
5-й рік	0,00	4806,22	21004,01	4758,64	4758,64
Разом	15393,30	21004,01	60152,77	20796,05	5402,74

Індекс (коефіцієнт) доходності також дозволяє зіставити обсяги інвестиційних витрат з майбутнім грошовим потоком за проєктом. Розрахунок такого показника при одночасних інвестиційних затратах по реальному проєкту здійснюється за наступною формулою [13]:

Розраховуємо індекс доходності

$$ID = 20796,05 / 15393,30 = 1,35$$

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

Середньорічний прибуток за період експлуатації проєкту розраховується наступним чином:

$$ЧП = 17142,61 / 5 = 3428,52 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проєкту:

$$IP = 3428,52 / 15393,30 * 100 = 22,27 \%$$

З проведених розрахунків спостерігаємо, що індекс рентабельності інвестиційного проєкту ресторану швидкого обслуговування «Stream Food» дорівнює 22,27%.

Період окупності інвестиційного проєкту — це проміжок часу, протягом якого сума дисконтованого чистого грошового потоку досягає величини, достатньої для повного відшкодування капітальних витрат, пов'язаних із реалізацією бізнес-проєкту ресторану швидкого обслуговування «Stream Food» на 50 місць у місті Чернівці.

Період окупності інвестиційного проєкту розраховується наступним чином:

$$ПО=15393,30/(20796,05/5)=3,7 \text{ роки}$$

За результатами проведених розрахунків, термін окупності проєкту становить 3,7 року, що свідчить про економічну доцільність інвестицій та високий потенціал ефективності діяльності закладу в умовах конкурентного ринку ресторанного господарства.

РЕЗЮМЕ РОБОТИ

Кваліфікаційна робота виконана відповідно до затвердженої теми та має на меті розроблення концепції сучасного ресторану швидкого обслуговування на у місті Чернівці.

У процесі дослідження проведено маркетинговий аналіз ринку ресторанного бізнесу м. Чернівці, який показав концентрацію основних клієнтських потоків у центральних районах та поблизу транспортних вузлів. Визначено, що більшість конкурентних закладів працюють до 22:00–23:00, а середня оцінка відвідувачів за даними Google становить 4,4. На основі аналізу обрано оптимальну локацію для розміщення закладу — вул. 28 Червня.

Розроблено неймінг, легенду та логотип ресторану. Назва «Stream Food» відображає головну ідею закладу — швидкість, потік і ефективність обслуговування.

Меню ресторану є лаконічним та збалансованим, об'єднує найпопулярніші позиції світових кухонь: боули, WOK-страви, бургери, сендвічі та десерти. Такий асортимент забезпечує високу швидкість обслуговування, зручність у приготуванні та привабливість для широкої аудиторії.

Дизайн ресторану виконано у стилі лофт. Інтер'єр поєднує урбаністичний характер і затишок завдяки використанню відкритих комунікацій, цегляних стін, дерева та м'якого освітлення. Це створює комфортну атмосферу для швидкого, але приємного споживання їжі.

У роботі розроблено та обґрунтовано технологію приготування страв з рапанів із використанням інноваційного методу Cook-Chill. Така технологія дозволяє підвищити якість продукту, зменшити втрати поживних речовин і забезпечити стабільність процесів на кухні.

Сервісно-виробничий процес розроблено відповідно до вимог енергоефективності та стандартів ДБН В.2.2-25:2009 «Підприємства харчування». Визначено площі приміщень, підібрано обладнання, сформовано планувальні та архітектурні рішення.

Організаційно-правова форма функціонування — ТОВ «Stream Food».

У ході фінансових розрахунків визначено:

- річний товарообіг — 39 736,80 тис. грн;
- фонд оплати праці — 10769,54 тис. грн (34 працівники);
- поточні витрати — 28365,15 тис. грн;
- чистий прибуток за п'ять років — 17142,61 тис. грн;
- капітальні інвестиції — 15393,30 тис. грн;
- період окупності проєкту — 3,7 роки;
- рентабельність операційної діяльності — 8,8%.

Таким чином, реалізація проєкту ресторану швидкого обслуговування «Stream Food» у м. Чернівці є економічно доцільною, технологічно обґрунтованою та відповідає сучасним вимогам ринку громадського харчування.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Про збір та облік єдиного внеску на загальнообов'язкове державне соціальне страхування: Закон України від 08.07.2010 № 2464-VI.
2. Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю: Закон України від 06.02.2018 № 2275-VIII.
3. Про оплату праці: Закон України від 24.03.1995 № 108/95-ВР.
4. Про ціни та ціноутворення: Закон України від 03.12.1990 № 507-XII.
5. Податковий кодекс України від 02.12.2010 № 2755-VI.
6. Господарський кодекс України від 16.01.2003 № 436-IV.
7. Постанова Кабінету Міністрів України від 06.03.2022 № 209 «Деякі питання державної реєстрації та функціонування єдиних і державних реєстрів, держателем яких є Міністерство юстиції, в умовах воєнного стану».
8. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування. Заклади ресторанного господарства. – Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. – 97 с.
9. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К.: Держспоживстандарт України, 2005. – 15 с.
10. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. – 2-ге вид. – К.: Центр учбової літератури, 2012. – 279 с.
11. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підручник. – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 304 с.
12. Ткаченко Т. І., Міска В. Г., Каролоп О. О. Економіка готельного та ресторанного господарства: опор. конспект лекцій. – К.: КНТЕУ, 2006. – 193 с.
13. Ногеса: навч. посіб.: у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, С. В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. – К.: КНТЕУ, 2017. – 312 с.
14. Брикова Т. М. Система НАССР при виробництві напівфабрикатів = НАССР system in the production of semi-finished products // *Товарознавство. Технології. Управління якістю (Commodities and Markets)*. – 2024. – Т. 50, № 2. – С. 93–109.

15. Deloitte. Global Foodservice Insights 2024 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.deloitte.com> (дата звернення: 02.11.2025).
16. Державна служба статистики України. Офіційні статистичні дані щодо структури споживання харчових продуктів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ukrstat.gov.ua> (дата звернення: 02.11.2025).
17. Сидоренко В. Огляд ринку риби і морепродуктів в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://heraldes.khmnua.edu.ua/index.php/heraldes/article/view/1268/1292> (дата звернення: 02.11.2025).
18. Effect of cold and frozen storage on veined rapa whelk (*Rapana venosa*) meat quality [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://www.researchgate.net/publication/384621344_Effect_of_cold_and_frozen_storage_on_veined_rapa_whelk_Rapana_venosa_meat_quality (дата звернення: 02.11.2025).
19. Cook-Chill System [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.plascongroup.com/products/cook-chill/> (дата звернення: 02.11.2025).
20. Deshmukh R., Kumar S. Seafood Market by Type (Fish, Crustaceans, Mollusks, Others) and by Application (Retail, Institutions, Foodservice): Global Opportunity Analysis and Industry Forecast, 2020–2027 // Allied Market Research [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.alliedmarketresearch.com/seafood-market.html> (дата звернення: 02.11.2025).
21. Чисельність населення м. Чернівці: офіційні дані [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://population-hub.com/ua/ua/population-of-chernivtsi-6167.html> (дата звернення: 02.11.2025).
22. Демографічна ситуація у м. Чернівці: чисельність населення на 2025 рік [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://chas.cv.ua/inform/5004-klkst-naselennya-chernvcv-zrostaye.html> (дата звернення: 02.11.2025).
23. 15 % населення Чернівців складають внутрішньо переміщені особи [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://promin.cv.ua/2025/01/23/15->

vidsotkiv-naseleennia-chernivtsiv-skladaiut-pereselentsi.html (дата звернення: 02.11.2025).

24. Стратегія розвитку Чернівецької області до 2025 року [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://bukoda.gov.ua/storage/app/sites/23/uploaded-files/оновленої%20СТРАТЕГІЇ-ОСТ%202025%201.pdf> (дата звернення: 02.11.2025).

25. Офіційний сайт Чернівецької міської ради. Програма соціально-економічного розвитку м. Чернівці на 2024–2026 роки [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://chernivtsy.eu> (дата звернення: 02.11.2025).

ДОДАТКИ

Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного
університету

58002, м. Чернівці
Центральна площа, 7

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

Відділ науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків

ДОВІДКА

Підтверджуємо, що наукова стаття **Остапюк В. «ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З РАПАНІВ»** (наук. керівник – Брикова Т.М.) прийнята до друку у Збірник студентських наукових праць Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ (Випуск XXXVI) і буде опублікована у грудні 2025 р.

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

 Неля САВЕЛЬЄВА

01.12.2025

ЗАТВЕРДЖЕНО

Керівник _____
(найменування суб'єкта господарювання
у громадському харчуванні)

_____ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)
" ____ " _____ 2025 р.

М. П. _____
(підпис)

Технологічна карта

На напівфабрикат з рапанів з використанням технологічного циклу

Cook-Chill

Найменування сировини	Витрати сировини, г		Технологічні вимоги до якості сировини
	брутто	нетто	
Рапани	130	100	Відповідає нормативним вимогам
Ківі	20	15	
Суміш перців, сіль	1	1	
Чабрець	2	2	
Вихід напівфабрикату:		100	

Технологія приготування

Підготовка сировини: рапани очищають від залишків мушель та ретельно промивають у холодній воді. Ківі очищають від шкірки та подрібнюють до стану пюре. До пюре додають сіль, суміш мелених перців та чебрець, ретельно перемішують до однорідної маси.

Маринування: підготовлені рапани з'єднують із ківі-пюре та спеціями, перемішують і вакуумують у герметичні пакети. Маринування проводять у холодильній камері при температурі +3...+5°C протягом 15 хвилин для рівномірного насичення м'якоті ароматами та ферментами ківі, що сприяє розм'якшенню білкової структури рапанів.

Термічна обробка (Cook): замариновані рапани відварюють у киплячій воді або бульйоні при температурі 95–98°C протягом 5 хвилин до готовності.

Охолодження (Chill): після варіння продукт негайно охолоджують до температури +4°C, застосовуючи шокове охолодження (шокову камеру або інший швидкодіючий метод). Це дозволяє зберегти структуру, смакові властивості та безпечність продукту.

Зберігання: Охолоджені рапани зберігають при температурі +2...+4°C не більше 5 діб у вакуумній упаковці. Перед подальшим використанням (регенерацією) продукт розігрівають до температури 60–65°C.

Характеристика готового блюда

Зовнішній вигляд	Поверхня рівна, м'яка, світло-бежевого кольору
Консистенція	Дуже ніжна, соковита, структура; легко ріжеться і розжовується
Смак	Приємний кисло-солодкий смак з фруктовими нотками; без різкості, з м'яким післясмаком
Аромат	Ніжний аромат з легкою фруктовістю, освіжаючий, без запаху кислоти
Колір у розрізі	Однорідний, світлий, ближчий до кремового

Мікробіологічні показники, що нормуються

Кількість мезофільних аеробних мікроорганізмів (МАФ) в 1 г - не більше 10^4

Бактерії групи кишкової палички (БГКП) в 1 г - не допускається.

Патогенні мікроорганізми в 1 г - не допускається.

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

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

ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Акт
впровадження науково-дослідної роботи

Замовник ресторан «_____»
(найменування організації)

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

Цим актом підтверджується, що результати роботи на тему: «Інноваційні технології приготування страв з рапанів», яку виконано на кафедрі харчових технологій, готельно-ресторанного і туристичного сервісу з «06» травня 2025р. по «30» травня 2025 р. ВПРОВАДЖЕНО у ресторані «_____»

(найменування організації, де здійснюється впровадження)

1. **Вид впровадження результатів:** нормативно-технічна документація на виробництво - рапанів з використанням технологічного циклу Cook-Chill

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

- рапанів з використанням технологічного циклу Cook-Chill.
- реалізація асортименту кулінарної продукції через ресторан «_____»

3. **Новизна результатів наукових робіт:** вперше запропонована науково обґрунтована технологія рапанів з використанням технологічного циклу Cook-Chill.

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

5. **Впроваджено:** у проєктні роботи закладу ресторанного господарства «ресторані «_____»» у виробництво рапанів з використанням технологічного циклу Cook-Chill

6. **Соціальний та науково-технічний ефект:** розширення асортименту кулінарної продукції із гідробіонтів.

Від ЧТЕІ ДТЕУ

Від підприємства

Керівник кваліфікаційного роботи

Зав. виробництвом

(підпис) _____ (ПІБ)

Студент

(підпис) _____ (ПІБ)

Інженер-технолог

(підпис) _____ (ПІБ)

(підпис) _____ (ПІБ)

Розрахункове меню (виробнича програма) ресторану швидкого харчування «Stream Food»

Найменування страви	Вихід, г	Кількість, шт
Фірмові страви		76
Боул з рапанами (булгур, рапани Cook-Chill у вершковому соусі з часником, помідори чері, руккола. Соус: лимонно-оливковий з базиліком)	350	30
Удон з рапанами Cook-Chill (морква, гриби шиітакі, цибуля, перець, спаржа, соєвий соус, соус терікі, огірок, кунжут)	280	20
Вок з рапанами Cook-Chill (бурий рис, морква, гриби шиітакі, цибуля, перець, спаржа, соєвий соус, соус терікі, огірок, кунжут)	300	26
Боули		340
Боул з креветками гриль (манго, дайкон Такуан, кунжут, помідор чері, кукурудза, чука, сир Філадельфія, японський омлет, бурий рис)	350	55
Боул з тунцем Татакі (пекінська капуста, манго, кунжут, арахіс, горошок, помідор чері, чука, сир Філадельфія, бурий рис)	370	47
Боул з лосоосем (авокадо, огірок, дайкон Такуан, кунжут, помідор черрі, кукурудза, японський омлет, бурий рис)	360	45
Боул зі яловичиною теріякі (огірок свіжий, цибуля зелена, кінза, лайм, ростбіф з телятини, салат айсберг, м'ята, локшина бобова, арахісовий соус, перець чилі)	370	59
Боул з індичка сувід (перець болгарський, сир пармезан, соус, куряче яйце, кус-кус, шпинат, грибний соус, цибуля смажена фрі, томати черрі, смажена кукурудза)	340	41
Боул з маринованим тофу (пекінська капуста, Едамаме, гриби печериці, помідор черрі, корейська морква, кукурудза, японський омлет, соус Унагі, бурий рис)	360	55
Боул овочевий (запечений батат, соус поке, авокадо, рукола, лайм, манго, помідори, насіння гарбуза, бурий рис, горіх кеш`ю)	320	38
WOK		340
Рисова локшина з тигровими креветками (перець болгарський, кунжут, перець чилі, креветка тигрова, морква, соус соєвий, часник, імбир, кокосове молоко, кунжутна олія, спеції, гриби муер власного маринаду, кабачок)	310	33
Соба з куркою (перець болгарський, кунжут, перець чилі, морква, соус соєвий, часник, імбир, кунжутна олія, спеції, гриби муер власного маринаду, кабачок)	340	55
Соба з овочами та яловичиною або куркою (Гречана локшина, морква, болгарський перець, цибуля червона, гриби шиітаке, омлет, зелена цибуля, перець чилі). Соус на вибір: теріякі, тайський, устричний, гостро-солодкий	310	67
Удон з креветками (перець болгарський, гриби печериці, вершки, часниковий соус, цибуля смажена фрі)	330	49

Найменування страви	Вихід, г	Кількість, шт
Удон з телятиною (перець болгарський, кунжут, перець чилі, морква, соус соєвий, часник, імбир, кунжутна олія, спеції, гриби муер власного маринаду, кабачок)	340	44
Удон з куркою та грибами (гриби печериці, броколі, вершки, куряче філе, сирний соус, цибуля смажена фрі)	300	51
Удон з овочами (перець болгарський, гриби печериці, броколі, вершки, часниковий соус, кукурудза, цибуля смажена «фрі», яйце куряче мариноване)	320	41
Бургери		113
З яловичиною (булочка бріюш, яловича котлета з цибулею, слайс чеддера, огірки мариновані, айолі)	280	50
З свининою (булочка бріюш, котлета із свинини, цибуля ріпчаста, бекон, огірки мариновані, халапеньйо, слайс чеддера, айолі, соус барбекю)	275	40
З куркою (булочка бріюш, курча в паніровці, соус чеддер, айсберг, мариновані огірки, гострий майонез, соус барбекю)	270	23
Сендвічі		113
з лососем та пікантним соусом спайсі, листя ромену, свіжі огірки	200	30
З смаженою телятиною, з додаванням соусу песто, моцарели, свіжих томатів та руколи	200	53
з прошуто, медово-лаймового соусу, карамелізованої груші, тонких слайсів пармезану та рукола.	200	30
Десерти в склянках		113
Три молока із солоною карамеллю	170	46
Чізкейк тропічний	170	29
Мус малиновий із білим шоколадом	170	38
Гарячі напої		
Чай		36
Чорний класичний	300	15
Зелений класичний	300	15
Трав'яний	300	6
Кава		38
Еспресо	30	20
Американо	60	4
Латте	180	6
Капучіно	120	8
Безалкогольні напої		
Власного виробництва		76
Лимонад фруктовий	300	21
Лимонад цитрусовий	300	24
Морс із журавлини	300	31
Вода та соки		76
Coca-cola, Fanta Orange, Sprite	500	17
Боржомі	350	15
Бонаква	500	21
Сік Річ в асортименті	200	23

Визначення обсягів сировинних і продуктових запасів за товарними

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
М'ясо та птиця			
Яловичина лопатка	4,83	2	9,66
Яловичина вирізка	9,67	2	19,34
Телятина вирізка	0,51	2	1,02
Свиний лопатка	4,1	2	8,2
Куряче філе	8,43	2	16,86
Куряче стегно без кістки	6,08	2	12,16
Індичка філе	4,77	2	9,54
Риба та морепродукти			
Тунець	4,44	2	8,88
Лосось	5,12	2	10,24
Креветки	6,33	2	12,66
Рапани	6,55	2	13,1
Водорість чука	1,55	2	3,1
М'ясна та рибна гастрономія			
Прошутто	2,77	3	8,31
Бекон	1,11	3	3,33
Яйця			
Яйце куряче	55 шт.	3	165 шт.
Молоко, молочні та жирові продукти			
Сир Філадельфія	1,65	3	4,95
Масло вершкове	2,08	3	6,24
Сир чеддер	1,92	3	5,76
Сир пармезан	1,16	3	3,48
Сир моцарела,	1,79	3	5,37
Сир тофу	2,64	3	7,92
Вершки	1,23	3	3,69
Молоко	2,34	3	7,02
Маскарпоне	1,89	3	5,67
Овочі та зелень			
Помідори чері	4,45	2	8,9
Помідори	1,23	2	2,46
Огірки свіжі	2,12	2	4,24
Цибуля ріпчаста	2,89	2	5,78
Цибуля зелена	1,21	2	2,42
Перець болгарський	3,06	2	6,12
Морква	2,45	2	4,9
Кабачок	2,33	2	4,66
Броколі	2,05	2	4,1
Батат	3,07	2	6,14
Кукурудза	2,25	2	4,5

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
Едамаме боби	2,00	2	4
Салат Айсберг	1,23	2	2,46
Ромен	0,98	2	1,96
Рукола	1,23	2	2,46
Пекінська капуста	1,86	2	3,72
Шпинат	1,23	2	2,46
Кінза	0,56	2	1,12
М'ята	0,32	2	0,64
Халапеньйо	0,91	2	1,82
Імбир	0,23	2	0,46
Часник	1,21	2	2,42
Шіітаке	2,11	2	4,22
Муер	2,77	2	5,54
Печериці	1,99	2	3,98
Авокадо	1,56	2	3,12
Дайкон Такуан	1,23	2	2,46
Фрукти та ягоди			
Манго	1,95	2	3,9
Груша	2,15	2	4,3
Лимон	1,15	2	2,3
Апельсин	2,15	2	4,3
Журавлина	0,35	2	0,7
Малина	1,21	2	2,42
Маракуя	1,15	2	2,3
Бакалійні товари			
Бурий рис	3,51	5	17,55
Борошно пшеничне	1,23	5	6,15
Цукор	1,10	5	5,5
Булгур	2,53	5	12,65
Кус-кус	2,15	5	10,75
Локшина удон	3,29	5	16,45
Локшина соба	2,33	5	11,65
Локшина рисова	3,44	5	17,2
Бурий рис	3,75	5	18,75
Булгур	1,44	5	7,2
Кус-кус	1,05	5	5,25
Арахіс	0,35	5	1,75
Кеш'ю	0,32	5	1,6
Кунжут	0,52	5	2,6
Насіння гарбуза	1,15	5	5,75
Соєвий соус	2,25	5	11,25
Гостро-солодкий соус	1,22	5	6,1

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб.	Оптимальний обсяг запасу, кг
Устричний соус	0,98	5	4,9
Тайський соус	1,13	5	5,65
Теріякі соус	1,31	5	6,55
Барбекю соус	0,96	5	4,8
Поке соус	0,75	5	3,75
Унагі соус	0,87	5	4,35
Арахісовий соус	0,43	5	2,15
Мед	1,05	5	5,25
Майонез	0,88	5	4,4
Олія кунжутна	0,75	5	3,75
Олія оливкова	2,33	5	11,65
Спеції (сіль, перець, чилі, базилік)	0,45	5	2,25
Білий шоколад	0,45	5	2,25
Хлібобулочні вироби			
Білочка бріош	118 шт.	1	118 шт.
Хліб тостовий	118 шт.	1	118 шт.

Виробнича програма доготівельного цеху

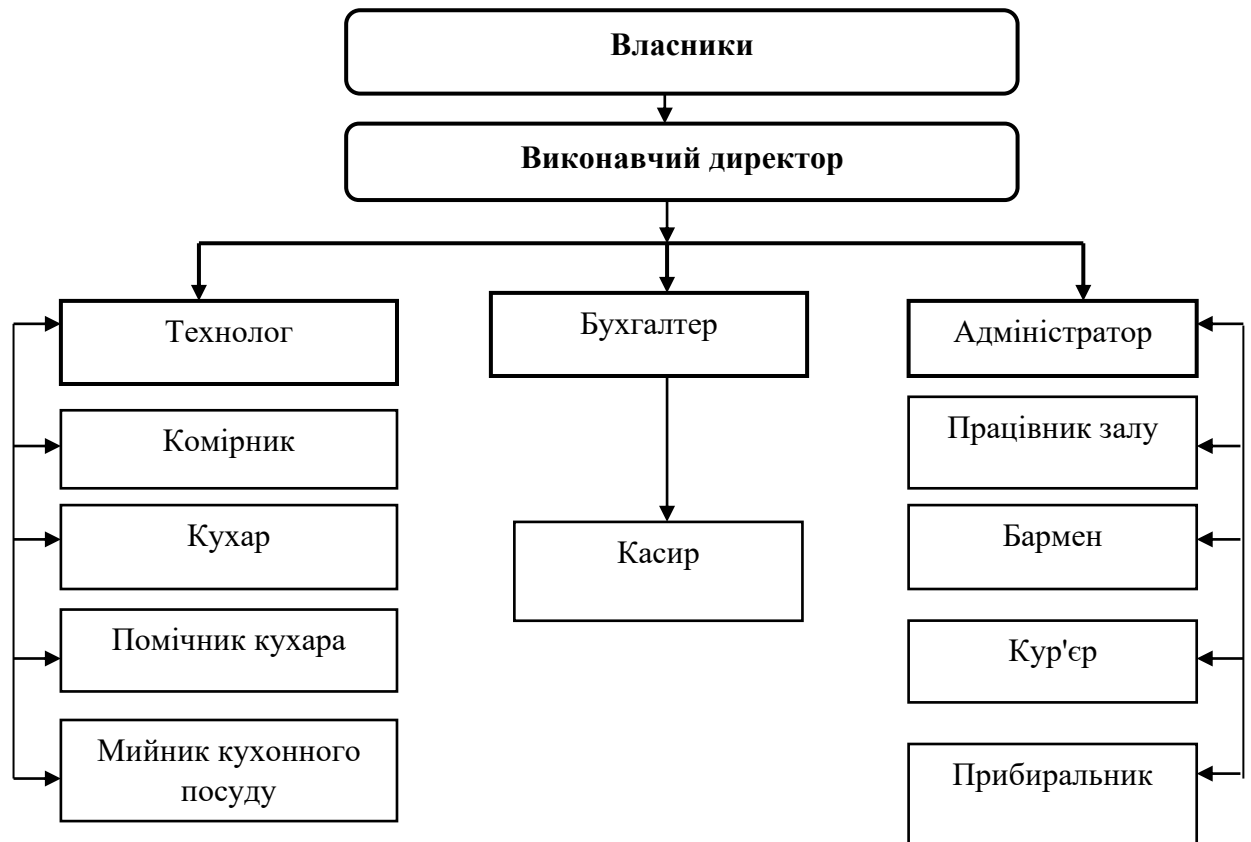
Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Технологічне обробка	Призначення
М'ясо та птиця			
Яловичина лопатка	4,83	Миття, зачищення, нарізання	Бургер з яловичиною,
Яловичина вирізка	9,67		Боул з яловичиною теріякі, Соба з яловичиною
Телятина вирізка	0,51		
Свиний лопатка	4,1		Бургер зі свининою, Соба з овочами та свининою
Куряче філе	8,43		Удон з куркою та грибами, Вок з куркою,
Куряче стегно без кістки	6,08		Бургер з куркою, Соба з куркою,
Індичка філе	4,77		Боул з індичкою сувід
Риба та морепродукти			
Тунець	4,44	Миття, зачищення, нарізання	Боул з тунцем Татакі
Лосось	5,12		Боул з лососем, Сендвіч з лососем
Креветки	6,33		Боул з креветками гриль, Вок з тигровими креветками, Удон з креветками
Рапани	6,55		Боул з рапанами, Удон з рапанами, Вок з рапанами
Водорість чука	1,55	Миття, нарізання	Боул з креветками, Боул з тунцем, Боул з тофу
Овочі та зелень			
Помідори чері	4,45	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Боул з рапанами, Боул з креветками, Боул з тофу, Боул з лососем, Боул з тунцем
Помідори	1,23		Боул овочевий,
Огірки свіжі	2,12		Боул з лососем, Боул з яловичиною
Цибуля ріпчаста	2,89	Очищення, миття, нарізання	Боул з індичкою, Боул з яловичиною, Бургери
Цибуля зелена	1,21	Миття, перебирання, нарізання	Удон з куркою, Удон з овочами
Перець болгарський	3,06	Миття, видалення серцевини, нарізання	Удони, воки, боули з овочами
Морква	2,45	Очищення, миття, нарізання	Воки, боули, Удони, Боул з тофу
Кабачок	2,33	Миття, видалення плодоніжки, нарізання	Вок з креветками, Удон з телятиною

Найменування сировини, продукту, напівфабрикату	Кількість, кг	Технологічне обробка	Призначення
Броколі	2,05	Миття, розділення на суцвіття, нарізання	Удон з куркою, Удон з овочами
Батат	3,07	Очищення, миття, нарізання	Боул овочевий
Кукурудза	2,25	Миття, перебирання, нарізання	Боул з лососем, Боул овочевий, Боул з тофу
Едамаме боби	2,00	Миття, перебирання	Боул тофу
Салат Айсберг	1,23	Миття, перебирання, нарізання	Боул з тунцем, Боул овочевий
Ромен	0,98	Миття, перебирання	Боул з яловичиною, Сендвічі
Рукола	1,23		Боул з яловичиною, Боул з тунцем
Пекінська капуста	1,86	Миття, нарізання	Боул овочевий з маринуваним тофу
Шпинат	1,23	Очищення, миття, нарізання	Боул з яловичиною, Боул овочевий
Кінза	0,56	Миття, перебирання, нарізання	Боул з яловичиною, Боул овочевий
М'ята	0,32		Боул з яловичиною, Боул овочевий
Халапеньйо	0,91	Миття, видалення серцевини, нарізання	Боул з яловичиною, Бургер зі свининою
Імбир	0,23	Очищення, миття, нарізання	Удони, воки, боули з рапанами
Часник	1,21		Удони, воки, боули з рапанами
Шиітаке	2,11	Миття, перебирання, нарізання	Удони, воки, боули з тофу
Муер	2,77		Удони, воки, боули з тоф
Печериці	1,99		Удони, воки, боули з тоф
Авокадо	1,56	Миття, видалення кісточки, нарізання	Боул з лососем, Боул овочевий
Дайкон Такуан	1,23	Очищення, миття, нарізання	Боул з креветками, Боул з лососем
Фрукти та ягоди			
Манго	1,95	Миття, видалення кісточки, нарізання	Боул з креветками, Боул з тунцем, Боул овочевий, чизкейк
Груша	2,15	Миття, очищення, нарізання	Сендвіч із прошуто
Лимон	1,15	Миття, нарізання	Соуси, лимонади
Апельсин	2,15		Соуси, лимонади
Журавлина	0,35	Миття, перебирання	Морс
Малина	1,21		Мус малиновий
Маракуя	1,15	Миття, очищення	Чізкейк

Графік погодинної реалізації продукції

Години роботи	Кількість порцій, шт.												
Назва страви													
Кількість споживачів у години роботи													
Коефіцієнт перерахунку													
Фірмові страви		12	24	36	36	54	27	9	18	36	36	54	24
		0,03	0,06	0,10	0,10	0,14	0,07	0,02	0,05	0,10	0,10	0,14	0,06
		08:00-09:00	09:00-10:00	10:00-11:00	11:00-12:00	12:00-13:00	13:00-14:00	14:00-15:00	15:00-16:00	16:00-17:00	17:00-18:00	18:00-19:00	19:00-20:00
		20:00-21:00											
Боул з рапанами Cook-Chill	30	1	2	3	3	4	2	1	2	3	3	4	2
Удон з рапанами Cook-Chill	20	1	1	2	2	3	1	0	1	2	2	3	1
Вок з рапанами Cook-Chill	26	1	2	3	3	4	2	1	1	3	3	4	1
Боули													
Боул з креветками гриль	55	2	3	6	6	8	4	1	3	6	6	8	3
Боул з тунцем Татакі	47	1	3	5	5	7	3	1	2	5	5	7	2
Боул з лосоосем	45	1	3	5	5	6	3	1	2	5	5	6	2
Боул зі яловичиною теріякі	59	2	4	6	6	8	4	1	3	6	6	8	3
Боул з індичка сувід	41	1	2	4	4	6	3	1	2	4	4	6	2
Боул з маринованим тофу	55	2	3	6	6	8	4	1	3	6	6	8	3
Боул овочевий	38	1	2	4	4	5	3	1	2	4	4	5	2
WOK													
Рисова локшина з тигровими креветками	33	1	2	3	3	5	2	1	2	3	3	5	2
Соба з куркою	55	2	3	6	6	8	4	1	3	6	6	8	3
Соба з овочами та яловичиною або куркою Соус на вибір: теріякі, тайський, устричний, гостро-солодкий	67	2	4	7	7	9	5	1	3	7	7	9	3
Удон з креветками	49	1	3	5	5	7	3	1	2	5	5	7	2
Удон з телятиною	44	1	3	4	4	6	3	1	2	4	4	6	2
Удон з куркою та грибами	51	2	3	5	5	7	4	1	3	5	5	7	3
Удон з овочами	41	1	2	4	4	6	3	1	2	4	4	6	2
Бургери													
З яловичиною	50	2	3	5	5	7	4	1	3	5	5	7	3
З свининою	40	1	2	4	4	6	3	1	2	4	4	6	2
З куркою	23	1	1	2	2	3	2	0	1	2	2	3	1
Сендвічі													
з лососем та пікантним соусом спайсі, листя ромену, свіжі огірки	30	1	2	3	3	4	2	1	2	3	3	4	2
З смаженою телятиною, з додаванням соусу песто, моцарели, свіжих томатів та руколи	53	2	3	5	5	7	4	1	3	5	5	7	3
з прошуто, медово-лаймового соусу, карамелізованої груші, тонких слайсів пармезану та рукола.	30	1	2	3	3	4	2	1	2	3	3	4	2
Десерти в склянках													
Три молока із солоною карамеллю	46	1	3	5	5	6	3	1	2	5	5	6	2
Чізкейк тропічний	29	1	2	3	3	4	2	1	1	3	3	4	1
Мус малиновий із білим шоколадом	38	1	2	4	4	5	3	1	2	4	4	5	2

Організаційна система управління ресторану у місті Києві



Планування фонду заробітної плати на 2026 рік

	№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад, грн.	Сума тарифної частини	Доплати за майстерність	Надбавки за інтенсивність праці	Разом фонд оплати праці
Адміністративно- управлінський персонал	1	Виконавчий директор	1	24000,00	24000,00	4000,00	1500,00	29500,00
	2	Бухгалтер	1	19000,00	19000,00	2500,00	1500,00	23000,00
	4	Технолог	1	17000,00	17000,00	2000,00	1500,00	20500,00
	5	Адміністратор	2	16000,00	32000,00	2000,00	3000,00	37000,00
		Разом	5	76000,00	92000,00	10500,00	7500,00	110000,00
Виробничий (операційний) персонал	6	Комірник	1	16000,00	16000,00	600,00	600,00	17200,00
	7	Кухар	8	16000,00	128000,00	4000,00	2400,00	134400,00
	8	Помічник кухаря	2	12000,00	24000,00	600,00	600,00	25200,00
	9	Працівник залу	6	11000,00	66000,00	1800,00	1800,00	69600,00
	10	Касир	2	12000,00	24000,00	1000,00	1000,00	26000,00
	11	Бармен	2	146000,00	292000,00	1200,00	1200,00	294400,00
		Разом	21	213000,00	550000,00	9200,00	7600,00	566800,00
Допоміжний персонал	12	Прибиральниця залу	2	11000,00	22000,00		900,00	22900,00
	13	Кур'єр	2	11000,00	22000,00		900,00	22900,00
	14	Мийник кухонного та столового посуду	4	11000,00	44000,00		900,00	44900,00
		Разом	8	33000,00	264000,00		2700,00	90700,00
		Разом місячний фонд основної заробітної плати	34	322000,00	906000,00	19700,00	17800,00	767500,00

Планування поточних витрат на 2026 рік

№	Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Витрати умовно-змінні(ЗВ) та умовно-постійні(ПВ)
1	Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	11921,04	ЗВ
2	Витрати на оплату праці	10769,54	ПВ
3	Відрахування на соціальні заходи та медичне страхування	2369,30	ПВ
4	Амортизаційні відрахування	853,47	ПВ
5	Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	597,60	ПВ
6	Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	75,00	ПВ
7	Витрати на оренду основних засобів, інших необоротних активів		ПВ
8	Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	16,75	ПВ
9	Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	19,87	ЗВ
10	Витрати на транспортування	507,17	ЗВ
11	Витрати на охорону ЗРГ	3,58	ПВ
12	Інші поточні витрати діяльності.	1231,84	ПВ
13	Фінансові витрати		ПВ
	Разом поточні витрати	28365,15	
	У тому числі: умовно змінні витрати	12448,08	
	умовно постійні витрати	15917,08	

ГРАФІЧНИЙ МАТЕРІАЛ

План благоустрою М 1:500

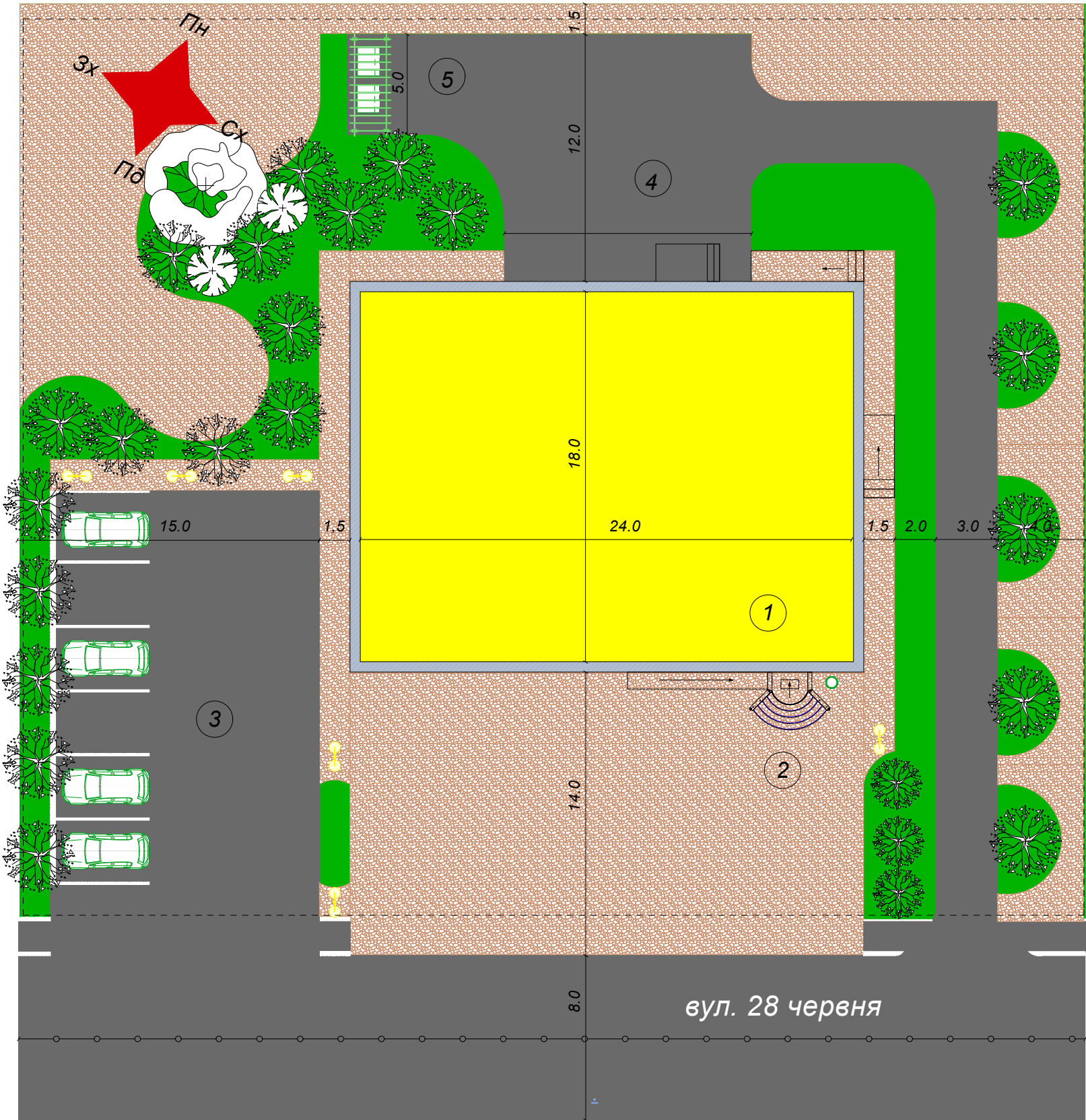


Схема проїзду



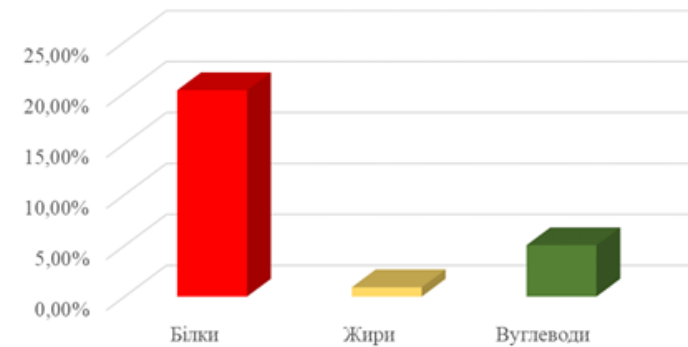
Експлікація будівель та споруд

№	Найменування	Примітка
1	Ресторан	50 місць
2	Майданчик для збору відвідувачів	140 м ²
3	Стоянка для автомобілів	144 м ²
4	Розвантажувальний майданчик	144 м ²
5	Майданчик для сміттєзбірників	40 м ²

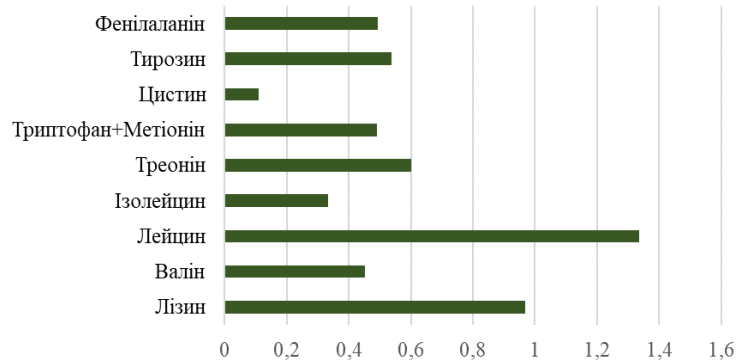
Умовні позначення

	Межа ділянки		Асфальтування		Дерева
	Будівля, що проектується		Бордюри для тротуарів		Навіс
	Бруківка		Бак для сміття		Вуличні ліхтарі
	Озеленення		Сміттєзбірник		Автомобіль

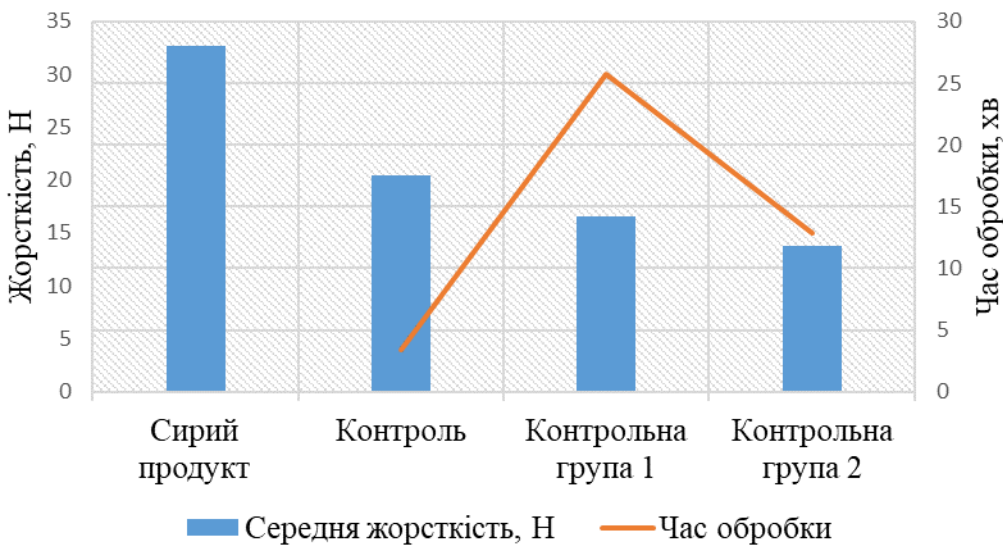
						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-14 д.ф.н. КР ГЧ			
						Прое́кт рестора́ну швидко́го обслу́говува́ння із впрова́дженням іннова́ційних стра́в з гідро́біонти́в			
Ізм.	Коп.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Ресторан швидкого обслуговування на 50 місць	Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.	Паламарек К.В.						Д	1	3
Керівник	Брикова Т.М.								
Розробив	Остапюк В.В.								
						План благоустрою території та схема проїзду до об'єкту проектування	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 2 курс, 705 гр., д.ф.н.		



Хімічний склад їстівної частини *Rapana pontica*, %



Вміст незамінних амінокислот в рапанах

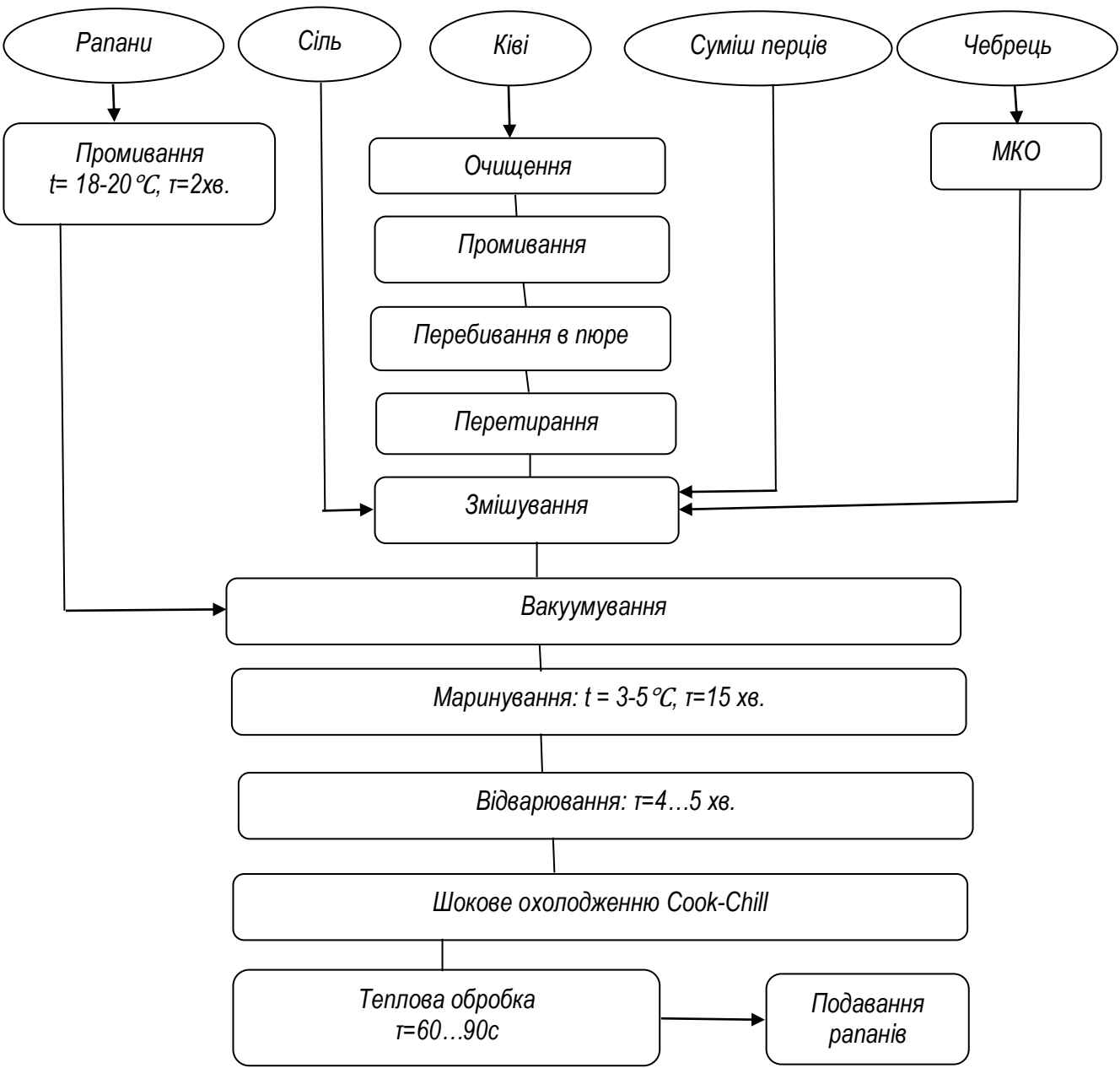


Жорсткість (сила зсуву) модельних композицій

Органолептична оцінка дослідних зразків рапанів

Показники	Контрольний зразок	Дослідна група 1	Дослідна група 2
Зовнішній вигляд	Цілі шматочки, колір сірувато-бежевий, поверхня щільна, гладенька	Злегка блискуча поверхня, колір більш насичений (жовтувато-бежевий), невелике ущільнення структури	Поверхня рівна, м'яка, світло-бежевого кольору
Консистенція	Пружна, місцями жорстка; при розжовуванні відчутна волокнистість	Більш щільна, але еластична; легше піддається розжовуванню, без надмірної твердості	Дуже ніжна, соковита, структура; легко ріжеться і розжовується
Смак	Типовий морський, злегка солонуватий, нейтральний	Виражений кислувато-солоний смак, підкреслений ароматом маринаду; освіжаючий післясмак	Приємний кисло-солодкий смак з фруктовими нотками; без різкості, з м'яким післясмаком
Аромат	Нейтральний, морський, без сторонніх запахів.	3 відтінками оцту і спецій, кислувато-пряний.	Ніжний аромат з легкою фруктовістю, освіжаючий, без запаху кислоти
Колір у розрізі	Однорідний, сірувато-бежевий.	Світло-бежевий, трохи темніший біля поверхні.	Однорідний, світлий, ближчий до кремового

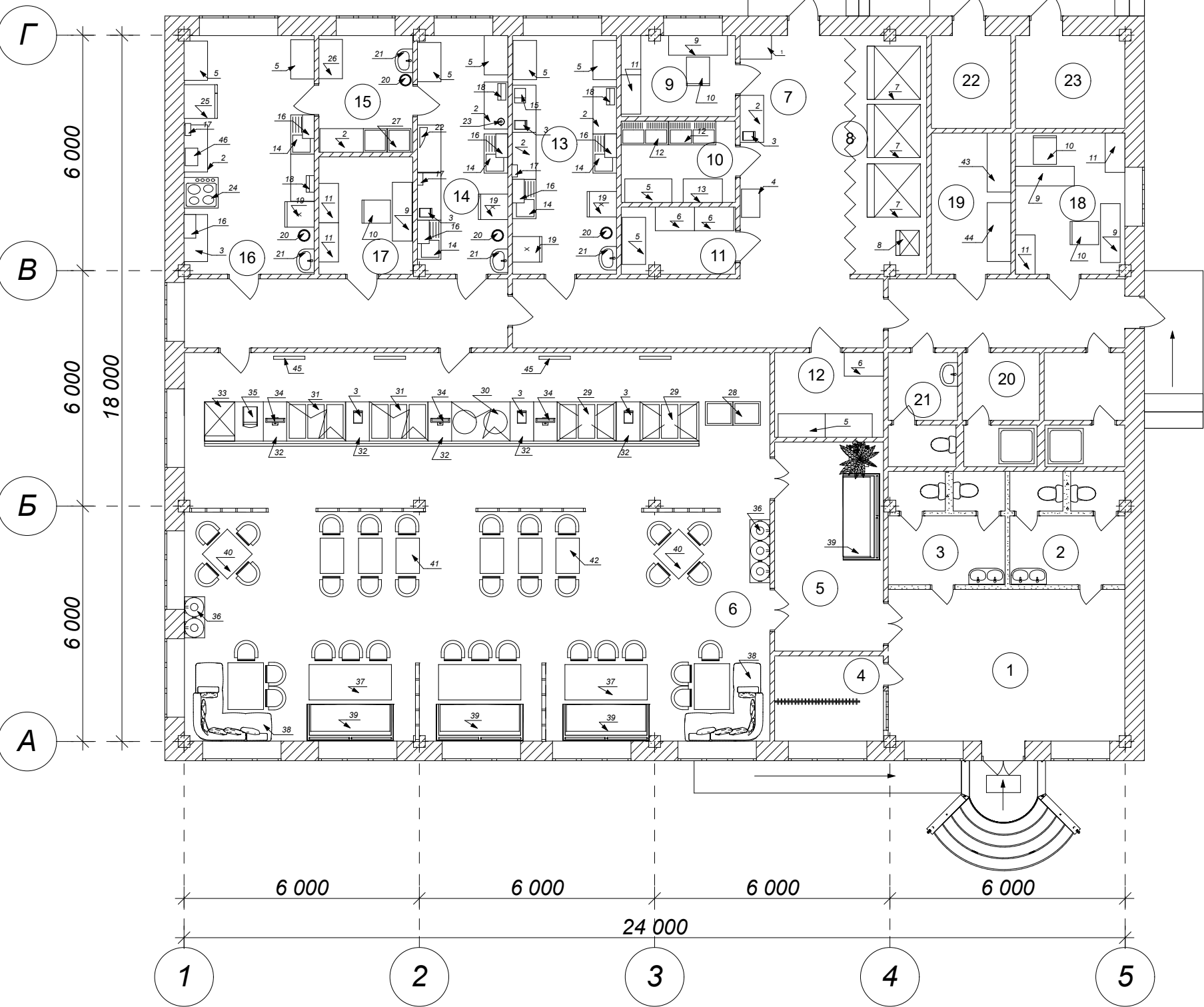
Технологія приготування напівфабрикатів з рапанів з використанням технологічного циклу Cook-Chill



				ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-14 д.ф.н. КР ГЧ			
				Проект ресторану швидкого обслуговування із впровадженням інноваційних страв з гідробіонтів			
	П. І. Б.	Підпис	Дата	Ресторану швидкого обслуговування на 50 місць	Стадія	Аркуш	Аркушів
Зав. каф.	Паламарек К.В.				Н	2	3
Керівник	Брикова Т.М.						
Здобувач	Остапюк В.В.			Графічні матеріали за результатами наукових досліджень	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 2 курс 705 гр., д.ф.н.		

План на позначці +0,000
М 1:100

ЕКСПЛІКАЦІЯ		
№	Найменування приміщень	Площа, м.кв
1	Вестибюль	23,0
2	Санвузол для чоловіків	8,5
3	Санвузол для жінок	8,5
4	Гардероб	6,0
5	Аванзал	15,0
6	Обідня зала	147,0
7	Завантажувальна	10,0
8	Зона охолоджувальних камер	13,0
9	Приміщення комірника	6,0
10	Комора та мийна тари	6,0
11	Комора напоїв	5,0
12	Комора сухих продуктів	6,0
13	Доготівельний цех	16,0
14	Холодний цех	14,0
15	Мийна кухонного посуду	7,0
16	Гарячий цех	20,0
17	Приміщення зав виробництвом	7,0
18	Контора	10,0
19	Білизняна	7,0
20	Гардероб з душовими для персоналу	12,0
21	Санвузол для персоналу	5,0
22	Вентиляційна камера припливна	5,5
23	Вентиляційна камера витяжна	5,5



						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-14 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект ресторану швидкого обслуговування із впровадженням інноваційних страв з гідробіонтів			
Ізм.	Коп.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата				
Зав. каф.	Паламарек К.В.					Ресторан швидкого обслуговування на 50 місць	Стадія	Лист	Листів
Керівник	Брикова Т.М.						Д	3	3
Розробив	Остапук В.В.								
						План закладу ресторанного господарства з розташуванням технологічного устаткування та обладнання	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 2 курс, 705 гр., д.ф.н.		

Специфікація обладнання

№	Назва устаткування	Марка	Кількість	Габаритні розміри, мм	
				Довжина	Ширина
1	Ваги товарні	Зевс ВПЕ -1	1	600	800
2	Стіл виробничий	Orest B-5	10	1200	600
3	Ваги настільні	Crystal	5	230	320
4	Візок вантажний	BudMonster	1	725	470
5	Стелаж	Orest N	10	1200	600
6	Підтоварник	Orest N-1	3	1000	600
7	Охолоджувальна камера	KXC-3	3	1360	1360
8	Низькотемпературна шафа	Gooder UDD 370	1	595	640
9	Стіл письмовий	Mesa Крісмер	1	1500	500
10	Стілець офісний	Samba Alum S-82	2	480	480
11	Шафа офісна	Mesa Крісмер	2	1000	500
12	Ванна мийна	Orest BM-2.1HS	2	1200	600
13	Стіл	Orest B-5	1	1000	600
14	Стіл з мийною ванною	Orest TPSI-1	5	1000	600
15	Овочерізка	Philips	1	320	480
16	Полічка навісна	Orest	6	600	300
17	Стерелізатор для ножів	Oztiryakiler	3	310	140
18	Вакуумний пакувальник	GORENJE	3	420	205
19	Холодильна шафа	BRILLIS BN9-M-R2	3	650	750
20	Бачок для відходів		4	300	300
21	Раковина для миття рук	AP-15	4	600	550
22	Слайсер	BOMANN MA 451	1	550	380

23	Блендер погружний	TEFAL INFINY	1	160	160
24	Плита індукційна	КИЙ-В ПІ-4.2-14	1	780	870
25	Пароконвектомат	Unox	1	860	850
26	Стелаж	Orest N	1	1000	600
27	Ванна мийна	Orest BM-1.1HS	2	600	600
28	Диспенсер для підносів	Orest TD-1+CB-8	2	700	600
29	Прилавок-вітрина холод-на	ПВХЛС-К 1500	2	1500	1000
30	Марміт для 1 страв	MCE-1-1500	1	1500	1000
31	Поверхня з вок сковорідками	MCE-2-1500	2	1500	1000
32	Стіл нейтральний	EH-600	5	600	1000
33	Нейтральний елемент	HE-1500	1	1500	1000
34	Еасовий апарат		3	485	200
35	Кип'ятильник	Profi Cook	1	370	530
36	Контейнер для сміття	EH-200	2	1500	500
37	Стіл 6-ти місний		5	2100	900
38	Диван кутовий	Вавілон	2	2000	2000
39	Диван	Вавілон	4	2200	900
40	Стіл 4-х місний		2	900	900
41	Стіл 2-х місний		6	600	900
42	Крісло	Вавілон	35	600	520
43	Шафа	ШБ-2А	1	1500	600
44	Ларь	ЛБ-2А	1	1500	600
45	Екран	Samsung	4	800	80
46	Гриль	Bosch	1	450	320

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-14 д.ф.н. КР ГЧ			
						Проект ресторану швидкого обслуговування із впровадженням інноваційних страв з гідробіонтів			
Ізм.	Коп.уч.	Лист	№Док.	Підп.	Дата	Ресторан швидкого обслуговування на 50 місць	Стадія	Лист	Листів
Зав. каф.	Паламарек К.В.						Д	За	З
Керівник	Брикова Т.М.								
Розробив	Остапюк В.В.								
						Специфікація обладнання	Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу, 2 курс, 705 гр., д.ф.н.		