

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

Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

**на тему «Проект ресторану із впровадженням новітніх технологій хліба
пшеничного»**

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

(підпис здобувача)

Йосипчука Віталія Йосиповича

Науковий керівник
канд. техн. наук, доцент

(підпис керівника)

Данилюк Інна Петрівна

Завідувач кафедри
канд. техн. наук, доцент

(підпис завідувача
кафедри)

Паламарек Каріна Вікторівна

**Чернівці
2025**

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

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

ЗАТВЕРДЖУЮ

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

**ЗАВДАННЯ
на кваліфікаційну роботу здобувачеві
Йосипчуку Віталію Йосиповичу**

(прізвище, ім'я, по-батькові)

1. Тема кваліфікаційної роботи:

Проект ресторану із впровадженням новітніх технологій хліба пшеничного

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 з урахуванням вимог НАССР та ISO розробити проект закладу ресторанного господарства у м. Чернівці із впровадженням новітніх технологій хліба пшеничного.

Об'єкт дослідження: проект закладу ресторанного господарства, новітні технології хліба пшеничного із рисовим борошном, шротом з насіння льону, насінням кунжуту та олією із кісточок винограду.

Предмет дослідження: ресторан на 50 місць, рисове борошно, шрот з насіння льону, насіння кунжуту, олія із кісточок винограду, бездріжджовий хліб пшеничний, хліб пшеничний «Мультизлаковий».

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

Розділ	Консультант (прізвище, ініціали)	Підпис	
		Завдання видав	Завдання виконав
1. Концепція. Інноваційні технології. Організація	Данилюк І.П.		

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

5. Зміст кваліфікаційної роботи

Вступ

Розділ 1. Концепція. Інноваційні технології. Організація

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

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

- 2.1. Об'ємно-планувальне рішення
- 2.2. Архітектурні рішення

Розділ 3. Управління. Економіка

- 3.1. Організаційний дизайн
- 3.2. Доходи. Витрати
- 3.2. Ефективність інвестиційного проєкту

Резюме проєкту (висновки)

Список використаних джерел

Додатки

Перелік графічного матеріалу:

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

6. Календарний план виконання роботи

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

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

Керівник кваліфікаційної роботи

Інна ДАНИЛЮК

(ім'я, прізвище)

**Завдання прийняв до виконання
студент**

Віталій ЙОСИПЧУК

(ім'я, прізвище)

Відгук керівника кваліфікаційної роботи

Кваліфікаційна робота студента Йосипчука Віталія Йосиповича присвячена проектуванню ресторану із впровадженням новітніх технологій виробництва пшеничного хліба та обґрунтуванню організаційно-технологічних рішень щодо діяльності закладу ресторанного господарства. Обрана тематика є надзвичайно актуальною, враховуючи сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу, де підвищений попит споживачів спрямований на натуральні, корисні та інноваційні хлібобулочні вироби.

У роботі визначено мету, завдання, концепцію та структуру проєктованого ресторану. Студент здійснив ґрунтовний аналіз наукових джерел щодо традиційних та інноваційних технологій хліба, особливостей використання нетрадиційної сировини, переваг заквасок, способів покращення якості та харчової цінності пшеничного хліба. Особливу увагу приділено технологічним процесам приготування бездріжджових і мультизернових хлібів, аналізу їх органолептичних та фізико-хімічних показників.

Практична частина роботи містить проєктування виробничих, торговельних та допоміжних приміщень ресторану; розробку виробничої програми; підбір сучасного устаткування для виробничих цехів; проведено розрахунок персоналу та площ. Студент демонструє вміння застосовувати отримані теоретичні знання для вирішення практичних завдань проєктування закладу ресторанного господарства.

Кваліфікаційна робота відзначається логічною структурою, науковою обґрунтованістю, грамотністю викладення матеріалу та відповідністю вимогам щодо оформлення. Автор проявив ініціативність, самостійність, високу зацікавленість у темі дослідження, а також здатність працювати з науковою, технічною та нормативною літературою.

Кваліфікаційна робота студента Йосипчука Віталія Йосиповича виконана на належному науково-практичному рівні, відповідає встановленим вимогам, а її автор заслуговує на присвоєння відповідної кваліфікації та отримання позитивної оцінки.

Керівник кваліфікаційної роботи

(підпис, дата)

Висновок про кваліфікаційну роботу

Кваліфікаційна робота здобувача Йосипчука Віталія Йосиповича може бути допущена до захисту в екзаменаційній комісії.

Завідувач кафедри

Каріна ПАЛАМАРЕК

АНОТАЦІЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ

Студента	Йосипчука Віталія Йосиповича
Кафедра	харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Освітня програма	«Ресторанні технології та бізнес»

**Тема роботи: «Проект ресторану із впровадженням новітніх технологій
хліба пшеничного»**

Анотація

Кваліфікаційна робота присвячена розробленню проекту ресторану із впровадженням новітніх технологій виробництва хліба пшеничного, що є актуальним напрямом у сучасній харчовій промисловості та індустрії ресторанного господарства. У роботі обґрунтовано концепцію закладу, визначено його функціональне призначення, цільову аудиторію та особливості впровадження інноваційних технологічних процесів у виробництво хлібобулочних виробів.

Проведено аналіз сучасного стану та тенденцій розвитку технологій виготовлення хліба пшеничного, розглянуто можливості використання удосконалених технологій, натуральних заквасок, функціональних добавок та альтернативних видів борошна. Визначено вплив інноваційних рішень на органолептичні, фізико-хімічні та харчові властивості хліба.

У роботі розроблено технологічну схему виробничих процесів, подано характеристику та обґрунтування вибору технологічного устаткування, визначено структуру та призначення приміщень ресторану, здійснено розрахунок їх необхідних площ відповідно до санітарно-гігієнічних вимог. Окрему увагу приділено питанням організації праці, оптимізації виробничих потоків та забезпечення енергоефективності й безпечності технологічного процесу.

Проект містить аналіз економічної ефективності діяльності ресторану, визначення основних статей витрат, прогнозування можливих доходів та шляхів підвищення рентабельності закладу. Запропоновано рекомендації щодо перспективного розвитку ресторану, удосконалення технології виробництва хліба та розширення асортименту виробів.

Кваліфікаційна робота є сучасною, теоретично обґрунтованою та практично спрямованою. Представлені результати підтверджують можливість ефективного впровадження новітніх технологій у виробництво хліба пшеничного в умовах ресторанного господарства.

Ключові слова: хліб пшеничний, інноваційні технології, закваска, ресторан, технологічний процес, проєктування.

Annotation

The qualification thesis is devoted to the development of a restaurant project implementing advanced technologies for the production of wheat bread, which represents a relevant direction in modern food industry and the restaurant sector. The work substantiates the concept of the establishment, defines its functional purpose, target audience, and the specific features of integrating innovative technological processes into the production of bakery products.

An analysis of the current state and trends in wheat bread production technologies has been conducted. The study considers the possibilities of using improved production methods, natural sourdoughs, functional additives, and alternative types of flour. The impact of innovative solutions on the organoleptic, physicochemical, and nutritional properties of bread has been determined.

The thesis presents a technological scheme of production processes, provides a rationale for the selection of technological equipment, defines the structure and purpose of the restaurant's premises, and calculates the necessary areas in accordance with sanitary and hygienic requirements. Special attention is given to labor organization, optimization of production flows, and ensuring the energy efficiency and safety of the technological process.

The project includes an analysis of the economic efficiency of the restaurant's operation, identification of major cost items, forecasting potential income, and determining ways to improve the profitability of the establishment. Recommendations are proposed for the further development of the restaurant, improvement of bread production technology, and expansion of the product assortment.

The qualification thesis is contemporary, theoretically grounded, and practically oriented. The obtained results confirm the feasibility and effectiveness of implementing advanced technologies for wheat bread production in the restaurant industry.

Keywords: wheat bread, innovative technologies, sourdough, restaurant, technological process, design.

ЗМІСТ

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



ВСТУП

Розвитку ресторанного господарства в Україні характеризується зростанням інтересу споживачів до продукції підвищеної харчової та біологічної цінності, виготовленої із використанням інноваційних технологій. Поряд із традиційним асортиментом, особливої актуальності набуває впровадження у виробництво хлібобулочних виробів функціонального спрямування, збагачених корисними нутрієнтами, натуральними інгредієнтами, альтернативними видами борошна та технологіями, що сприяють покращенню структури, смаку й засвоюваності продукту. Одним із перспективних напрямів розвитку харчової індустрії є удосконалення технології пшеничного хліба як базового продукту щоденного споживання, що займає важливе місце в раціоні населення.

На українському ринку спостерігається тенденція до зростання попиту на бездріжджові, ремісничі, заквасочні та мультизлакові хліби, що відрізняються високою якістю, покращеними органолептичними характеристиками та натуральним складом. Споживачі надають перевагу продукції без штучних підсилювачів смаку, консервантів і поліпшувачів, що зумовлює необхідність впровадження сучасних технологічних рішень у закладах ресторанного господарства. Інновації у виробництві пшеничного хліба включають використання натуральних заквасок, ферментованих компонентів, нетрадиційних видів борошна, гідратаційних режимів, змінених температурних параметрів випікання, технологій довготривалого холодного бродіння та сучасного технологічного обладнання.

Водночас проєктування ресторану із впровадженням новітніх технологій хлібопечення вимагає комплексного підходу, що охоплює розроблення концепції закладу, організацію виробничого процесу, підбір відповідного технологічного устаткування, забезпечення раціонального просторово-планувального вирішення, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та стандартів безпеки харчових продуктів. Особливої уваги потребує питання формування асортиментної лінійки хлібобулочних виробів, що матимуть конкурентні

переваги, інноваційні характеристики та високу споживчу цінність.

Актуальність теми кваліфікаційної роботи зумовлена необхідністю інтеграції новітніх технологій у ресторанний бізнес, що сприяє підвищенню якості хлібної продукції, розширенню асортименту та забезпеченню сучасних запитів споживачів. Розроблення проєкту ресторану, у рамках якого заплановано впровадження інноваційних технологій пшеничного хліба, дозволяє підвищити ефективність виробництва, оптимізувати технологічні процеси, забезпечити стабільність якості виробів і сформувати унікальну гастрономічну ідентичність закладу.

Мета кваліфікаційної роботи за результатами комплексу маркетингових, організаційно-технологічних досліджень з урахуванням вимог HACCP та ISO розробити проєкт закладу ресторанного господарства у м. Чернівці із впровадженням новітніх технологій хліба пшеничного.

Для досягнення поставленої мети у роботі визначено такі завдання:

- обґрунтувати концепцію та формат проєктованого ресторану;
- проаналізувати сучасний стан та тенденції розвитку інноваційних технологій хліба;
- дослідити технологічні аспекти виробництва пшеничного хліба та визначити напрямки удосконалення технології;
- розробити концептуальне меню проєктованого ресторану з використанням новітніх технологій хліба пшеничного;
- визначити потребу закладу у технологічному устаткуванні та його характеристиках;
- обґрунтувати організаційно-технологічну структуру виробництва;
- виконати техніко-економічну оцінку запропонованих рішень.

Об'єктом дослідження є проєкт закладу ресторанного господарства, новітні технології хліба пшеничного із рисовим борошном, шротом з насіння льону, насінням кунжуту та олією із кісточок винограду.

Предметом дослідження ресторан на 50 місць, рисове борошно, шрот з насіння льону, насіння кунжуту, олія із кісточок винограду, бездріжджовий хліб пшеничний, хліб пшеничний «Мультизлаковий».

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



РОЗДІЛ 1. КОНЦЕПЦІЯ. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ. ОРГАНІЗАЦІЯ.

1.1 Концепція

Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розміщення закладу ресторанного господарства

Місто Чернівці є адміністративним центром Чернівецької області та одним із найбільш колоритних, історично цінних і туристично привабливих міст України. Завдяки своїй вигідній геолокації, мультикультурній спадщині та динамічному розвитку сфери послуг, місто створює сприятливі умови для відкриття закладів ресторанного господарства нового покоління та впровадження інноваційних технологій харчової продукції.

Чернівці розташовані на заході України, у передгір'ї Карпат, що формує комфортні кліматичні умови для ведення бізнесу, отримання якісної сировини та активного відпочинку. Місто має понад 600-річну історію, що відображається у його архітектурі, культурній і гастрономічній спадщині. Чернівці входять до переліку міст із високим туристичним потенціалом завдяки унікальній архітектурі (зокрема, Резиденції митрополитів Буковини і Далмації), розвиненій культурній інфраструктурі та вигідному транспортному розташуванню.

Станом на сьогодні у місті проживає понад 260 тис. мешканців, що забезпечує стабільний попит на послуги харчування та розвиток підприємств ресторанної індустрії різного формату.

Чернівці входять до групи міст з активною господарською діяльністю, де основними напрямками економіки є торгівля, освіта, транспорт, будівництво, невиробничий сектор та сфера послуг. За останні роки спостерігається суттєве зростання попиту на якісні гастрономічні продукти й сучасні заклади харчування, що відповідають міжнародним тенденціям: здорове харчування, локальні інгредієнти, крафтове виробництво, преміальні пекарні тощо.

Місто має достатню кількість підприємств харчової промисловості, фермерських господарств та локальних виробників, що забезпечує можливість стабільного постачання натуральної сировини – важливий чинник для ресторану з

інноваційним хлібопекарським напрямом.

Чернівці є одним із найпривабливіших туристичних центрів Західної України. Місто щороку відвідує понад півмільйона туристів, включаючи гостей із Європи, США та інших країн світу. Туристичний потік створює високий попит на унікальні гастрономічні концепції, атмосферні ресторани та автентичні продукти, зокрема крафтовий хліб і локальну ресторанну продукцію та вироби.

Сучасний турист орієнтується на унікальний досвід, що робить ресторан із новітніми технологіями хлібопечення стратегічно привабливим – адже хліб є важливим елементом гастрономічної ідентичності регіону.

Сектор HoReCa у Чернівцях активно розвивається, формуючи конкурентне ринкове середовище. Місто має чимало кав'ярень, ресторанів, сімейних закладів, кондитерських та пекарень, однак:

- більшість з них працюють за традиційними технологіями;
- відсутня значна кількість ресторанів із власним хлібопекарським виробництвом;
- мало закладів пропонують ремісничий хліб, хліб на натуральній заквасці, мультизлакові та інноваційні види хліба;
- попит на крафтову випічку зростає, але пропозиція залишається обмеженою.

Це створює вигідні умови для відкриття ресторану спеціалізованого формату, який поєднуватиме сучасну гастрономію та інноваційні технології виробництва пшеничного хліба.

Чернівці мають розвинену інфраструктуру:

- автомобільні шляхи міжнародного значення (через місто пролягають транспортні коридори до Румунії та Молдови),
- автостанція та залізничний вокзал,
- аеропорт (відновлення діяльності після модернізації),
- активна міська транспортна мережа.

Інфраструктура міста забезпечує: стабільне постачання сировини (борошно,

зернові, фермерська продукція), зручну доставку продукції, доступність для гостей ресторану з інших районів та областей.

Буковина є регіоном зі змішаною культурною спадщиною, де переплелися українські, румунські, австрійські, єврейські та польські традиції. Це створило самобутню гастрономію з великою кількістю хлібних виробів, випічки та борошняних страв. Кухні різних народів сприяли інноваціям у хлібопеченні, зокрема: використання натуральних заквасок, застосування ферментованих інгредієнтів, високі вимоги до якості борошна та технології замісу, поширення ремісничих хлібів.

Тому, саме Чернівці є містом, де проєкт ресторану з інноваційним технологіями пшеничного хліба буде гармонійно вписуватися у культурний контекст і користуватися попитом серед місцевих жителів і туристів.

Вибір міста Чернівці для реалізації проєкту ресторану із впровадженням новітніх технологій хліба пшеничного є обґрунтованим з огляду на такі чинники:

- високий споживчий попит на натуральний та крафтовий хліб серед мешканців міста.
- недостатня пропозиція закладів, які займаються сучасними хлібопекарськими технологіями.
- зростаючий туристичний потік, що формує потребу в унікальних гастрономічних продуктах.
- розвинена інфраструктура, яка забезпечує логістику сировини та зручність для гостей.
- культурний та гастрономічний потенціал регіону, що сприяє популяризації ремісничого хліба.
- інноваційна орієнтація ресторанної індустрії міста, що підтримує розвиток сучасних форматів харчування.
- сприятливі умови для підприємництва та високий рівень попиту на заклади середнього та преміального сегменту.

Чернівці є перспективною локацією для створення ресторану із

впровадженням новітніх технологій пшеничного хліба завдяки поєднанню економічних, культурних, соціальних та гастрономічних чинників. Місто має стабільний споживчий ринок, розвинену інфраструктуру, багату гастрономічну спадщину та сприятливі умови для реалізації інноваційних проєктів у сфері ресторанного господарства.

Вибір локації є ключовим етапом у процесі проєктування закладу ресторанного господарства, оскільки географічне розташування визначає інтенсивність відвідування, доступність для цільової аудиторії, потенціал розвитку та конкурентні переваги підприємства. Проєктований ресторан із впровадженням новітніх технологій хліба пшеничного планується розмістити за адресою: м. Чернівці, вул. Жванецька, 25, (рис. 1.1), що належить до перспективних локацій міста з активним рухом населення та зручним транспортним сполученням. Обрана локація створює всі передумови для ефективного функціонування закладу та його подальшої конкурентоспроможності.



*Рис. 1.1. Місце проєктування ресторану по вул. Жванецька, 25 у м. Чернівці
(1 – проєктований ресторан)*

Вулиця Жванецька розташована в межах густонаселеного району м. Чернівців, що характеризується активною житловою забудовою, наявністю соціальної інфраструктури та постійним пішохідним і транспортним потоком. У

безпосередній близькості розташовані багатоквартирні житлові будинки, навчальні заклади (приватна загальноосвітня школа), Чернівецький музей народної архітектури та побуту Буковини, торговельні точки, аптеки та інші об'єкти побутового призначення, що сприяє формуванню стабільного контингенту потенційних споживачів.

Однією з головних причин вибору цієї локації є її зручне транспортне сполучення. Вулиця Жванецька має вихід до вулиць Січових стрільців, Фастівська, Старожуківський шлях, що забезпечують оперативну логістику постачання сировини, швидке обслуговування клієнтів та зручність пересування співробітників.

У безпосередній близькості до об'єкта знаходяться:

- зупинки громадського транспорту (автостанцію «Кемпінг», автобусні та тролейбусні маршрути (4, 40, 43);
- місцеві дороги з помірним транспортним навантаженням;
- можливість облаштування зручного під'їзду для вантажного транспорту з тильної частини будівлі для здійснення розвантажувально-навантажувальних робіт.

Район зосереджує значну кількість жителів віком 25-60 років із середнім рівнем доходів, що відповідає цільовому сегменту споживачів проєктованого ресторану. Наявність поблизу навчальних закладів та офісних установ створює додатковий потенціал для формування постійного потоку клієнтів у денний та вечірній час.

Близькість житлових будинків забезпечує високий рівень відвідуваності закладу мешканцями району, а сучасний формат ресторану з виробництвом крафтового хліба дозволить задовольнити потреби місцевих жителів у свіжій випічці та корисних хлібних виробах. Транспортна доступність підвищує конкурентоспроможність закладу та сприяє збільшенню кількості відвідувачів.

Поряд з місцем проєктування нового ресторану розташовано автостанцію «Кемпінг», компанію автозапчастин «АвтоНова-Д», готель «Корал», ресторан

«Корал», ресторан «Ozbay Turkish Cuisine», фабрика вікон «Болена», житлові будинки.

Ресторан «Корал», який являється конкурентом проєктованого закладу, знаходиться в будівлі готелю «Корал» та орієнтований на організацію бенкетів та обслуговування гостей готелю. Для проведення бенкетів передбачено три зали в європейському стилі де гостям пропонують страви європейської та української кухонь за помірну ціну.

Враховуючи вищенаведену інформацію, робимо висновок, що наявні заклади ресторанного господарства в ареалі діяльності проєктованого ресторану пропонують відвідувачам страви європейської, української та турецької кухонь. Ні один із закладів-конкурентів не пропонує відвідувачам крафтову продукцію та не використовує інноваційні технології, що робить проєктування ресторану із реалізацією інноваційних технологій хліба пшеничного доцільним та перспективним.

Неймінг закладу

Для відображення специфіки проєктованого ресторану запропоновано назву «Casa del Pane» («Дім хліба»), яка повною мірою відповідає концептуальним засадам функціонування підприємства та підкреслює його спрямованість. Обрана назва має яскраво виражений італійський акцент, що асоціюється з традиціями ремісничого хлібопечення, високою якістю борошняних виробів, майстерністю та витонченістю гастрономічної культури. У європейській, зокрема італійській кухні, хліб є не лише продуктом споживання, а й символом гостинності, домашнього тепла та довершеності кулінарної майстерності, що узгоджується зі змістовною ідеєю роботи.

Назва «Casa del Pane» формує позитивний емоційний та семантичний образ закладу, оскільки слово «Casa» («дім») створює асоціації із затишком, безпечністю та домашньою атмосферою, тоді як «Pane» («хліб») підкреслює ключовий продукт ресторану та його виробничу основу. Такий підхід забезпечує впізнаваність бренду, сприяє формуванню вдалого іміджу та дозволяє закладу

виокремитися на тлі конкурентів за рахунок гармонійного поєднання автентичності, інноваційності та європейського стилю.

Неймінг «Casa del Pane» є функціонально доцільним із маркетингової точки зору, оскільки назва є лаконічною, милозвучною, легко сприймається та запам'ятовується, а також зберігає універсальність для використання в різних рекламних, інформаційних та брендингових матеріалах. Вона вдало поєднує ремісничу традицію виробництва хліба з упровадженням сучасних технологій, що відповідає стратегічній меті створення ресторану нового типу із власним хлібопекарським виробництвом.

Легенда ресторану «Casa del Pane» – демократичний міський заклад ресторанного господарства, який пропонує відвідувачам скуштувати ароматний свіжовипечений крафтовий хліб та насолодитися стравами італійської кухні

«Casa del Pane» народилася з ідеї поєднати в одному просторі тепло традиційного хлібного дому та сучасні інноваційні технології. Це місце, де хліб не просто випікають – його творять. Тут кожна скоринка, кожен аромат, кожна текстура має свою історію, наповнену любов'ю до ремісничої справи та повагою до культури хлібопечення.

Розроблено фірмовий логотип ресторану «Casa del Pane» (рис.1.2).



Рис.1.2. Логотип ресторану «Casa del Pane»

Розроблено фірмовий салоган проєктованого закладу: Casa del Pane – хліб,

що створює дім».

Крім того, назва «Casa del Pane» підкреслює індивідуальність підприємства та створює підґрунтя для формування унікальної гастрономічної ідентичності закладу. Вона дозволяє побудувати цілісну концепцію візуальної комунікації – від логотипу та стилю інтер'єру до фірмової продукції, пакування та рекламних кампаній (рис. 1.3).



Рис. 1.3 Використання логотипу ресторану «Casa del Pane»

Таким чином, запропонований неймінг є змістовно обґрунтованим, естетично привабливим та стратегічно вигідним для позиціонування ресторану із впровадженням новітніх технологій виготовлення хліба пшеничного.

Концептуальне меню

Концептуальне меню ресторану «Casa del Pane» ґрунтується на філософії ремісничого хлібопечення та поєднанні традиційних і сучасних гастрономічних

підходів. Меню сформовано з урахуванням ключової ідеї закладу – підкреслити унікальність хліба як центрального елемента гастрономічного досвіду. Усі страви побудовані навколо хлібних виробів власного виробництва, створених із використанням новітніх технологій ферментації, гідратації, холодного дозрівання тіста та інноваційних методів випікання.

Основними принципами формування меню є:

- ✓ натуральність та чистота рецептури, без використання штучних поліпшувачів та консервантів;
- ✓ локальність сировини, співпраця з фермерськими господарствами Чернівецької області;
- ✓ інноваційність технологій, що забезпечує високу якість та стабільність органолептичних показників;
- ✓ європейська гастрономічна стилістика з італійським акцентом, що відповідає фірмовому позиціонуванню закладу;
- ✓ сезонність, що дозволяє адаптувати окремі позиції меню протягом року.

Концептуальне меню ресторану складається з таких ключових блоків:

До хлібної карти включено широкий асортимент хлібобулочних виробів власного виробництва:

- ✓ «Pane Classico» – класичний пшеничний хліб на живій заквасці, тривала ферментація (18-24 години);
- ✓ «Pane Integrale» – цільнозерновий хліб з високою харчовою цінністю.
- ✓ «Pane Multicereale» – інноваційний мультизлаковий хліб (льон, кунжут, гарбузове насіння, кіноа).
- ✓ «Pane Bianco Toscano» – ніжний білий тосканський хліб із високою гідратацією.
- ✓ «Focaccia Artigianale» – фокачча з оливковою олією, розмарином та морською сіллю.
- ✓ «Ciabatta Fermentata» – чіабатта на тривалій ферментації з характерною пористою структурою.

✓ «Grissini della Casa» – фірмові італійські грісіні з оливковою олією.

Хлібна карта є базою для більшості страв меню, підкреслює ремісничий характер виробництва закладу та забезпечує унікальне позиціонування ресторану.

Меню закусок спрямоване на гармонійне поєднання хліба з вишуканими гастрономічними компонентами: Антипасті-борд з італійськими сирами та прошутто. Брускети з томатами, базиліком та моцарелою. Брускета з крем-сиром, лососем та каперсами. Хумус із травами та фокаччею. Крем-паштет із курячої печінки на грінках Pane Classico. Карпачо з буряка з грісіні та сирною емульсією.

Завітавши до ресторану «Casa del Pane», відвідувачі матимуть можливість скуштувати широкий асортимент італійських страв, серед яких особливе місце займає піца, приготована з використанням цільнозернового борошна та автентичних технологічних підходів. Гостям пропонується низка варіантів піци, що вирізняються вишуканими смаковими поєднаннями: фірмова «Джотто», «Морська» з лососем і креветками, «М'ясне асорті», «Пармська», «Карбонара», а також вегетеріанська версія «Веган».

Окрім піци, у меню значна увага приділена пастам і ризотто – стравам, які є невід'ємними атрибутами італійської гастрономії. Відвідувачам пропонують ризотто з морепродуктами, фетучіні з кроликом та шпинатом, спагеті «Карбонара», а також пенне у томатному соусі з додаванням базиліку.

Асортимент холодних страв та закусок сформований з урахуванням сучасних тенденцій середземноморської кухні. Гостям пропонуються: салат «Цезар» із креветками, салат з морепродуктами у йогуртово-лимонній заправці з м'ятою, салат з сиром «Рікотта» та полуницею в інжирному соусі, а також асорті італійських сирів і м'ясних виробів.

Для повноцінного обіду або вечері ресторан пропонує низку гарячих страв, зокрема: смажені креветки з базиліком і томатною еспумою, дорадо з овочами-гриль, соте з морепродуктів, медальйони з телятини в соусі «К'янті», стейк з індички з томатами та рукколою. У якості гарніру подають овочі-гриль,

картоплю фрі та картоплю, обсмажену в італійських травах.

Десертна складова меню також відзначається різноманітністю та автентичністю. Гостям пропонуються: печений інжир з горіхами та сиром «Маскарпоне», сицилійські канолі з ніжною рікотою, кавовий мус із додаванням лікеру амаретто, італійське морозиво «Gelato», кальцоне з куркою, печиво «Савоярді», фокачча з шинкою та інші десерти, притаманні італійській кулінарній традиції.

Барна карта ресторану сформована з урахуванням гастрономічної концепції та включає широкий асортимент італійських вин, сортового пива, вермутів, бренді, коньяків, а також гарячих і охолоджувальних напоїв.

У процесі приготування страв італійської кухні в проєктованому ресторані «Casa del Pane» передбачається використання свіжих овочів, фруктів, риби, морепродуктів та м'яса без попереднього заморожування. Це забезпечує високу якість страв та дозволяє отримати автентичний, насичений смак, властивий традиційній італійській гастрономії.

Концептуальне меню ресторану «Casa del Pane» є відображенням основної ідеї закладу – представити хліб як центральний елемент гастрономічної культури. Поєднання ремісничого підходу, сучасних хлібопекарських технологій та європейської стилістики забезпечує унікальність закладу та формує його конкурентні переваги на ринку ресторанного господарства.

Концептуальний дизайн та атмосфера

Концептуальний дизайн ресторану «Casa del Pane» є важливою складовою загальної філософії закладу та спрямований на створення цілісного образу, який гармонійно поєднує традиції ремісничого хлібопечення, італійську гастрономічну культуру та сучасні підходи до оформлення інтер'єру. Архітектурно-планувальні рішення, декоративні елементи та стильові акценти формують унікальну атмосферу «Casa del Pane», що забезпечує комфорт, естетику та емоційне залучення гостей.

Стиль інтер'єру побудовано за принципом синтезу натуральності, теплоти

та мінімалістичної італійської елегантності. Концепція передбачає використання природних матеріалів – дерева, каменю, льону, кераміки, які створюють автентичний образ ресторану, що втілює традиційні ремісничі цінності. Дизайн формує атмосферу справжнього італійського дому, де хліб є символом добробуту, гостинності та кулінарної майстерності.

Інтер'єр виконано в стилі сучасного середземноморського мінімалізму з домінуючими елементами *rustic & artisan*. Основні стильові риси:

- натуральні пастельні відтінки (бежевий, кремовий, теракотовий, оливковий), що створюють м'яку, теплу атмосферу;
- акценти з масивного дерева у меблях та декоративних елементах;
- фактурні стіни з елементами цегляної кладки чи декоративного каменю, що наслідують традиційні європейські пекарні;
- відкрита пекарська зона, яка дозволяє гостям спостерігати за процесом випікання хліба;
- м'яке тепле освітлення, створене за рахунок ретельно підібраних світильників у скандинавсько-італійському стилі.

Елементи брендування – логотип, фірмові кольори, декоративні зображення зерен та колосків – інтегровані в дизайн через меню, посуд, пакування та настінний декор.

Архітектурне планування ресторану передбачає логічне зонування, що сприяє ергономічності та зручності руху гостей і персоналу:

- Головна зала – відкрита просторова зона з комфортними посадковими місцями та невеликими авторськими елементами декору.
- Вітрина з хлібобулочними виробами – відкрите експозиційне місце, де представлено фірмовий хліб на заквасці, фокаччу, чіабату, грісіні та десерти.
- Кондитерська демонстраційна вітрина – присвячена десертам та випічці; оснащена у відповідності до технологічних вимог.
- Барна зона, яка забезпечує приготування італійської кави, напоїв та обслуговування гостей.

▪ Літня тераса (сезонно), виконана у середземноморському стилі з використанням плетених меблів і декоративних рослин (рис. 1.4).



1.4. Фрагмент інтер'єру та літньої тераси ресторану «Casa del Pane»

Таке зонування сприяє ефективності роботи персоналу та створює відкритість виробничого процесу, що підсилює довіру відвідувачів.

Атмосфера ресторану формує відчуття дому, теплоти та натуральності. Основними емоційними характеристиками є: затишок – завдяки поєднанню теплого освітлення, природних текстур і м'якої палітри кольорів; ароматність – запах свіжоспеченого хліба та трав набуває статусу ключового елементу атмосфери; гостинність – дружній стиль обслуговування; естетичність – використання дизайнерського посуду, кераміки, елементів брендування створює візуальну цілісність простору.

Стратегічну роль у формуванні атмосфери відіграють фонові музика (італійський лаунж), декоративні акценти (колосся, мініатюрні хлібні інсталяції, еко-рослини) та ретельно продумана навігація для гостей.

Візуальна ідентичність «Casa del Pane» побудована на фірмовому логотипі, палітрі кольорів (теплі коричневі, кремові, золотисті та теракотові відтінки), дизайнерському шрифті та мінімалістичній графіці. Фірмові елементи

застосовуються на посуді, уніформі персоналу (фартухи, сорочки, бейджі), пакуванні хліба та десертів, вивісці та інтер'єрному декорі, поліграфічних матеріалах (меню, буклети, лояльні карти).

Брендування забезпечує впізнаваність ресторану, підсилює його маркетингову позицію та створює цілісність між дизайном, меню та концепцією.

Концептуальний дизайн ресторану «Casa del Pane» відображає синтез ремісничих традицій та сучасних дизайнерських підходів. Інтер'єр закладу формує атмосферу затишку, автентичності й теплоти, водночас підкреслюючи інноваційний підхід до хлібопекарського виробництва. Стилiстична узгодженiсть простору, логiчне зонування та грамотне брендування створюють цiлісний образ ресторану, орієнтованого на високий рівень гастрономічної культури та комфорту гостей.

Висновок

Узагальнюючи результати розроблення неймінгу, концептуального меню та дизайн-рішення ресторану «Casa del Pane», можна стверджувати, що сформована концепція закладу є цілісною, послідовною та конкурентоспроможною. Неймінг «Casa del Pane» («Дім хліба») вдало відображає філософію підприємства, що поєднує італійські традиції ремісничого хлібопечення з сучасними технологіями виробництва. Назва є лаконічною, мелодійною та маркетингово привабливою, забезпечує високу впізнаваність бренду та чітко транслює його головну цінність – хліб як ключовий елемент гастрономічної культури. Концепцію проєктованого ресторан «Casa del Pane» наводимо у додатку А.

Концептуальне меню ресторану (додаток Б) демонструє продуману гастрономічну структуру, побудовану на застосуванні натуральних інгредієнтів, живих заквасок, новітніх технологій ферментації та тривалого дозрівання тіста. Меню поєднує класичні італійські страви, авторські інтерпретації та широку хлібну карту, що інтегрує хліб як центральний компонент гастрономічного досвіду. Таким чином, меню характеризується збалансованістю, інноваційністю та відповідністю сучасним тенденціям здорового й автентичного харчування.

Концептуальний дизайн та атмосфера закладу створюють гармонійний простір, у якому поєднано природність, італійську естетику та сучасний мінімалізм. Використання натуральних текстур, теплих відтінків, відкритої пекарської зони та брендування інтер'єру формують унікальну візуальну ідентичність ресторану. Дизайн не лише виконує естетичну функцію, а й підтримує ключову ідею бренду – хліб як символ дому, тепла та ремісничої майстерності.

Отже, неймінг, меню та дизайн ресторану «Casa del Pane» утворюють узгоджену концепцію, що забезпечує високий рівень емоційного сприйняття, маркетингової привабливості та гастрономічної унікальності закладу. Оскільки всі елементи концепції взаємодоповнюють один одного, це створює підґрунтя для стабільного функціонування ресторану, формування лояльної аудиторії та досягнення конкурентних переваг на ринку ресторанного господарства.

1.2. Інноваційні технології харчової продукції

Актуальність дослідження зумовлена сучасними тенденціями розвитку харчової промисловості, орієнтованої на створення продуктів спеціального та функціонального призначення. За прогнозами провідних світових експертів у галузі дієтології, нутриціології та медичної науки, упродовж найближчого десятиліття частка такої продукції на світовому ринку може зрости до 25% від загального обсягу продовольчих товарів. Особливе місце серед них посідатимуть продукти, розроблені для споживачів із метаболічними та генетично зумовленими захворюваннями, зокрема цукровим діабетом, фенілкетонурією та целіакією, що потребують спеціально адаптованого раціону харчування [1-4].

В Україні проблема виробництва та доступності спеціалізованих продуктів харчування залишається надзвичайно актуальною. Асортимент харчових виробів для осіб із харчовою непереносимістю або алергічними реакціями, особливо на глютен, становить лише близько 2% від загального ринку. Такий показник свідчить про недостатній розвиток сегмента дієтичних і функціональних

продуктів, що створює значний потенціал для впровадження інноваційних технологій у хлібопекарській галузі [5-7].

Особливу увагу слід приділити розробленню безглютенових і малоглютенових хлібобулочних виробів, оскільки пшеничне борошно – основний інгредієнт традиційного хліба – є головним джерелом глютену, білка, який викликає токсико-алергічні реакції у людей із целиакією. Тому пошук альтернативної сировини (злакових культур без глютену, бобових, псевдозернових, модифікованих крохмалів та рослинних білків) і вдосконалення технологічних процесів виробництва хліба спеціального призначення є важливим напрямом сучасних наукових досліджень і практичного впровадження в харчову промисловість України [8-11]

Метою наших досліджень є розробка технології бездріжджового хліба пшеничного підвищеної харчової цінності з використанням рисового борошна, шроту з насіння льону, насіння кунжуту та олії з кісточок винограду.

Об’єкт досліджень – технологія бездріжджового хліба пшеничного – хліб пшеничний «Мультизлаковий» із рисовим борошном, шротом з насіння льону, насінням кунжуту та олією із кісточок винограду.

Предмет дослідження – хліб пшеничний за традиційною рецептурою, рисове борошно, шрот з насіння льону, насіння кунжуту, олія з кісточок винограду, бездріжджовий хліб пшеничний «Мультизлаковий». Контролем обрано: хліб пшеничний за традиційною рецептурою.

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

За результатами аналітичних досліджень, у 2024 році світове споживання хліба та булочних виробів становило близько 289 млн тонн, що на 2,6 % більше, ніж у 2023 році. Очікується, що до 2035 року обсяги ринку зростуть до приблизно 320 млн тонн, із прогнозованим середньорічним приростом близько 1 %, що свідчить про стабільне підвищення попиту на хлібобулочну продукцію в

глобальному масштабі [12-13]

Водночас спостерігається суттєва регіональна різниця у рівні споживання хліба на душу населення. Зокрема, Туреччина залишається лідером за цим показником – близько 200 кг/рік, далі йдуть Болгарія – приблизно 131 кг/рік та Україна, де середній рівень споживання становить близько 88 кг/рік на одну особу. У середньому ж глобальне споживання хліба оцінюється на рівні 55 кг/рік на людину, що свідчить про збереження провідної ролі хліба у структурі харчування населення світу [12].

Отже, аналіз динаміки споживання хлібобулочних виробів свідчить про стійке зростання попиту на хліб у світі, що підтверджує його соціально-економічну та харчову значущість. Незважаючи на розвиток альтернативних продуктів та зміну харчових звичок, хліб залишається базовим елементом раціону більшості населення планети. Прогнозоване збільшення обсягів виробництва до 2035 року вказує на необхідність удосконалення технологій хлібопечення, зокрема шляхом розроблення інноваційних видів хліба з підвищеною біологічною цінністю та зниженим вмістом глютену, цукрів, що відповідає сучасним тенденціям здорового та функціонального харчування.

Значний внесок у розвиток наукових основ та технологій виробництва хліба функціонального й оздоровчого призначення зробили як вітчизняні, так і зарубіжні науковці. Серед українських дослідників варто відзначити Л.І. Антоненко, Т.О. Лозову, Г.В. Семенову, О.В. Кузнєцову, М.В. Пересічну, Л.В. Пешук, І.М. Берник, які вивчали вплив нетрадиційної сировини, зокрема безглютенових злаків, харчових волокон, білкових ізолятів та пробіотичних культур на якість і функціональні властивості хліба та хлібобулочних виробів. Серед зарубіжних учених вагомий внесок у напрямі розроблення інноваційних технологій функціонального хліба зробили А. Gallagher, Р. Arendt, М. Katina, В. Marco, S. Sahin, М. Collar, які досліджували вплив рослинних білків, гідроколоїдів, псевдозлакових культур (амаранту, кіноа, гречки) та ферментних препаратів на структурно-механічні властивості тіста, харчову цінність і

споживчі характеристики готової продукції. Результати їхніх праць стали науковим підґрунтям для створення сучасних технологій низькокалорійного та збагаченого мікронутрієнтами хліба, що відповідає потребам здорового та лікувально-профілактичного харчування. [13-21]

Основною сировиною для випікання хліба є пшеничне борошно, яке є складним багатокomпонентним продуктом і містить широкий спектр поживних речовин. Його хімічний склад представлений переважно вуглеводами (60–70 %), серед яких основну частку становить крохмаль, що забезпечує енергетичну цінність готових виробів. Вміст білків (8–15 %), головним чином глютенінів і гліадинів, визначає формування клейковинного комплексу, який впливає на структурно-механічні властивості тіста, еластичність та пористість м'якушки хліба [22].

Крім того, пшеничне борошно містить жири (1–2 %), вітаміни групи В (тіамін, рибофлавін, ніацин), мінеральні речовини (залізо, фосфор, магній, цинк), а також клітковину й невелику кількість ферментів, які відіграють важливу роль у біохімічних процесах під час бродіння тіста.

Однак, попри високу енергетичну цінність, пшеничне борошно має недостатній вміст незамінних амінокислот, харчових волокон, антиоксидантів та біологічно активних сполук, що знижує його фізіологічну повноцінність. Саме тому, сучасні наукові дослідження спрямовані на збагачення рецептури хліба нетрадиційними видами сировини – продуктами переробки зернових культур, насінням, білковими ізолятами, бобовими. Таке поєднання дозволяє створювати функціональні та оздоровчі хлібобулочні вироби, які мають підвищену харчову й біологічну цінність, а також покращені органолептичні властивості.

На основі проведеного аналізу встановлено, що актуальним напрямом сучасної харчової промисловості є розроблення інноваційної технології пшеничного хліба з підвищеним вмістом біологічно активних речовин. Досягти цього можливо шляхом часткової заміни традиційної сировини функціональними інгредієнтами – рисовим борошном, насінням кунжуту, шротом із насіння льону

та олією з виноградних кісточок. Використання цих компонентів забезпечить підвищення харчової цінності готового продукту, збагачення його вітамінами, мінералами, харчовими волокнами та поліненасиченими жирними кислотами, що дозволить рекомендувати такий хліб у раціонах здорового та дієтичного харчування.

У останні роки спостерігається зростаючий попит на бездріжджовий хліб та хліб на заквасці. Це обумовлено кількома факторами:

- 🌐 зростання свідомості споживачів щодо здорового харчування та бажання обмежити вживання швидких вуглеводів і штучних компонентів;

- 🌐 популяризація дієтичних та функціональних продуктів, зокрема з підвищеним вмістом клітковини, насіння, зернових та цільнозернового борошна;

- 🌐 розвиток преміального сегменту хлібопекарської продукції, де хліб на заквасці та бездріжджовий хліб позиціонується як натуральний, корисний та екологічно чистий продукт;

Хліб на заквасці виготовляється з використанням природного бродіння, яке забезпечується мікрофлорою закваски (молочнокислі та дріжджові мікроорганізми). На відміну від хліба з комерційними хлібопекарськими дріжджами, він має низку переваг: покращена харчова та біологічна цінність; менший глікемічний індекс; покращені смакові та органолептичні властивості; зменшене утворення шкідливих сполук, адже закваска знижує концентрацію фітинової кислоти та деяких продуктів термічного розпаду, що підвищує загальну безпеку продукту.

Завдяки цим факторам бездріжджовий хліб стає не лише альтернативою традиційному пшеничному хлібу, але й перспективним напрямом розвитку сучасного хлібопечення та функціонального харчування.

На основі наведеної вище інформації запропоновано новітні технології хліба пшеничного, а саме бездріжджового пшеничного хліба «Мультизлаковий», яка має істотні відмінності від контрольного зразка – «Хліб пшеничний». У дослідному варіанті роль дріжджів виконує натуральна закваска, приготована на

основі рисового борошна, стартера (до складу якого входить кукурудзяне та цільнозернове пшеничне борошно) та води. Частину пшеничного борошна замінено на рисове борошно, шрот із насіння льону та насіння кунжуту, що сприяє підвищенню харчової цінності та покращенню структурно-механічних властивостей готового виробу. Для оптимізації консистенції тіста, покращення смаку та аромату у рецептуру також введено кукурудзяний крохмаль і олію з винограджних кісточок. Порівняльну рецептуру контрольного та дослідного зразків хліба подано у таблиці 1. [5]

Таблиця 1.1

**Модельно-харчові композиції бездріжджового пшеничного хліба
«Мультизлаковий»**

<i>Сировина</i>	<i>Контроль</i>	<i>Дослід</i>
Закваска		
Стартер закваски (кукурудзяне борошно, цільнозернове)	-	2,25
Рисове борошно	-	2,7
Вода	-	2,7
Вихід закваски		7,65
Дріжджі сухі	0,75	-
Вода	21,5	21,2
Яйце куряче	4	-
Пшеничне борошно	45	7,0
Рисове борошно	-	19,76
Шрот з насіння льону	-	3,53
Насіння кунжуту	-	3,53
Кукурудзяний крохмаль	-	3,53
Сухе молоко	1	-
Цукор	3,75	3,75
Сіль	0,75	0,75
Розрихлювач	0,25	-
Вершкове масло	2	-
Олія з кісточок винограду	-	2
Вихід	60	60

У лабораторія з технології виробництва продукції ресторанного господарства та устаткування ЧТЕІ ДТЕУ проведено відпрацювання рецептури бездріжджового пшеничного хліба «Мультизлаковий» (рис. 1.5).



Рис. 1.5. Порівняльна характеристика зовнішнього вигляду та структури на розрізі пшеничного хліба (контрольного зразка) і бездріжджового пшеничного хліба «Мультизлаковий» (дослідного зразка).

Зовнішній вигляд і структура на розрізі контрольного зразка пшеничного хліба та бездріжджового пшеничного хліба «Мультизлаковий» суттєво відрізняються, що обумовлено різними технологічними прийомами та рецептурними інгредієнтами. Контрольний пшеничний хліб має більш пористу та еластичну структуру завдяки використанню дріжджів, тоді як бездріжджовий «Мультизлаковий» характеризується щільнішою і більш зернистою структурою, що відображає особливості рецептури та технології приготування без дріжджів. Ці відмінності також впливають на органолептичні властивості та споживчі характеристики хліба.

Проведено органолептичну оцінку якості контрольного та дослідного зразків хліба пшеничного (табл. 1.2).

За результатами органолептичної оцінки якості (табл. 1.2) робимо висновок, що контрольний зразок пшеничного хліба характеризується більш пористим і еластичним м'якушем, тонкою хрусткою скоринкою та типовим пшеничним смаком і ароматом. Дослідний бездріжджовий хліб «Мультизлаковий» має щільніший, дрібнопористий м'якуш, більш грубу скоринку і виражений зерновий

смак та аромат, що обумовлено відсутністю дріжджів та наявністю мультизлакових компонентів.

Таблиця 1.2

Органолептична оцінка якості контрольного та дослідного зразків пшеничного хліба

Показник	Контрольний зразок (пшеничний хліб)	Дослідний зразок (бездріжджовий пшеничний «Мультизлаковий»)
<i>Форма та зовнішній вигляд</i>	Рівна, класична форма, гладка кора золотисто-коричневого кольору	Трохи нерівна форма, темніша, щільніша кора з тріщинами
<i>Скоринка</i>	Тонка, хрустка	Щільна, груба, менш хрустка
<i>М'якуш – колір</i>	Світлий, однорідний	Світло-коричневий, з відтінком зернових компонентів
<i>М'якуш – структура</i>	Повітряна, пори середнього розміру, рівномірно розподілені	Щільніший, дрібнопористий, нерівномірний
<i>Аромат</i>	Приємний, типовий для свіжого пшеничного хліба	Хлібний, з нотками зернових і насіння
<i>Смак</i>	М'який, звичний для пшеничного хліба	Насичений, з легкою зерною гірчинкою, менш солодкий
<i>Консистенція</i>	Еластична, м'яка	Щільна, трохи волога, більш зерниста

За результатами наукового дослідження опубліковано статтю у Збірнику наукових праць студентів (Додаток В). Технологічну схему бездріжджового пшеничного хліба «Мультизлаковий» наведено у Додатку Г. Проведено порівняльну характеристику харчової та біологічної цінності контрольного та дослідного зразків пшеничного хліба наведено у Додатку Д.

Аналіз харчової та біологічної цінності показав, що дослідний зразок бездріжджового пшеничного хліба «Мультизлаковий» відрізняється від контрольного зразка низкою суттєвих змін у складі. Зокрема, у дослідному зразку спостерігається:

- збільшення вмісту жиру на 8,4%;
- підвищення вмісту харчових волокон на 15,6%;
- зростання концентрації мінеральних речовин, зокрема заліза – у 3,08 рази;
- збільшення вмісту вітамінів: А – на 0,831 мкг, РР – у 3,07 рази, Е – у 3,78 рази, В1 – на 34,98%, В5 – у 5,59 рази, В6 – у 5,12 рази;
- одночасне зниження енергетичної цінності на 18,33 ккал.

Проведене дослідження дозволило комплексно оцінити вплив використання бездріжджової технології та мультизлакових компонентів на якість пшеничного хліба. Дослідний зразок пшеничного хліба «Мультизлаковий» характеризується більш щільною та зернистою структурою м'якуша, грубішою скоринкою, підвищеним вмістом жиру, харчових волокон, мінеральних речовин та вітамінів, при одночасному зниженні енергетичної цінності порівняно з контрольним зразком. Отримані дані свідчать про підвищення харчової та біологічної цінності хліба, що робить його більш функціональним та корисним для споживача. Розрахунок комплексного показника якості та побудова моделей дозволяють підтвердити доцільність використання мультизлакових компонентів і бездріжджової технології для виробництва пшеничного хліба з поліпшеними функціональними властивостями.

1.3. Виробничий процес

Прогнозування динаміки попиту

Проектований ресторан «Casa del Pane» передбачає організацію виробничого процесу відповідно до потреб закладу місткістю 50 посадкових місць. Такий формат дозволяє забезпечити стабільний рівень обслуговування гостей, оптимальне завантаження виробничих потужностей та економічну доцільність функціонування закладу. Прогнозування динаміки попиту є ключовим етапом у формуванні виробничої програми, оскільки визначає обсяг приготування хлібобулочних виробів, страв і напоїв, а також впливає на планування персоналу, закупівлю сировини та режим роботи підрозділів.

Виробничий процес ресторану «Casa del Pane» розпочинається з визначення прогнозованої кількості відвідувачів та обсягів реалізації страв за основними групами асортименту, що реалізуються через торговельну залу закладу протягом доби.

Прогнозування динаміки попиту торговельної зали ресторану «Casa del Pane» місткістю 50 місць здійснено на основі маркетингових досліджень та

аналізу діяльності аналогічних закладів ресторанного господарства м. Чернівці.

Розрахунок кількості споживачів, які можуть бути обслужені в торговельній залі ресторану, виконано відповідно до формули [27]. Узагальнені результати прогнозування добової динаміки попиту для проєктованого ресторану «Casa del Pane» наведено у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Прогнозування денної динаміки попиту ресторану «Casa del Pane»

Години роботи	Тривалість прийому їжі, хв	Оборотність місця за 1 год, η	Коефіцієнт заповнення залу, K_z	Кількість споживачів, чол., N
09-10	40	1,5	0,1	8
10-11	40	1,5	0,1	8
11-12	40	1,5	0,2	16
12-13	40	1,5	0,7	52
13-14	40	1,5	0,3	22
14-15	40	1,5	0,2	15
15-16	40	1,5	0,2	15
16-17	40	1,5	0,4	30
17-18	120	0,5	0,5	13
18-19	120	0,5	0,9	23
19-20	120	0,5	0,8	20
20-21	120	0,5	0,4	10
21-22	120	0,5	0,2	5
Всього споживачів за день				237
Оборотність				4,7

Аналіз прогнозованої денної динаміки попиту ресторану «Casa del Pane» свідчить про нерівномірне завантаження торговельної зали протягом дня. Найвищий потік споживачів спостерігається в обідній період (12:00-14:00).

Загальна прогнозована кількість відвідувачів торговельної зали становить 237 осіб на добу, що відповідає оборотності місця 4,7 рази та свідчить про ефективне завантаження закладу на 50 посадкових місць.

Визначення прогнозованої кількості реалізованої продукції

Прогнозування добового обсягу реалізації продукції за групами страв у ресторані «Casa del Pane» проведено на основі аналізу конкурентного середовища та визначення середньої кількості страв, що споживаються під час одного відвідування. Розрахунки здійснено з урахуванням прогнозованої

кількості відвідувачів у межах робочої зміни торговельної зали відповідно до формули [27]. Узагальнені результати щодо добового випуску страв за основними групами в ресторані «Casa del Pane» місткістю 50 місць подано у таблиці 1.4.

Таблиця 1.4

Прогноз денного обсягу реалізації продукції по групах

Група страв	Коефіцієнт споживання групи страв, осіб	Денна кількість страв групи, порцій
Фірмові страви та напої	0,2	47
Крафтовий хліб та хлібобулочні вироби	0,8	189
Холодні страви та закуски	0,4	95
Супи	0,3	71
Паста і ризотто	0,2	47
Борошняні кулінарні вироби	0,4	95
Основні гарячі страви та гарніри	0,9	213
Соуси	0,3	71
Гарячі напої	0,5	124
Напої власного виробництва	0,2	47
Солодкі страви	0,4	95
Разом		1094
Холодні напої, л	0,2	47
Борошняні вироби, кг	0,03	7,1
Вино-горілчані вироби, л	0,05	11,85
Пиво, л	0,3	71,1

Виробничу програму ресторану «Casa del Pane» сформовано на основі концептуального меню проєктованого закладу, що подано у Додатку Г. На підставі визначеної виробничої програми здійснюються розрахунки необхідної кількості сировини та напівфабрикатів, які підлягатимуть зберіганню у складських приміщеннях ресторану (Додаток Д).

Технологічна схема постачання та зберігання сировинних запасів, а також матеріально-технічних ресурсів, що забезпечують безперервність виробничого процесу ресторану «Casa del Pane», представлена у таблиці 1.5.

Таблиця 1.5

Проектування процесу складування та зберігання продуктів в ресторані «Casa del Pane»

Приміщення	Устаткування	Кількість	Марка	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
				довжина	ширина	
Завантажувальна	Візок вантажний	2	GDR-100	500	800	0,80
	Ваги товарні	1	GDR -500	500	400	0,20
Площа, яку займає устаткування, м ²						1,0
Площа завантажувальної, м ²						6,0
Комора сухих продуктів	Стелаж виробничий	3	СВН-1400/600	1170	600	2,1
	Підтоварник	2	ПН-1000/800	1000	800	1,6
Площа, яку займає устаткування, м ²						3,7
Площа комори сухих продуктів, м ²						12,00
Комора напоїв	Стелаж виробничий	2	СВН-1400/600	1170	600	1,4
	Підтоварник	2	ПН-1000/800	1000	800	1,6
Площа, яку займає устаткування, м ²						3,0
Площа комори напоїв, м ²						10,00
Приміщення холодильних камер	Збірна холодильна камера м'ясо-рибних напівфабрикатів	1	Polair, КХН-6,61	1960	1960	3,9
	Збірна холодильна камера овочевих напівфабрикатів, фруктів, зелені та напоїв	1	Polair, КХН-6,61	1960	1960	3,9
	Збірна холодильна камера молочно-жирових продуктів і гастрономії	1	Polair, КХН-6,61	1960	1960	3,9
Площа комори інвентарю, м ²						6,0
Комора інвентарю та мийна тари	Стелаж виробничий	1	СВН-1400/600	1170	600	1,02
	Шафа для інвентарю	1	ШД2Н-3-1600/600	1600	600	0,96
	Ванна мийна	1	МВЗН-1-600/600	600	600	0,36
Площа, яку займає устаткування, м ²						2,34
Площа комори мийної тари, м ²						8,0

Приміщення комірника	Стіл	1	«СП-1200/600	1200	600	0,72
	Стілець	3	Ст-400/400	400	400	0,48
	Шафа	1	ШД-1500/600	1500	600	0,9
Площа, яку займає устаткування, м ²						2,1
Площа комори мийної тари, м ²						6,00

Аналіз даних таблиці 1.6 свідчить про те, що система складського господарства ресторану «Casa del Pane» спроектована з урахуванням вимог раціонального розміщення сировини, напівфабрикатів та інвентарю, а також забезпечення належних умов їх зберігання.

Проектування процесів механічного кулінарного оброблення сировини та виготовлення напівфабрикатів

Напівфабрикати та сировина, яка надходитиме до ресторану «Casa del Pane», проходитиме доробку та обробку в доготівельному цеху, де виділено три лінії (рис. 1.6).

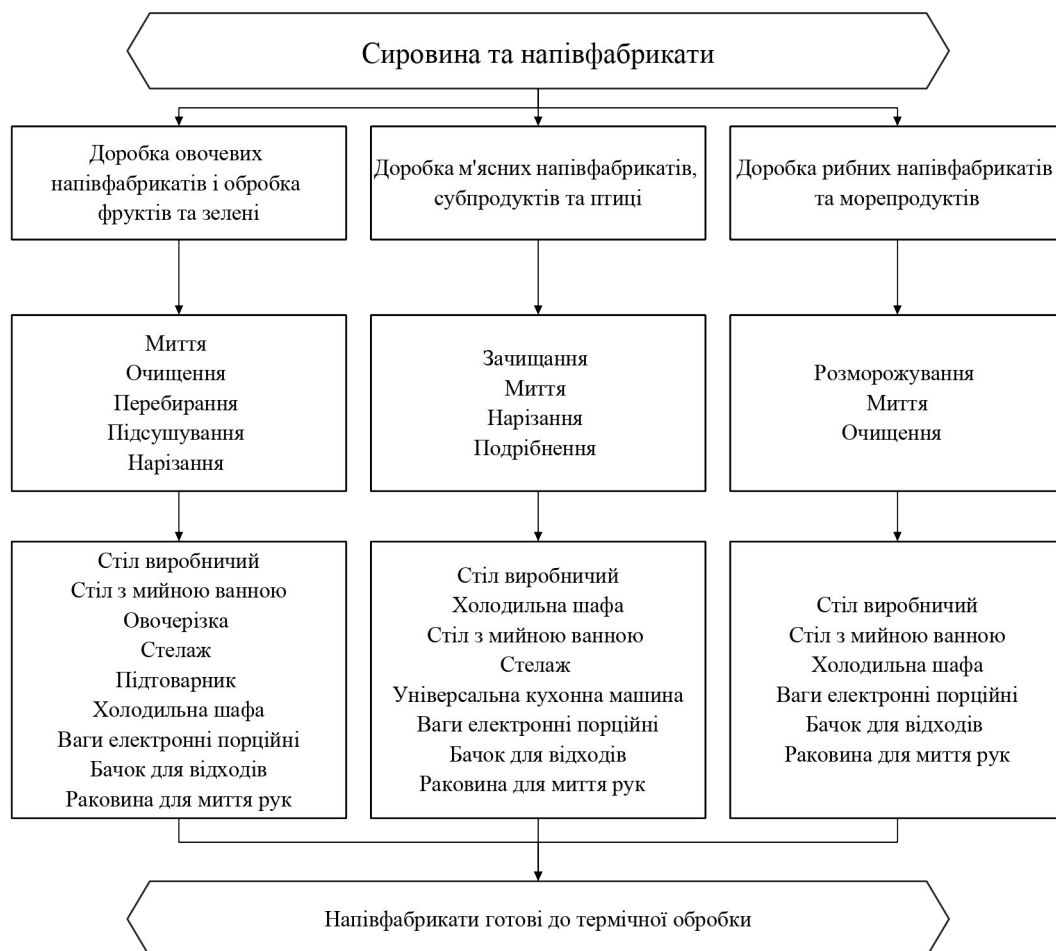




Рис. 1.6. Технологічні лінії доготівельного цеху ресторану «Casa del Pane»

Організація роботи доготівельного цеху ресторану «Casa del Pane» здійснюватиметься під керівництвом завідувача виробництва, а в разі його відсутності – шеф-кухаря. Діяльність цеху регламентується виробничою програмою, сформованою на підставі потреб у напівфабрикатах для холодного та гарячого цехів.

Виходячи з добової потреби закладу в сировині та напівфабрикатах, що надходитимуть на підприємство, а також відповідно до загальної виробничої програми ресторану, визначено виробничу програму доготівельного цеху, яка наведена у Додатку Е.

Розрахунок необхідної чисельності працівників

Чисельність виробничого персоналу ресторану «Casa del Pane» місткістю 50 місць визначено на основі виробничої програми закладу на розрахунковий день та чинних норм часу, необхідних для виготовлення одиниці продукції.

Розрахунок кількості працівників, безпосередньо залучених до процесу приготування страв (N_1), здійснено за формулою [27]. Детальні результати розрахунків подано у табличній формі та наведено в додатках до випускного кваліфікаційного проєкту (Додаток Ж).

Оскільки загальна чисельність працівників, зайнятих у технологічному процесі, визначається для всього підприємства ресторанного господарства, доцільним є їх подальший розподіл між виробничими підрозділами відповідно до функціонального навантаження. З огляду на специфіку проєктованого ресторану та сформовану виробничу програму пропонується орієнтовне розподілення персоналу між цехами у такому співвідношенні:

1. Доготівельний цех – 20%

2. Гарячий цех – 20%

3. Борошняний цех – 60%

Загальна чисельність працівників з урахуванням вихідних та святкових днів, відпусток та лікарняних (N_2) визначається за формулою [27].

$$N_{2(\text{доготівельний цех})} = 1,4 * 1,59 \gg 3 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{гарячий цех})} = 1,4 * 1,59 \gg 3 \text{ працівника}$$

$$N_{2(\text{борошняний цех})} = 4,2 * 1,59 \gg 7 \text{ працівників}$$

На основі проведених розрахунків визначено, що в доготівельному цеху піцерії в зміну працюватиме 2 кухарі (III та IV розрядів), в гарячому цеху – 2 кухар (IV та V розрядів), борошняному цеху – 4 кухарі в зміну (IV та V розрядів).

Устаткування доготівельного цеху та розрахунок його площі наведено в таблиці 1.6.

Таблиця 1.6

Устаткування доготівельного цеху ресторану «Casa del Pane»

Устаткування	Марка, модель	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Виробничий стіл	СВН-1400/600	3	1400	600	2,52
Виробничий стіл під устаткування	СВН-1400/600	1	1400	600	0,84
Стіл з мийною ванною	СВ1МЗН-	1	1400	600	0,84

	1400/600				
Універсальна кухонна машина (м'ясорубка, м'ясо - розрихлювач)	Angelo Po MR22G2	1	670	260	-
Овочерізка	Fimar TV4000 Lortolana	1	280	630	-
Полиця навісна	ЛТД», ПН-1000/350	4	1000	350	-
Мийна ванна двохсекційна	МВЗН-2-1200/600	1	1200	600	0,72
Ваги електронні порційні	Вагар, VW-10 MN LED	2	280	240	—
Стелаж виробничий	СтН-4-1170/600	1	1170	600	0,7
Холодильна шафа	Cold S-1400	1	1620	725	1,17
Раковина для миття рук	PM-400/350	1	400	350	-
Бачок для відходів	Б-21	1	Æ	450	—
Площа устаткування, м²					6,79
Загальна площа цеху, м²					23,0

Аналіз даних таблиці 1.7 свідчить, що доготівельний цех ресторану «Casa del Pane» оснащений необхідним технологічним устаткуванням для виконання операцій первинної та вторинної обробки сировини, що забезпечує безперебійність виробничого процесу. Комплекс устаткування включає виробничі столи, мийну та вагову техніку, універсальну кухонну машину, овочерізку, холодильну шафу та допоміжні елементи, що відповідають вимогам санітарно-гігієнічних норм та ергономіки. Загальна площа, яку займає устаткування, становить 6,79 м², що дозволяє ефективно організувати робочі місця, а розрахована площа цеху – 23,0 м² – забезпечує достатній простір для раціонального розміщення обладнання, зручного пересування персоналу та виконання всіх технологічних операцій.

Проектування процесу виробництва кулінарної продукції

У проєктованому закладі ресторанного господарства відповідно до виробничої програми передбачено функціонування гарячого та борошняного цехів, робота яких розпочинатиметься за дві години до відкриття ресторану – о 07:00, та завершуватиметься одночасно із закриттям закладу о 22:00. Виробничу

програму цих цехів ресторану «Casa del Pane» представлено у Додатку И.

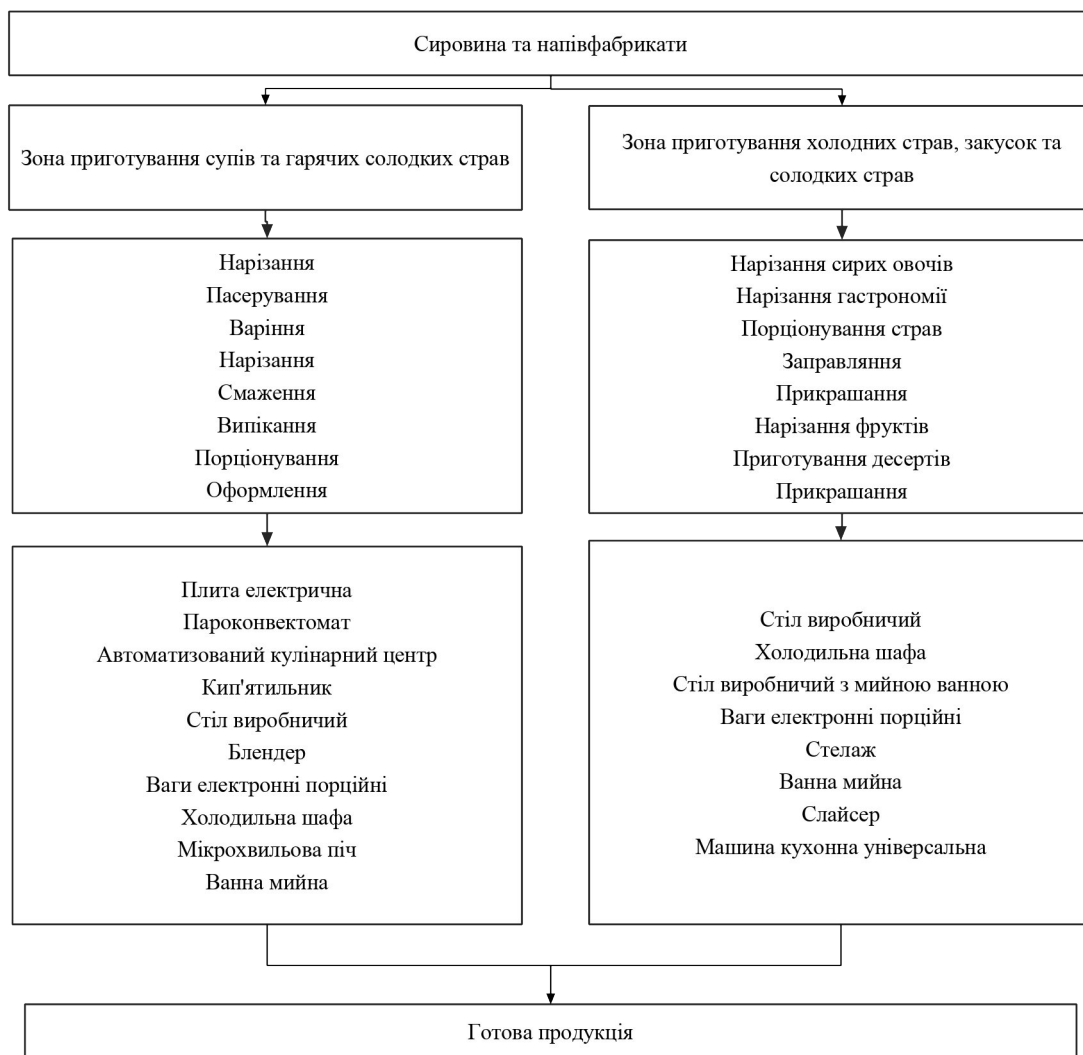
Організацію роботи зазначених виробничих підрозділів забезпечуватимуть шеф-кухар та завідувач виробництвом, які відповідають за раціональний розподіл обов'язків та контроль технологічних процесів. У гарячому та борошняному цехах працюватимуть кухарі IV та V розрядів, що відповідає кваліфікаційним вимогам до виконання відповідних технологічних операцій.

З огляду на безцехову структуру проєктованого ресторану, у гарячому цеху, відповідно до його виробничої програми, виділено такі функціональні зони:

- зона приготування супів та гарячих солодких страв;
- зона приготування холодних страв, закусок та солодких страв.

Схематичне відображення організації виробничого процесу гарячого цеху ресторану «Casa del Pane» наведено на рисунку 1.7.

Для приготування хліба, хлібобулочних виробів, піци, пасти і ризотто в ресторані «Casa del Pane» передбачається проєктування борошняного цеху, який забезпечуватиме повний цикл виробництва хлібобулочних виробів та борошняних напівфабрикатів відповідно до концептуального меню закладу. Борошняний цех відіграє ключову роль у технологічній структурі проєктованого ресторану, адже саме тут здійснюються основні операції з підготовки борошна, замішування тіста, його ферментування, формування виробів та випікання.



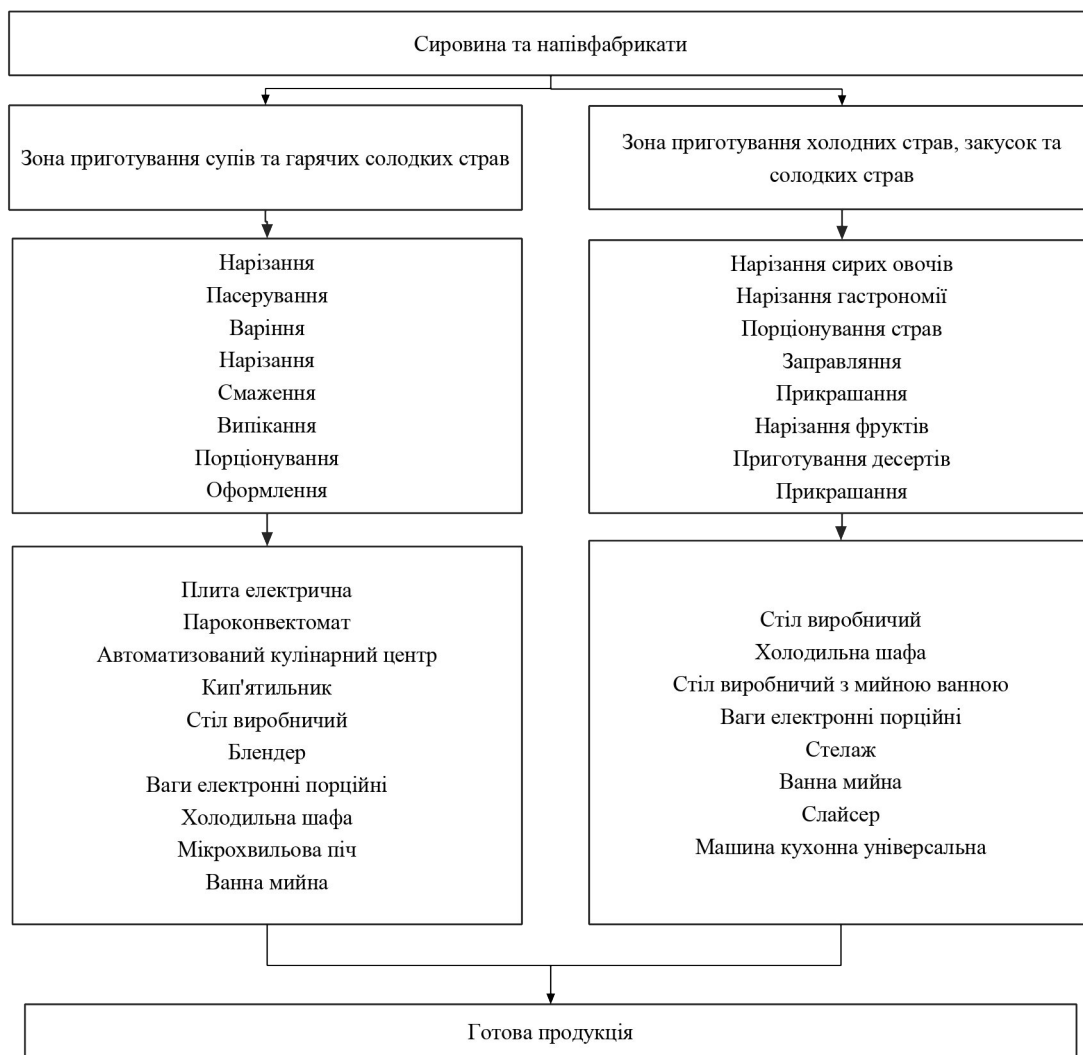


Рис. 1.7. Схема організації виробничого процесу гарячого цеху ресторану «Casa del Pane»

Функціонування цеху передбачає використання сучасного технологічного устаткування, яке забезпечує дотримання усіх параметрів технологічного процесу – від температурного режиму та вологості до тривалості ферментації та випікання. Особлива увага приділяється процесам роботи з живою закваскою, приготуванню тіста тривалої ферментації, високогідратаційних мас та формуванню виробів італійської кухні, зокрема чіабати, фокачі та піци за автентичними технологіями.

До основних функціональних зон борошняного цеху належать:

- ✓ зона замішування тіста, оснащена тістомісом, вагами та виробничими

столами;

✓ зона бродіння (ферментації) з використанням контейнерів та холодильного обладнання для тривалого дозрівання тіста;

✓ зона формування та розкатування, де здійснюється підготовка тістових заготовок для хліба, булочок та піци;

✓ зона випікання, укомплектована професійною хлібопекарською та піцерійною піччю;

✓ зона охолодження та викладки готової продукції з дотриманням санітарно-гігієнічних норм.

Організація роботи борошняного цеху спрямована на забезпечення стабільної якості продукції, оптимізацію виробничих потоків і максимальне використання переваг сучасних технологій. Виробнича програма цеху розроблена відповідно до прогнозованих обсягів попиту та подана у Додатку И.

Для виконання розрахунків по підборі технологічного устаткування в гарячому та борошняному цехах ресторану «Casa del Pane» враховували графік погодинної реалізації продукції закладу, що проектується (Додаток К).

Устаткування гарячого та борошняного цехів проєктованого ресторану наведено у додатках Л-М.

Дані свідчать про те, що гарячий цех ресторану «Casa del Pane» має раціонально сформовану матеріально-технічну базу, яка забезпечує повний цикл приготування страв відповідно до виробничої програми закладу. У зоні приготування супів та гарячих солодких страв встановлено високопродуктивне теплове устаткування (електричні плити, пароконвекційна піч, кулінарний центр VarioCooking Center), що дозволяє виконувати широкий спектр технологічних операцій із високою точністю та енергоефективністю. Наявність холодильних шаф, мийних ванн, рукомийників та допоміжного обладнання забезпечує дотримання санітарно-гігієнічних вимог та організацію безперервного виробничого процесу.

У зоні приготування холодних страв, закусок і солодких страв передбачено використання універсальних машин, слайсерів, виробничих столів та холодильного устаткування, що сприяє ефективному виконанню операцій з нарізання, збивання та охолодження продуктів. Розрахована корисна площа обох зон (6,21 м² та 4,37 м² відповідно) відповідає нормам ергономічності та забезпечує зручність роботи персоналу. Загальна площа кожного відділення – 20,0 м² та 15,0 м² – дозволяє розмістити обладнання без порушення технологічних потоків та з дотриманням вимог техніки безпеки.

Дані Додатку М демонструють, що борошняний цех ресторану «Casa del Pane» має комплексне й раціональне технічне оснащення, яке забезпечує повний технологічний цикл – від підготовки тіста до формування, випікання та охолодження хлібобулочних виробів і піци. Відділення для приготування тіста укомплектоване тістомісильною машиною, борошнопріслювачем, шафою для відстоювання та виробничими столами, що створює умови для якісного замішування й ферментації. У зоні порціонування та випікання передбачено сучасне спеціалізоване устаткування: охолоджувальні столи для піци, піца-прес, професійні печі, холодильну шафу та універсальні кухонні машини, що сприяє точності технологічних операцій і підвищує продуктивність цеху. Мийне відділення забезпечене двосекційною мийною ванною, стелажми та підтоварниками, що відповідає санітарно-гігієнічним вимогам. Розраховані корисні площі окремих відділень (5,37 м²; 8,37 м²; 2,69 м²) та загальна площа борошняного цеху (55 м²) свідчать про ефективне планування простору, що забезпечує зручність роботи персоналу та дотримання нормативів щодо розміщення обладнання і технологічних потоків.

Процес миття кухонного та столового посуду в ресторані «Casa del Pane» відбуватиметься відповідно в мийній кухонного посуду та мийній столового посуду, зберігання посуду передбачається у сервізній (табл.1.7-1.8).

Таблиця 1.7

Визначення устаткування та площі мийної столового посуду та сервізної

ЧТЕІ ДТЕУ 181-25 705-06 д.ф.н. КР КІТО	Арк.
	35

Устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Машина для миття столового посуду	LTM 1500	1	1700	680	1,16
Ванна мийна	LLG1V6	5	550	550	1,5
Стіл для збирання залишків їжі	CO-1	2	1050	630	1,32
Рукомийник	PMH	1	500	400	0,2
Бачок для відходів	ACP 100	2	Æ	400	-
Шафа для зберігання посуду	ШД-12/6Н	2	1200	600	1,44
Стіл для чистого посуду	СЧП-8/6Н, RADA	1	600	800	0,5
Стіл виробничий	OZTI 700	1	1050	600	0,63
Стелаж	SC 135	2	1300	500	1,3
Утилізатор відходів	У-1432	1	640	450	0,28
Площа, яку займає устаткування, м²					8,33
Площа мийної столового посуду, м²					28,0

Аналіз даних таблиць 1.7 та 1.8 свідчить про те, що мийні відділення ресторану «Casa del Pane» спроектовані відповідно до вимог санітарно-гігієнічних норм, ергономіки та раціональної організації виробничих процесів.

Таблиця 1.8

Визначення устаткування та площі мийної кухонного посуду

Тип устаткування	Марка	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			Довжина	Ширина	
Ванна мийна 2-х секційна	BM-2/530	1	1060	530	0,56
Стелаж	SC 135	2	1300	500	1,3
Рукомийник	P-1	1	400	500	0,2
Бачок для відходів	ACP 100	1	300	300	-
Підтоварник	ПТ-1	1	1050	600	0,63
Площа устаткування, м²					2,69
Площа мийної кухонного посуду, м²					9,0

Оснащені високопродуктивними посудомийними машинами, комплектом мийних ванн, спеціалізованими столами для збирання залишків їжі та для розміщення чистого посуду, стелажми, шафами для зберігання та утилізатором відходів, що забезпечує ефективне розділення потоків «брудного» і «чистого» посуду та мінімізує перехресне забруднення.

1.4. Сервіс

Для більш стабільного попиту серед споживачів міста Чернівці та його гостей, проєктований ресторан «Casa del Pane» дотримуватиметься бездоганної якості приготування страв та напоїв. Обслуговування відвідувачів відбуватиметься за участі офіціантів відповідатиме всім критеріям обслуговування даного типу закладів.

Процес обслуговування відвідувачів відбуватиметься за наступною схемою: зустріч гостей; проведення до столу; подавання меню; прийняття замовлення; передача замовлення на бар і кухню; подавання напоїв, страв; прибирання використаного посуду; розрахунок із гостем; проводження гостя та прощання з ним.

Поряд з офіціантом участь в обслуговуванні відвідувачів ресторану братимуть участь бармен та адміністратор торговельної зали. Для відпочинку найменших гостей у закладі передбачається дитяча кімната де працюватиме працівник дитячої кімнати, який також підпорядковуватиметься адміністратору закладу, що проєктується.

Для обслуговування відвідувачів ресторану «Casa del Pane» передбачається проєктування наступних приміщень: вестибюль, туалетна кімната та вбиральні, мийна столового посуду та сервізна, торговельна зала, дитяча кімната, приміщення офіціантів та адміністратора.

Схему сервісного процесу обслуговування в ресторані «Casa del Pane» з урахуванням вищезазначених приміщень наведено на рис. 1.8.

Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування в ресторані «Casa del Pane» наведена у Додатку Н.

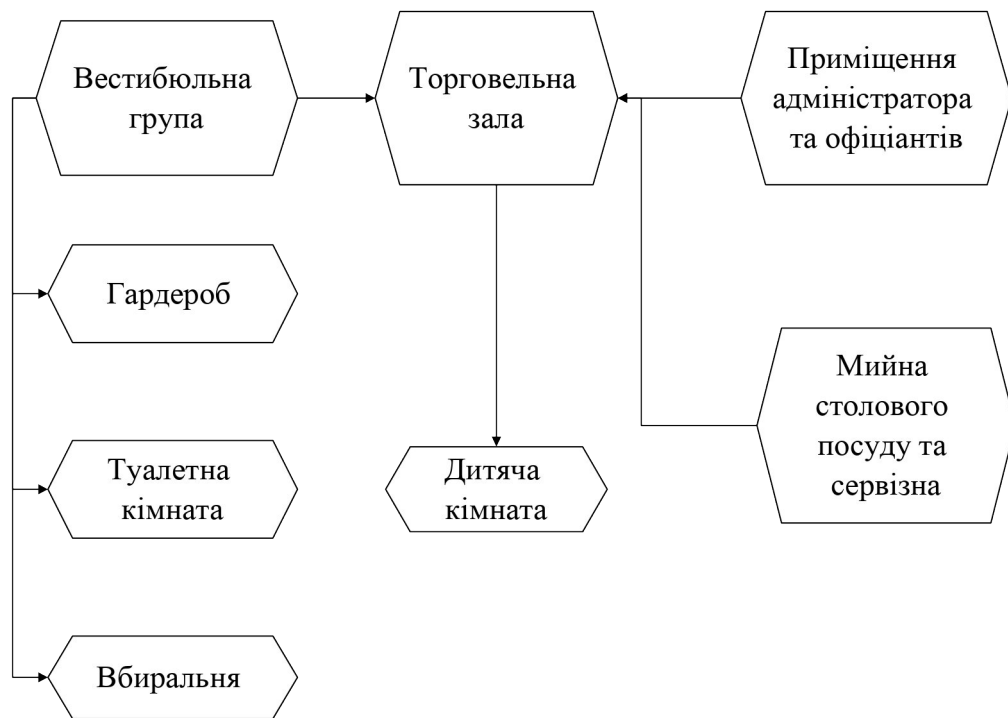


Рис.1.8. Схема просторового забезпечення процесу обслуговування ресторану «Casa del Pane»

Для забезпечення приготування холодних і гарячих напоїв, а також для реалізації винно-горілчаних виробів у закладі передбачено функціонування барної зони, технічне оснащення якої наведено в таблиці 1.9.

Таблиця 1.9

Устаткування барної зони ресторану «Casa del Pane»

Устаткування	Марка, тип	Кількість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Льодогенератор	Scotsman B 21 AS-M	1	389	515	-
Шафа для вина	WN40GLD	2	620	650	0,8
Холодильна шафа	MBM M140TNAG2	1	1395	795	1,1
Водонагрівач електричний	BKH-25	1	380	327	-
Холодильна вітрина	COLORE GRIGIO	1	700	700	0,49
Сокоохолоджувач	JOLI10/2	1	470	340	-
Ванна барна	BT-106/20	1	1000	600	0,6
Рукомийник	PMH	1	500	400	0,2
Барний комбайн	Fimar TFF3P	1	530	330	-

Закінчення табл. 1.9

Соковижималка	Fimar CFV30	1	240	370	-
Кавоварка	LaCimbali M29 Basic C2R ITA	1	770	510	-
Кавомолка	Nemox, Coffee Grinder LUX	1	950	300	-
Барна стійка		1	5000	600	3,0
Площа, яку займає устаткування, м²					6,19
Площа барної зони, м²					20,0

Кількість офіціантів для повсякденного *індивідуального обслуговування* у торговельній залі ресторану «Casa del Pane» на 50 місць визначено за формулою [27].

$$N_{\text{оф}} (\text{зала ресторану}) = 50 / 15 = 3 \text{ (офіціантів на зміну);}$$

Загальну чисельність обслуговуючого персоналу ресторану «Casa del Pane» наведено у табл. 1.10.

Таблиця 1.10

**Якісний та кількісний склад обслуговуючого персоналу
ресторану «Casa del Pane»**

Посада	Розряд	Кількість
Адміністратор торговельної зали		2
Офіціант	4-5	6
Бармен касир	4	2
Прибиральник торговельної зали		2
Мийник столового посуду		2
Охоронець		2
Гардеробник		2
Працівник дитячої кімнати		2
Разом		20

Добір кількості меблів та торговельно-технологічного устаткування для забезпечення процесу споживання в ресторані «Casa del Pane» наведено у додатку П.



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

2.1. Об'ємно-планувальне рішення

Ресторан «Casa del Pane», що планується спроектувати у м. Чернівці по вул. Жванецька, 25, буде розміщено в одноповерховій будівлі. Експлікацію приміщень ресторану «Casa del Pane» на 50 місць наведено у таблиці 2.1

Таблиця 2.1

Перелік приміщень ресторану «Casa del Pane» на 50 місць

<i>№ п/п</i>	<i>Найменування приміщень</i>	<i>Площа, м²</i>
Приміщення для споживачів		
1	Вестибюль	15
2	Гардероб	5
3	Туалетні кімнати для жінок	4
4	Туалетні кімнати чоловіків	4
5	Торговельна зала піцерії з барною зоною	125
6	Приміщення для офіціантів та адміністратора	10
7	Дитяча кімната	20
	Разом	183
Виробничі приміщення		
8	Доготівельний цех	23
9	Гарячий цех	35
10	Борошняний цех	
10.1	Відділення для приготування заготовок для піц	18
10.2	Мийне відділення борошняного цеху	9
10.3	Відділення з порціонування, формування, випікання піц	28
11	Роздаткова	15
12	Мийна кухонного посуду	9
13	Мийна столового посуду та сервізна	28
	Разом	165
Складські		
14	Збірно-розбірна охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф	3,9
15	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв	3,9
16	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономія	3,9
17	Комора сухих продуктів	12
18	Комора інвентарю та мийна тари	8
19	Завантажувальна	6
	Разом	37,7

Адміністративно-побутові		
20	Приміщення завідуючого виробництвом	6
21	Офісні приміщення	12
22	Санвузли для персоналу	8
23	Гардероб для персоналу чоловічий та жіночий з душовими	16
24	Білизняна	6
	Разом	56
Технічні приміщення		
25	Теплопункт	6
	Разом	6
Всього		447,7

Відповідно до результатів розрахунків та аналізу виробничих процесів у проєктованому закладі, будівлю ресторану доцільно структурувати на функціонально самостійні зони: складську, виробничу, зону приміщень для споживачів, адміністративно-побутову та технічну. Такий поділ забезпечує раціональну організацію простору, оптимізацію потоків продукції, персоналу й відвідувачів, а також дотримання санітарно-гігієнічних та технологічних вимог.

Загальна площа будівлі визначається шляхом підсумовування площ кожної групи приміщень.

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

де S_p – робоча площа підприємства,

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

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

де S_k – корисна площа підприємства,

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

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

$$S_p = 447,7 * 1,1 = 492,47 \text{ (м}^2\text{)}$$

$$S_3 = 492,47 * 1,04 = 513,0 \text{ (м}^2\text{)}$$

Для забезпечення комфортного та ефективного обслуговування відвідувачів у проєктованому ресторані передбачено зону приміщень для споживачів, до складу якої входять: вестибюль, гардероб, санітарно-гігієнічні кімнати, торговельна зала та дитяча кімната. Ця група приміщень розміщується з фасадної частини будівлі, безпосередньо поруч із головним входом, що забезпечує зручність доступу гостей та логічність внутрішньої навігації. Значна площа віконних прорізів сприяє максимальному використанню природного освітлення у торговельній залі, формуючи комфортний візуальний простір та підкреслюючи атмосферу відкритості закладу «Casa del Pane».

Проектований ресторан належить до громадських споруд та відповідає основним вимогам щодо експлуатаційних і конструктивних характеристик: за призначенням – громадський об’єкт обслуговування населення; за ступенем довговічності – не менше 50 років (II ступінь); за містобудівним значенням – об’єкт місцевого значення; за ступенем вогнестійкості – I ступінь; за поверховістю – одноповерхова будівля; за конструктивною схемою – споруда з повним каркасом. Такі характеристики забезпечують надійність, безпеку та довговічність експлуатації закладу.

Розташування ресторану «Casa del Pane» у межах міста Чернівці створює необхідні передумови для підключення будівлі до всіх інженерних комунікаційних мереж (електропостачання, водопостачання, каналізація, тепlopостачання, вентиляція), що зазначено у Додатку Р та гарантує безперебійне функціонування усіх технологічних процесів.

2.2. Архітектурні рішення

Архітектурні та ландшафтні рішення ресторану «Casa del Pane» спрямовані на формування цілісного просторово-естетичного образу закладу, що поєднує функціональну доцільність, комфорт для відвідувачів та відповідність концепції.

Проектні рішення охоплюють об'ємно-планувальну організацію будівлі, оформлення фасадів, благоустрій прилеглої території та формування ландшафтного середовища з урахуванням містобудівних умов м. Чернівці.

Будівля ресторану «Casa del Pane» проєктується як окремо розташований об'єкт із чітко вираженим громадським призначенням. Об'ємно-планувальне рішення передбачає компактну форму, що забезпечує раціональну організацію внутрішніх комунікацій, логіку руху відвідувачів та персоналу, а також чітке функціональне зонування.

Фасад будівлі витриманий у стилі сучасної інтерпретації середземноморської архітектури з використанням світлих тонів оздоблення (теплий бежевий, кремовий, світло-терракотовий) та натуральних матеріалів (декоративна штукатурка, фрагменти облицювання під камінь, дерев'яні елементи) (рис. 2.1).



Рис. 2.1. Фрагмент фасаду будівлі ресторану «Casa del Pane»

Вітражні вікна зі сторони торговельної зали забезпечують природне освітлення інтер'єру та візуальний контакт внутрішнього простору з вулицею, підсилюючи відкритість і гостинність закладу. На головному фасаді розміщено фірмову вивіску з логотипом «Casa del Pane» та елементами бренд-айдентики.

Вхідна група акцентована за рахунок навісу та оздоблення з використанням дерев'яних і металевих деталей, що підкреслюють статус закладу ресторанного типу. Передбачено зручне безбар'єрне входження до будівлі, у тому числі для маломобільних груп населення.

Планувальна структура будівлі передбачає чітке розмежування потоків відвідувачів, персоналу та постачання сировини. Торговельна зала орієнтована у бік основного пішохідного і транспортного потоку, тоді як завантажувально-складська зона розміщується з тильного боку будівлі, що дозволяє мінімізувати перетин потоків і підвищити санітарно-гігієнічну безпеку.

Ландшафтні рішення навколо ресторану «Casa del Pane» спрямовані на формування затишного громадського простору, який продовжує і доповнює інтер'єрну концепцію закладу. Благоустрій прилеглої території передбачає:

- вимощення пішохідних доріжок та майданчиків бруківкою чи плиткою із натуралістичною фактурою;
- озеленення за рахунок декоративних кущів, дерев та контейнерних рослин (у тому числі ароматичних трав, що асоціюються з середземноморською кухнею: розмарин, лаванда, чебрець);
- розміщення елементів зовнішнього освітлення (садово-паркові світильники, гірлянди на літній терасі), що формують сприятливе середовище у вечірній час;
- організацію зон короткотривалого відпочинку та очікування біля входу до ресторану.

Окремим елементом ландшафтної композиції є літня тераса, яка інтегрована у простір благоустрою та виконує функцію сезонного розширення посадкових місць. Тераса обладнується легкими меблями (столи й стільці з дерева або

металу з дерев'яними елементами), тентами чи парасолями для захисту від сонця, а також декоративними зеленими насадженнями в кашпо. Це дозволяє створити привабливий візуальний образ закладу в теплий період року та підвищує його привабливість для відвідувачів.

Архітектурно-планувальні рішення передбачають використання енергоефективних світлопрозорих конструкцій, теплоізованих огорожувальних конструкцій та сучасних інженерних систем (освітлення, вентиляції, кондиціонування). Рациональне орієнтування будівлі відносно сторін світу та застосування сонцезахисних елементів сприяють зниженню енерговитрат і підвищенню комфортності мікроклімату в приміщеннях.

Озеленення території виконує не лише естетичну, а й екологічну функцію – сприяє поліпшенню мікроклімату, зниженню рівня шуму та пилу, формуванню більш сприятливого середовища для відпочинку.

Таким чином, архітектурні та ландшафтні рішення ресторану «Casa del Pane» забезпечують гармонійне поєднання функціональності, естетики та концептуальної відповідності ідеї «Дому хліба». Рациональна об'ємно-планувальна структура будівлі, продуманий благоустрій і озеленення території, а також інтеграція пекарського виробництва в просторовий образ закладу формують конкурентоспроможний та привабливий об'єкт ресторанного господарства для міського середовища м. Чернівці.



РОЗДІЛ 3. УПРАВЛІННЯ. ЕКОНОМІКА

3.1. Організаційний дизайн

Визначення та обґрунтування організаційно-правового статусу рішення ресторану «Casa del Pane»

Проектований ресторан «Casa del Pane» на 50 місць, що планується розмістити у м. Чернівці за адресою вул. Жванецька, 25, передбачається створити у формі товариства з обмеженою відповідальністю, яка є однією з найбільш поширених та ефективних організаційно-правових форм господарювання.

Для створення та державної реєстрації ресторану «Casa del Pane» у формі ТОВ необхідно здійснити низку процедур: подати заяву про державну реєстрацію юридичної особи; надати оригінал або нотаріально засвідчену копію рішення засновників; підтвердити сплату адміністративного збору; подати повідомлення про відкриття рахунку в банку; отримати дозвіл торговельного відділу обласної адміністрації; надати установчий документ юридичної особи – у разі створення товариства на підставі власного статуту.

Оформлення статутних документів здійснюється відповідно до вимог Закону України «Про державну реєстрацію фізичних осіб – підприємців, юридичних осіб та громадських формувань» і Закону України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю». Після подання документів для реєстрації новостворене товариство автоматично береться на облік органами статистики, Пенсійним фондом України та органами Державної податкової служби. Відомості про підприємство вносяться до Єдиного державного реєстру юридичних осіб у вигляді Виписки, а електронні копії статутних документів також зберігаються у державному реєстрі.

Реєстр погоджувальних процедур, необхідних для функціонування ТОВ «Casa del Pane», наведено у Додатку С. Статутний капітал товариства з обмеженою відповідальністю «Casa del Pane» сформовано за рахунок власних коштів засновників і становить 13 130,05 тис. грн.

Організаційна структура ТОВ «Casa del Pane»

Управління ТОВ «Casa del Pane» регламентовано положеннями Господарського Кодексу України та здійснюватиметься відповідно до Закону України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» від 06.02.18 р. № 2275-VIII.

Керівником новоствореного ТОВ «Casa del Pane» визначено виконавчого директора закладу, який діятиме від імені товариства у встановлених межах. Управління ТОВ «Casa del Pane» планується побудувати на основі лінійно-функціональної структури ієрархічного типу, використання якої дозволить значно підвищити ефективність управління ТОВ «Casa del Pane» (додаток Т).

Проект посадової структури штатного розкладу ТОВ «Casa del Pane» наведено у вигляді таблиці 3.1.

Таблиця 3.1

Проект посадової структури штатного розкладу ТОВ «Casa del Pane»

№ з/п	Посада	Кількість посадових одиниць
1	Адміністративно-управлінський персонал, всього	4
1.1.	Директор	1
1.2.	Бухгалтер	1
1.3.	Адміністратор зали	2
2	Виробничий (операційний) персонал, всього	26
2.1	Шеф-кухар	1
2.2	Кухар V р.	5
2.3	Кухар IV р.	8
2.4	Офіціант	6
2.5.	Бармен	2
2.6.	Працівник дитячої кімнати	2
2.7.	Касир	2
3	Допоміжний персонал, всього	9
3.1	Мийник посуду	2
3.2	Прибиральник	2
3.3	Гардеробник	2
3.4	Комірник	1
3.5	Охоронець	2
	Разом по закладу	39

Отже, відповідно до структури закладу в проєктованому ресторані працюватиме 39 працівників, серед яких: 4 – адміністративно-управлінський склад; 26 – виробничий; 9 – допоміжний персонал.

3.2. Доходи. Витрати.

Обґрунтування операційних доходів ТОВ «Casa del Pane»

Обґрунтування операційних доходів ТОВ «Casa del Pane» здійснено на основі аналізу типових страв, що користуються найбільшим попитом та характеризуються середньою ціною у відповідних товарних групах (Додаток У). На підставі визначеної середньої вартості продукції за групами страв проведено планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів на 2026 рік, результати чого подано у таблиці 3.2.

Таблиця 3.2

Планування обсягів реалізації продукції власного виробництва та закупних товарів ТОВ «Casa del Pane» на 2026 рік

Найменування продукції та товарів	Товарообіг за день			Товарообіг за місяць		Товарообіг за рік	
	Кількість порцій	Роздрібна, продажна ціна, грн.	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.	Кількість страв	Сума, тис. грн.
1. Продукція власного виробництва	1094		84,99	31726	2464,76	382900	29747,06
Фірмові страви та напої	47	130,57	6,14	1363	177,97	16450	2147,88
Крафтовий хліб та хлібобулочні вироби	189	62,3	11,77	5670	353,1	66150	4119,5
Холодні страви та закуски	95	93,06	8,84	2850	265,2	33250	3094,0
Супи	71	48,97	3,48	2059	100,83	24850	1216,90
Паста і ризотто	47	86,36	4,06	1363	117,71	16450	1420,62
Борошняні кулінарні вироби	95	86,52	8,22	2755	238,36	33250	2876,79
Основні гарячі страви та гарніри	213	117,12	24,95	6177	723,45	74550	8731,30
Соуси	71	9,9	0,70	2059	20,38	24850	246,02
Гарячі напої	124	30,78	3,82	3596	110,68	43400	1335,85
Напої власного виробництва	47	36,9	1,73	1363	50,29	16450	607,01
Солодкі страви	95	57,58	5,47	2755	158,63	33250	1914,54
Закупні товари	711		31,94	20619	926,26	248850	11178,99
Холодні напої	237	21,47	5,09	6873	147,56	82950	1780,94

Борошняні вироби	119	48,74	5,80	3451	168,20	41650	2030,02
Вино-горілчані вироби	118	113,75	13,42	3422	389,25	41300	4697,88
Пиво	237	32,19	7,63	6873	221,24	82950	2670,16
Разом по закладу	1805		116,93	52345	3391,02	631750	40926,05

За результатами проведених розрахунків встановлено, що добовий товарообіг проектного ресторану становитиме 116,93 тис. грн, місячний – 3 391,02 тис. грн, а річний – 40 926,05 тис. грн. Отримані показники свідчать про достатньо високий потенціал закладу щодо обсягів реалізації продукції та формують основу для подальшого фінансово-економічного обґрунтування його діяльності.

Основні засоби

Склад, структура та вартість основних засобів ТОВ «Casa del Pane» місткістю 50 місць наведені у таблиці 3.3, що дозволяє комплексно оцінити матеріально-технічне забезпечення ресторану та визначити потребу в інвестиційних ресурсах для його функціонування.

Таблиця 3.3.

Склад, структура та вартість основних засобів ТОВ «Casa del Pane»

Види основних фондів	Первісна вартість, тис. грн.	Мінімально допустимі строки використання, років	Всього тис.грн.
1. Будівлі, споруди	10219,78	20	510,99
2. Робочі машини та устаткування, у тому числі:	1395,58		1395,58
2.1. Холодильне устаткування	135,36	5	27,07
2.2. Механічне устаткування	389,84	5	77,97
2.3. Теплове устаткування	894,74	5	178,95
2.4. Торговельне обладнання	223,35	5	44,67
2.5. Вимірювальні прилади	158,37	2	79,19
3. Меблі, інше офісне обладнання	155,67	4	38,92
4. Автотранспорт	505,51	5	101,10
5. Комп'ютери, електронно-обчислювальні машини	212,71	2	106,35
6. Телефони	9,48	2	4,74
7. Інструменти, прилади, інвентар	13,54	4	3,38
8. Багаторічні насадження	27,07	10	2,71
9. Інші основні засоби	162,43	12	13,54
10. Малоцінні необоротні матеріальні активи	135,36	-	135,36
11. Тимчасові споруди	67,68	5	13,54

Закінчення таблиці 3.3

11. Тимчасові споруди	67,68	5	13,54
12. Інвентарна тара	135,36	6	22,56
13. Предмети прокату	67,68	5	13,54
Всього	13130,05		1374,56

Відповідно до проведених розрахунків, річний обсяг амортизаційних відрахувань ТОВ «Casa del Pane» на 2026 рік становить 1 374,56 тис. грн. Отриманий показник відображає загальну суму витрат на відновлення та поступове зношення основних засобів підприємства та є важливим елементом формування собівартості продукції та фінансового планування діяльності закладу.

Персонал та оплата праці ТОВ «Casa del Pane»

Формування фонду оплати праці ТОВ «Casa del Pane» здійснюється поетапно. На першому етапі визначається фонд основної заробітної плати (Додаток Ф), після чого розраховується фонд додаткової заробітної плати (Додаток Ф1). Завершальним кроком є визначення загального фонду оплати праці підприємства, результати якого наведено у Додатку Ф2.

За результатами проведених розрахунків встановлено, що загальний фонд оплати праці ТОВ «Casa del Pane» на плановий 2026 рік становитиме 5 227,82 тис. грн, тоді як середній фонд оплати праці на одного працівника – 11,17 тис. грн. Отримані показники характеризують кадрову політику підприємства та дають змогу оцінити витрати на персонал у структурі операційних витрат.

Планування поточних операційних витрат ТОВ «Casa del Pane» на 2026 рік за статтями калькуляції представлено у таблиці 3.4, а детальні розрахунки подано в додатках до випускного кваліфікаційного проекту (Додаток Х).

Таблиця 3.4

Планування поточних витрат ТОВ «Casa del Pane» на 2026 рік

Калькуляційні статті витрат	Поточні витрати, тис. грн.	Поділ витрат на умовно змінні та умовно постійні
1. Собівартість продукції власного виробництва та закупних товарів	14616,45	ЗВ
2. Витрати на оплату праці	5227,82	ПВ

Закінчення таблиці 3.4

3. Відрахування на соціальні заходи	1150,12	ПВ
4. Амортизаційні відрахування	1374,56	ПВ
5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів	770,96	ПВ
6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів	204,0	ПВ
7. Податки, збори, інші передбачені законодавством обов'язкові платежі	1230,78	ПВ
8. Витрати на зберігання, підсортування пакування та передпродажну підготовку продукції	20,46	ЗВ
9. Витрати на транспортування	-	ЗВ
10. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства	36	ПВ
11. Інші поточні витрати діяльності	2455,66	ПВ
Разом поточні витрати	27086,75	
У тому числі умовно змінні витрати	14636,91	
Умовно постійні витрати	12449,84	

На основі даних таблиці 3.4 встановлено, що загальний обсяг поточних витрат ТОВ «Casa del Pane» у плановому 2026 році становитиме 27 086,75 тис. грн. Із цієї суми умовно-змінні витрати формують 14 636,91 тис. грн, тоді як постійні витрати складають 12 449,84 тис. грн. Отримані показники дають змогу оцінити структуру витрат підприємства, визначити їх частку у формуванні собівартості продукції та слугують основою для подальших фінансових розрахунків і прогнозування ефективності діяльності ресторану.

Прибутки

Планування маржинального доходу та визначення порогу рентабельності ТОВ «Casa del Pane» на плановий 2026 рік здійснено на підставі розрахунків операційних витрат і обсягів реалізації продукції. Узагальнені результати цих розрахунків подано в таблиці 3.5, що дає можливість оцінити фінансову стійкість підприємства, визначити критичний обсяг продажів та рівень маржинального доходу, необхідний для покриття постійних витрат і формування прибутку.

Таблиця 3.5

**Планування маржинального доходу та порогу рентабельності
ТОВ «Casa del Pane» на поточний 2026 рік**

№ з/п	Показники	Алгоритм розрахунків	Результат
1	Плановий товарообіг, тис. грн.	Табл. 3.2	40926,05
2	Рівень торгівельної націнки, %	250%	180
3	Змінні витрати, у тому числі	Табл.3.4	14636,91
3.1.	Собівартість продукції, тис. грн.	Табл.3.4	14616,45
3.2.	Інші не прямі змінні витрати, тис. грн.	Табл.3.4	20,46
4	Маржинальний дохід, тис. грн.	ст.1-ст.3	26289,14
5	Постійні витрати, тис. грн.	Табл.3.4	12449,84
6	Прибуток, тис. грн.	ст.4-ст.5	13839,3
7	Рівень змінних витрат, %	$(\text{ст.3}/\text{ст.1}) \cdot 100$	35,76
8	Поріг рентабельності, точка беззбитковості, тис. грн.	п.5/(п.4/п.1)	19381,49
9	Маржинальний запас стійкості, %	$\frac{(\text{ст.1}-\text{ст.8}) \cdot 100}{\text{ст.8}}$	111,16
10	Рентабельність товарообігу	$\text{ст.6} \cdot 100 / \text{ст.1}$	33,82

На підставі даних таблиці 3.5 визначено, що маржинальний дохід ТОВ «Casa del Pane» у плановому 2026 році становитиме 26 289,14 тис. грн, а величина прибутку сформує 13 839,3 тис. грн. Рівень рентабельності товарообігу за таких умов становитиме 35,76 %, що свідчить про достатньо високий фінансовий потенціал діяльності підприємства та його здатність ефективно покривати витрати та формувати прибуток.

Алгоритм розрахунку показників операційного прибутку ТОВ «Casa del Pane» на плановий 2026 рік подано в таблиці 3.6, що дозволяє простежити структуру формування фінансових результатів і забезпечує прозорість економічних розрахунків.

Таблиця 3.6

Планування операційного прибутку ТОВ «Casa del Pane» на 2026 рік

№ з\п	Статті	Алгоритм розрахунку	Разом за рік, тис. грн.
1.	Доходи від реалізації продукції	Табл. 3.2	40926,05
2.	Податок на додану вартість	П.1* 20% /120	6821,01
3.	Чистий дохід	П.1- П.2	34105,04
4.	Собівартість реалізованої продукції	Табл.3.5	14616,45
5.	Інші операційні витрати	Табл.3.4	12470,3
1.	Прибуток від операційної діяльності	П.3-П.4-П.5	7018,29
2.	Фінансові витрати	-	-
3.	Фінансові результати (прибуток) від звичайної діяльності до оподаткування	П.6-П.7	7018,29
4.	Податок на прибуток	П.8×18%/100	1263,29
5.	Чистий прибуток – можливий	П.8-П.9.	5755,0
9.	Рентабельність реалізації, %	(П10./П1.) ×100	14,06
10.	Чистий прибуток – цільовий	(П1×10%)/100	4092,61
11.	Чистий прибуток – плановий	Обираємо між необхідним можливим	5755,0

На основі даних таблиці 3.6 можна зробити висновок, що прибуток від операційної діяльності ТОВ «Casa del Pane» у плановому 2026 році становитиме 7 018,29 тис. грн. Сума податку на прибуток визначена на рівні 1 263,29 тис. грн, що, у свою чергу, забезпечує формування чистого прибутку в обсязі 5 755 тис. грн. Рівень рентабельності діяльності підприємства розраховано на рівні 14,06 %, що свідчить про достатню ефективність функціонування закладу та його здатність формувати позитивний фінансовий результат.

3.3. Ефективність інвестиційного проекту

Оцінка ефективності інвестиційного проєкту є ключовим етапом фінансово-економічного обґрунтування діяльності ТОВ «Casa del Pane» та визначає доцільність вкладення інвестиційних ресурсів у створення й функціонування ресторану. Аналіз ефективності базується на показниках

прибутковості, рентабельності, окупності та фінансової стійкості підприємства у плановому періоді.

Розрахунок доходу від реалізації виконується на основі запланованих темпів його зростання за формулою:

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

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

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

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

Планування чистого прибутку здійснюється на основі прогнозованого рівня рентабельності діяльності проєктованого підприємства, який відповідає середньогалузевим показникам. Для ТОВ «Casa del Pane» рівень рентабельності товарообігу на плановий період (п'ять років) приймається сталим і становить 14,06 % річних. Такий підхід дозволяє забезпечити стабільність фінансового прогнозування та оцінити потенціал формування прибутку за однакових умов діяльності.

Для визначення чистого прибутку підприємства застосовується така формула:

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

Де – $П$ – чистий прибуток, тис.грн.

P – рентабельність реалізації продукції, %

$ЧД$ – чистий дохід від реалізації – товарооборот закладу без урахування ПДВ, тис.грн.

Планові показники діяльності ТОВ «Casa del Pane» на перші п'ять років функціонування підприємства сформовано на основі прогнозних розрахунків обсягів товарообігу, витрат та очікуваного рівня рентабельності. Узагальнені результати прогнозування наведено в таблиці 3.7, що дозволяє комплексно оцінити динаміку фінансово-економічних показників та визначити перспективи розвитку підприємства у середньостроковому періоді.

Таблиця 3.7

**Планування основних результатів діяльності ТОВ «Casa del Pane»
на 2026-2030 рр.**

Роки	Плановий товарообіг		Чистий прибуток		Амортизаційні відрахування, тис. грн.
	Тис. грн.	Середньорічні темпи приросту, %	Тис. грн..	Рівень рентабельності, %.	
2026	40926,05	-	5755,00	14,06	1374,56
2027	42563,09	4	5985,20	14,06	1374,56
2028	45116,88	6	6344,31	14,06	1374,56
2029	48726,23	8	6851,86	14,06	1374,56
2030	53598,85	10	7537,04	14,06	1374,56
Разом	230931,10		32473,41		6872,80

Оцінка ефективності капітальних вкладень, окупності проекту

Розрахунок чистого приведенного доходу (NPV) для реального інвестиційного проекту ТОВ «Casa del Pane» здійснюється на основі дисконтованих грошових потоків за плановий період. Узагальнені результати визначення NPV подано у таблиці 3.8, що дозволяє оцінити економічну доцільність інвестування та фінансову ефективність проекту за умов заданої ставки дисконту.

Таблиця 3.8

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

Роки	Капітальні витрати по проекту по роках, без урахування амортизаційних відрахувань, ІВ	Чистий прибуток по проекту по роках та амортизаційні відрахування, ЧПІ	Кумулятивний грошовий потік за проектом	Дисконтований грошовий потік за проектом,	Чистий приведений дохід, ЧПД
2026	13130,05	7129,56	7129,6	6131,4	6998,6
2027		7359,76	14489	6329,4	669,2
2028		7718,87	22208	6638,2	5968,99
2029		8226,42	30435	7074,7	7074,72
2030		8911,60	39346	7664,0	7663,98
Разом	13130,05	39346,21		33837,7	20707,7

Розрахунок індексу дохідності (PI) дає можливість оцінити співвідношення між сумою інвестиційних витрат та обсягом майбутніх дисконтованих грошових надходжень, що формуються в результаті реалізації інвестиційного проекту. Цей показник є важливим критерієм інвестиційної привабливості, оскільки дозволяє

визначити рівень ефективності використання вкладених коштів. Обчислення індексу дохідності проведено згідно з формулою 3.3.

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

де ID – індекс дохідності за інвестиційним проектом;

Показник індексу дохідності може слугувати важливим критерієм для ухвалення інвестиційного рішення щодо доцільності реалізації проекту. Його значення відображає ефективність використання вкладених коштів і дає змогу оцінити, наскільки майбутні грошові надходження перевищують первинні інвестиційні витрати. У разі якщо індекс дохідності перевищує одиницю, інвестиційний проєкт вважається економічно обґрунтованим і фінансово привабливим для впровадження.

$$ID = 33837,7 / 13130,05 = 2,58 \text{ (од.)}$$

Оскільки значення індексу дохідності (ID) перевищує 1, можна стверджувати, що інвестиційний проєкт є економічно доцільним для реалізації, оскільки він відповідає встановленим критеріям ефективності та забезпечує перевищення дисконтованих грошових надходжень над початковими інвестиційними витратами.

Індекс рентабельності (коефіцієнт рентабельності) у процесі оцінювання ефективності інвестиційних проєктів виконує допоміжну функцію. Це пояснюється тим, що він не дозволяє у повній мірі врахувати загальний зворотний грошовий потік, який формується не лише за рахунок прибутку, але й включає амортизаційні відрахування, що накопичуються протягом усього періоду реалізації проєкту. Водночас показник рентабельності залишається важливим індикатором, оскільки характеризує співвідношення отриманого прибутку до вкладених інвестицій.

Розрахунок індексу рентабельності здійснюється за такою формулою:

$$IP = ЧП / IB * 100 \quad (3.4)$$

де IP – індекс рентабельності інвестиційного проекту;

ЧП – середньорічний чистий прибуток за період експлуатації інвестиційного проекту;

Середньорічний прибуток (без амортизації) за період експлуатації проекту розраховуємо таким чином:

$$\text{ЧП} = 32473,41/5 = 6494,68 \text{ тис. грн.}$$

Індекс рентабельності інвестиційного проекту :

$$\text{ІР} = 32473,41/13130,05 * 100\% = 49,46\%$$

Отримані результати розрахунків свідчать, що рівень рентабельності інвестиційного проекту становить 49,46 %, що вказує на високу ефективність вкладення капіталу та здатність проекту генерувати значний економічний ефект у плановому періоді.

Для оцінювання строків повернення інвестицій важливим є показник періоду окупності, визначений дисконтованим методом. На відміну від простого періоду окупності, дисконтований підхід враховує зміну вартості грошей у часі, що дозволяє більш точно визначити момент, коли сума дисконтованих грошових надходжень зрівняється з початковими інвестиційними витратами.

Розрахунок дисконтованого періоду окупності здійснюється за формулою:

$$\text{ПО} = \sum_{t=1}^n \frac{\text{ЧГП}_t}{(1+i)^t} / \text{ІВ}, \quad (3.5)$$

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

ЧП – середньорічна сума чистого прибутку.

Період окупності інвестиційного проекту становить:

$$\text{ПО} = 13130,05/(32473,41/5) = 2,0 \text{ роки}$$

За результатами проведених розрахунків встановлено, що дисконтований період окупності інвестиційного проекту ТОВ «Casa del Pane» становить 2 роки. Такий показник свідчить про високий рівень ефективності проекту, оскільки вкладені інвестиційні ресурси повертаються у відносно короткий строк, що відповідає вимогам інвесторів щодо швидкості віддачі капіталу та засвідчує фінансову стійкість проекту. 

РЕЗЮМЕ РОБОТИ

У кваліфікаційній роботі представлено комплексне проектування ресторану «Casa del Pane» у м. Чернівці з упровадженням новітніх технологій виробництва пшеничного хліба. Метою дослідження було обґрунтувати концепцію, технологічні рішення, виробничу програму та економічну ефективність закладу ресторанного господарства, функціонування якого базується на поєднанні італійських гастрономічних традицій із застосуванням інноваційних технологій у хліба.

У ході виконання роботи обґрунтовано концепцію ресторану «Casa del Pane» як сучасного гастрономічного простору. Розроблено унікальне позиціонування бренду, назву, фірмовий стиль та слоган, які підкреслюють автентичність італійської культури та орієнтацію на натуральність, високу якість продукції та використання традиційних технік приготування хліба.

Досліджено особливості вибору локації та проаналізовано територіальні, соціально-економічні й архітектурні чинники, які підтверджують доцільність розміщення ресторану за адресою: м. Чернівці, вул. Жванецька, 25. Проведений аналіз довів, що вибрана локація має високий потенціал для забезпечення сталого потоку споживачів та ефективного функціонування закладу.

Розроблено концептуальне меню, що відображає італійську гастрономічну традицію та включає широкий асортимент крафтового хліба, піц, паст, ризотто, закусок, десертів і напоїв. Особлива увага приділена хлібобулочній продукції, виробленій із застосуванням новітніх технологій, зокрема ферментації, використання цільнозернової та збагаченої сировини.

Спроектовано архітектурно-планувальні рішення ресторану, включаючи зони для гостей, виробничі, складські, технічні та адміністративні приміщення. Розроблено дизайн інтер'єру та екстер'єру, що відтворює атмосферу італійського дому («Casa del Pane») і забезпечує комфорт, естетичність та функціональність приміщень.

За результатами наукового дослідження розроблено інноваційну технологію бездріжджового пшеничного хліба «Мультизлаковий». В дослідному зразку якого частину пшеничного борошна замінено на рисове борошно, шрот із насіння льону та насіння кунжуту, що сприяє підвищенню харчової цінності та покращенню структурно-механічних властивостей готового виробу. Для оптимізації консистенції тіста, покращення смаку та аромату у рецептуру також до рецептури введено кукурудзяний крохмаль і олію з виноградних кісточок.

За результатами визначення хімічного складу хліба встановлено, що у дослідному зразку спостерігається збільшення: вмісту жиру на 8,4%; харчових волокон на 15,6%; мінеральних речовин, зокрема заліза – у 3,08 рази; вітамінів: А – на 0,831 мкг, РР – у 3,07 рази, Е – у 3,78 рази, В1 – на 34,98%, В5 – у 5,59 рази, В6 – у 5,12 рази; одночасне зниження енергетичної цінності на 18,33 ккал.

Визначено та обґрунтовано виробничу програму, включаючи динаміку попиту, асортимент страв, потребу в сировині й напівфабрикатах, графіки роботи цехів. Проведено розрахунок необхідної кількості устаткування та площ для доготівельного, гарячого та борошняного цехів.

Розраховано чисельність та структуру персоналу, з урахуванням навантаження, норм трудових витрат і специфіки виробничого процесу. Визначено оптимальну модель організації роботи закладу та розподілено персонал за функціональними зонами.

Проведено комплексне економічне обґрунтування проєкту. На основі розрахунків товарообігу, витрат, маржинального доходу та рентабельності визначено: добовий товарообіг – 116,93 тис. грн; річний товарообіг – 40 926,05 тис. грн; валовий маржинальний дохід – 26 289,14 тис. грн; прибуток від операційної діяльності – 7 018,29 тис. грн; чистий прибуток – 5 755,0 тис. грн; рівень рентабельності – 14,06 %.

Оцінено інвестиційну ефективність проєкту. У процесі аналізу розраховано: чистий приведений дохід (NPV); індекс дохідності (PI) > 1; рентабельність інвестицій – 49,46 %; дисконтований період окупності – 2 роки.

Отримані значення підтверджують, що проєкт ресторану «Casa del Pane» є економічно ефективним, фінансово обґрунтованим і здатним забезпечити стабільні доходи впродовж планового періоду.

Результати виконаної кваліфікаційної роботи свідчать про доцільність створення ресторану «Casa del Pane» у м. Чернівці як сучасного інноваційного закладу ресторанного господарства, що інтегрує традиційні італійські гастрономічні практики з новітніми технологіями виробництва пшеничного хліба. Проєкт повністю відповідає вимогам сучасного ринку, демонструє високу економічну та інвестиційну привабливість і має значний потенціал для подальшого розвитку, розширення асортименту та підвищення конкурентоспроможності.



СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Філіпова Л. В. Тенденції розвитку ринку функціональних харчових продуктів в Україні // *Економіка харчової промисловості*. – 2021. – Т. 13, № 2. – С. 45–52.
2. Каражбеєва І. А. Сучасний стан та перспективи розвитку виробництва продуктів функціонального призначення // *Харчова наука і технологія*. – 2020. – № 1(14). – С. 18–25.
3. *Global Functional Foods Market Report 2024–2032*. – Dublin : Research and Markets, 2024. – 150 p.
4. *World Health Organization*. Diet, Nutrition and the Prevention of Chronic Diseases : Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. – Geneva : WHO Technical Report Series 916, 2023. – 160 p.
5. Попова Н. В., Слободянюк О. А. Інноваційні технології у виробництві безглютенових хлібобулочних виробів // *Наукові праці ОНАХТ*. – 2022. – Т. 85, № 2. – С. 112–118.
6. *Codex Alimentarius*. Standard for Foods for Special Dietary Use for Persons Intolerant to Gluten (CODEX STAN 118–1979). – Rome : FAO/WHO, 2022.
7. Данилюк І. І., Ковальчук С. В. Впровадження інновацій у технології хлібобулочних виробів функціонального призначення // *Науковий вісник ЛНТУ України. Серія : Харчові технології*. – 2023. – № 28. – С. 57–63.
8. *European Food Safety Authority (EFSA)*. Scientific Opinion on the Safety of Gluten and Related Proteins. – Parma : *EFSA Journal*, 2023. – Vol. 21, No. 4. – 45 p.
9. Мельник О. В. Розвиток ринку продуктів для осіб з харчовою непереносимістю в Україні // *Технологічний аудит і резерви виробництва*. – 2021. – № 6/4(62). – С. 14–19.
10. *FAO*. The Future of Food and Agriculture – Trends and Challenges. – Rome : Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2022. – 236 p.
11. Danylyuk I. P., Strutynska L. T. Development and justification of technologies for gluten-free custard semi-finished products using rice flour //

Ukraine's capacity to implement the sustainable development program in the context of full-scale armed aggression : Scientific monograph. – Riga, Latvia : “Baltija Publishing”, Vol. 2. – 2025. – P. 62–85.

12. *Which country consumes the most bread in the world? And the least?* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.yourweather.co.uk/news/trending/which-country-consumes-most-bread-in-world-and-least-food-statistics.html> (дата звернення : 18.10.2025).

13. *World – Bread and Bakery Product – Market Analysis, Forecast, Size, Trends and Insights.* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.indexbox.io/blog/bread-and-bakery-world-market-overview-2024-5/> (дата звернення : 18.10.2025).

14. Антоненко Л. І., Лозова Т. О., Семенова Г. В. *Технологія хлібобулочних виробів підвищеної харчової цінності : монографія.* – Київ : НУХТ, 2018. – 215 с.

15. Кузнєцова О. В., Пешук Л. В., Берник І. М. Розроблення рецептур хлібобулочних виробів функціонального призначення із застосуванням нетрадиційної сировини // *Наукові праці НУХТ.* – 2020. – Т. 26, № 5. – С. 92–99.

16. Пересічна М. В. *Наукові основи формування якості хлібобулочних виробів із використанням білкових добавок : дис. ... д-ра техн. наук.* – Київ, 2019. – 365 с.

17. Gallagher E., Arendt E. K. *Recent advances in gluten-free cereal products and beverages.* – Cambridge : Woodhead Publishing, 2011. – 340 p.

18. Katina K., Marco B., Collar C. Technological challenges and opportunities in the production of functional bakery products // *Trends in Food Science & Technology.* – 2018. – Vol. 74. – P. 82–92.

19. Sahin S., Sumnu G. Physical properties of functional bakery products enriched with plant proteins // *Journal of Food Engineering.* – 2020. – Vol. 284. – Article 110057.

20. Arendt E. K., Zannini E. *Cereal grains for the food and beverage industries.* – Cambridge : Woodhead Publishing, 2013. – 485 p.

21. *FAO. Food Outlook : Biannual Report on Global Food Markets.* – Rome : Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2024. – 156 p.

22. Кравченко М. Ф., Романовська О. Л., Данилюк І. П. Технологічні особливості борошняних композиційних сумішей // *Innovative technologies and equipment : development prospects of the food and restaurant industries : Scientific monograph.* – Riga, Latvia : «Baltija Publishing», 2022. – 392 p.

23. *Рус.* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B8%D1%81> (дата звернення : 20.10.2025).

24. *Насіння кунжуту.* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.tablycjakalorijnosti.com.ua/stravy/nasinnya-kunzhutu> (дата звернення : 20.10.2025).

25. *Олія з виноградних кісточок.* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://sz.lviv.ua/oliji/oliji-syrodavleni-svizhovyzhati/olija-z-vynogradnyh-kistochok> (дата звернення : 22.10.2025).

26. *Таблиця калорійності.* [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.tablycjakalorijnosti.com.ua/tablytsya-yizhyi> (дата звернення : 22.10.2025).

27. *HoReCa: навч. посіб.: у 3 т. Т.2 Ресторани/ [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.]; за ред. А. А. Мазаракі. –: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.*

28. *ДСТУ 4661:2006. Підприємства харчування. Терміни та визначення.* Київ: Держспоживстандарт України, 2006.

29. *Ємельянов, В. М. Обладнання підприємств харчування: навч. посібник.* Київ: Кондор, 2019. 520 с.

30. *Інженерне проектування підприємств харчування: навчальний посібник / за ред. І. Я. Зоріна.* Київ: КНТЕУ, 2019. 284 с.

31. *Лагутін, В. Д., & Колесник, І. В. Проектування підприємств ресторанного господарства.* Київ: Кондор, 2020. 364 с.

32. Литвин, О. М. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: КНТЕУ, 2017. 340 с.
33. Мельник, В. Ф., & Гапоненко, Л. П. Економіка підприємств харчування. Київ: Центр учбової літератури, 2020. 298 с.
34. Поджіо, Ф., & Ріццо, М. Італійська кухня: традиції, технології, рецептури. Рим: ARS Cucina, 2020. 278 р.
35. Сидоренко, Р. О. Ресторанний бізнес: організація, управління, інновації. Львів: Магнолія, 2021. 312 с.
36. Стратегії розвитку ресторанного господарства України / за ред. Т. О. Мельник. Київ: КНЕУ, 2022. 290 с.
37. Офіційний сайт Державної служби статистики України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>.
38. Черненко, Ю. Ф. Організація і проектування закладів ресторанного господарства: навч. посібник. Харків: ХДУХТ, 2019. 288 с.
39. Офіційний веб-портал Чернівецької міської ради [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://chernivtsy.eu/portal/>
40. Ресторани Чернівців [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://style.nv.ua/ukr/food-drink/>
41. Чернівецька міська рада [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://rada.info/region/%>
42. Закон України «Про товариства з обмеженою та додатковою відповідальністю» від 06.02.2018 № 2275-VIII.
43. Закон України «Про державну реєстрацію юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань» від 15.05.2003 № 755-IV.
44. Податковий кодекс України. Київ: Верховна Рада України, 2023.



ДОДАТКИ

Концепція ресторану «Casa del Pane» на 50 місць

Ознаки концепції	Характеристика ознаки
Характеристика обраної локації, обґрунтування місця розташування закладу ресторанного господарства	
Країна (місце) розташування	Україна
Адміністративна територія	Чернівці
Адміністративний район населеного пункту (території)	вул. Жванецька, 25
Рівень туристичної і ділової активності району	Достатній рівень туристичної та ділової активності. Функціонують торговельні майданчики, торговельні та офісні центри
Насиченість регіонального ринку послуг ресторанного господарства	67 закладів ресторанного господарства. В ареалі діяльності ресторану «Casa del Pane» – 2 заклади
Неймінг	
Тип закладу	Ресторан
Неймінг	«Casa del Pane» («Дім хліба»)
Логотип	
Легенда	Демократичний міський заклад ресторанного господарства, який пропонує відвідувачам скуштувати ароматний свіжовипечений крафтовий хліб та насолодитися стравами італійської кухні
Концептуальне меню	
Концептуальне меню	Широкий асортимент страв та напоїв італійської кухні, крафтовий хліб.
Концепція дизайну та атмосфери закладу	
Стиль дизайну	Сучасний середземноморський мінімалізм
Фірмові атрибути, атмосфера	Основні стилеві риси: • натуральні пастельні відтінки (бежевий, кремовий, теракотовий, оливковий), що створюють м'яку, теплу атмосферу; • акценти з масивного дерева у меблях та декоративних елементах; • фактурні стіни з елементами цегляної кладки чи декоративного каменю, що наслідують традиційні європейські пекарні; • відкрита пекарська зона, яка дозволяє гостям спостерігати за процесом випікання хліба; • м'яке тепле освітлення, створене за рахунок ретельно підібраних світильників у скандинавсько-італійському стилі.
Види обслуговування	Індивідуальне
Види меню	Меню з вільним вибором страв

Форми обслуговування	Часткове обслуговування офіціантами
Додаткові послуги	У ресторані, окрім послуг харчування, надаватимуться й інші послуги, а саме послуги з організації дозвілля, послуги охорони та паркування автомобілів відвідувачів, виклик таксі, розрахунок пластиковими картками.
Режим роботи	Щоденно з 09:00 до 22:00
Зали для споживачів, кількість місць	Основний, 50 місць
Середня прогнозована оборотність місця за день	4,7 разів

Меню ресторану «Casa del Pane» на 50 місць

Назва страви	Вихід, г
Фірмові страви та напої	
Салат «Italy» (мікс салат, авокадо, артишоки, томати, кальмар, цитрусова заправка)	180
Піца «Джотто фірмова» (соус «Альфредо», сир «Моцарела», запечена яловичина, білі гриби, мікс запечених перців, помідори черрі, сир «Пармезан»)	660
Креветки на грилі з рукколою та томатами черрі	120/100
Суп «Качуко» (суп з морепродуктів)	300
Крем «Каталана» (ніжний крем з цедрою лимона, корицею, полуницею та карамельним соусом)	170
Кавовий напій «Marocchino» (еспreso із шаром молочної піни, налитий в скляну чашку, яка попередньо посипана какао)	200
Бездріжджовий хліб пшеничний «Мультизлаковий» (з рисовим борошном, насінням кунжуту, шротом із насіння льону та олією з виноградних кісточок)	100
Крафтовий хліб та хлібобулочні вироби	
«Pane Classico»	100
«Pane Integrale»	100
«Pane Multicereale»	100
«Pane Bianco Toscano»	100
«Ciabatta Fermentata»	100
«Grissini della Casa»	100
«Focaccia Artigianale»	100
Фокачча з цибулею	60
Фокачча з шинкою	60
Італійські булочки з сиром і томатами	100
Хліб з часником та базиліком	100
Холодні страви та закуски	
Брускетта з пряним лососем та вершковим крем-сиром	100
Брускета з печеним перцем та козиным сиром	145
Брускета з томатами та базиліком	125
«Тар-тар» із тунця (тунець з мусом із печених баклажанів)	150
Карпачо з лосося (карпачо з лосося з цитрусовим соусом, апельсином, мікс-салатом та м'яким сиром)	190
Салат «Цезарь з креветками» (обсмажені креветки, лист салату «Романо», грінки, соус	180

Назва страви	Вихід, г
«Цезарь», помідори черрі, сир «Пармезан»)	
Салат з морепродуктами в йогурті з лимоном та м'ятою (кальмари, креветки, чорні мідії, зелень, йогурт)	170
Салат «Цезарь з куркою» (запечене куряче філе, лист салату «Романо», грінки, соус «Цезарь», помідори черрі, сир «Пармезан»)	180
Салат з яловичиною та в'яленими томатами (яловича вирізка, в'ялені томати, обсмажені баклажани, мікс салат, соус (гірчиця, йогурт))	180
Салат з пармською шинкою та артишоками в трюфельному соусі (мікс салат, артишок, в'ялені томати, пармська шинка, трюфельний соус, сир «Грано Подано»)	170
Салат з сиром «Рікотта» та полуницею в інжирному соусі (мікс салат, грецький горіх, полуниця, сир «Рікотта», бальзамічно-інжирний соус)	170
«Асорті італійських ковбас» (салямі з трюфелем, салямі класичне, чорізо, пармська шинка, окорок, хлібні палички грісіні, лист мангольд)	25/25/25/25/25/25/5
«Асорті фермерських сирів» («Дор-Блю», «Пармезан», «Флер де шамп», «Сіндерелла». Подається з яблучною карамеллю, медом, виноградом та грецьким горіхом)	30/30/30/5/20/20/15
Карпачо з буряка (запечений буряк, з сиром «Філадельфія», манговим мармеладом та медовою заправкою)	160
«Бурата з томатами» (Мікс-салат, яблучна карамель, помідори черрі, сир «Бурата»)	180
Мариновані маслини, оливки	100
Супи	
Курячий суп з локшиною	250
Суп із асорті квасолі та ковбасок «Сальсіча»	250
Крем-суп із цибулі порей та сьомги (цибуля порей, картопля, бульйон овочевий, вершки, оливкова олія, філе сьомги, кріп)	250
«Мінестроне» (овочевий суп з додаванням пікантного томатного соусу та сиру «Грано Подано»)	250
Паста і Різотто	
Різотто з морепродуктами	260
Різотто з білими грибами	220
Фетучіні з кроликом та шпинатом	250
Фетучіні з білими грибами	210
Спагетті «Карбонара»	280
Паста пене з томатним соусом та базиліком	280

Назва страви	Вихід, г
Піца	
«Морська з лососем та креветками» (соус «Альфредо», сир «Моцарела», лосось маринований, креветки, шпинат, помідори черрі)	560
«М'ясне асорті» (сир «Моцарела», шинка, бекон, куряче філе, червона цибуля, помідори черрі, вершки)	560
«Пармська» (фірмовий соус, сир «Моцарела», пармська шинка, мікс-салат, помідори черрі, бальзамічний соус)	540
«Карбонара» (сир «Моцарела», бекон, сир «Пармезан», куряче яйце)	550
«Веган» (фірмовий соус, сир «Моцарела», шпинат, баклажани запечені, цукіні запечені, мікс печених перців, шампіньйони, в'ялені томати, сир «Пармезан»)	570
«Тоскана» (фірмовий соус, сир «Моцарела ді Буфало», руккола, помідори черрі, соус песто, оливкова олія)	570
«Чотири сири» (соус «Рікотта», «Чеддер», «Моцарела», «Пармезан», «Дор-Блю»)	520
«Маргарита» (фірмовий соус, сир «Моцарела», помідори черрі)	480
Основні гарячі страви та гарніри	
Креветки смажені з базиліком та томатною еспумою	230/30
Дорадо з овочами гриль	270/120
Палтус з картоплею черрі	120/80
Запечений лосось на подушці із шпинату в вершковому соусі з червоною ікрою	270
Соте із морепродуктів (Мідії, кальмари, креветки, сьомга, окунь, тріска, в томатному соусі з базиліком та помідорами черрі)	300
Яловичина паярд (тонко відбита яловича вирізка, обсмажена на грилі, мікс салат, помідори черрі, бальзамічний соус, червона цибуля)	180/100
Медальйони із телятини з соусом «К'янті» та білими грибами	140/100
Відбивна по-міланськи	180
Тальята із качинового філе (обсмажене качине філе, помідори черрі, руккола, сир «Пармезан», інжирно-бальзамічний соус, кедрові горіхи)	150/100
Качка томлена з яблуками та апельсином	160/150
Стейк із індички з томатами та рукколою	150/100
Запечене курча з пікантним соусом	300
Картопля запечена в італійських травах	150

Назва страви	Вихід, г
Картопля фрі	150
Овочі гриль	150
Гарячі напої	
Кава чорна «Еспресо»	30
Кава чорна з лимоном та коньяком	100/20/25
Кава з молоком та вершками	100/10/25/15
«Caffè d'orzo»	150
Кава «Латте»	200
Кава «Капучіно»	150
Кава «Макіато»	180
Гарячий шоколад	200
Чай «Ассам», чорний	250/450
Чай «Саусеп», зелений	250/450
Чай «Храм неба, зелений	250/450
Чай «Альпійський луг», трав'яний	250/450
Напої власного виробництва	
Сік-фреш апельсиновий	200
Сік-фреш яблучний	200
Сік-фреш грейпфрутовий	200
Охолоджувальні напої	
Сік «Сандора» в асортименті (апельсиновий, яблучний, гранатовий, мультівітамін, виноградний, овочевий)	200
«Chinotto», безалкогольний напій на основі цитрусового соку	200
Спрайт	250
Кока-кола	250
Вода мінеральна «San Pellegrino Sparkling», газована	250
Вода мінеральна «Dolomia Elegant», негазована	500
Вода мінеральна «Acqua Panna», негазована	250
Солодкі страви	
Печений інжир з горіхами та маскарпоне	200
Пана-кота з малиновим соусом	120/20
Тірамісу	150
Сицилійські трубочки з ніжною рікоттою, цукатами та шоколадом	160
Лакричний парфе з ягідним соусом	180
Кавовий мус з амаретто	160
Йогуртовий мус з шоколадним соусом	160
Семіфредо горіховий з грильязем	75/20
Семіфредо з манго та чіа	115
Морозиво «Gelato» в асортименті	
Асорті фруктове (банан, апельсин, ананас, персик, ківі)	130
Борошняні кондитерські вироби	
Кальцоне з куркою	180
Кальцоне з грибами	180
Кростата з абрикосовим джемом та ягодами	240
Печиво «Савоярді»	50
Грушевий торт в карамелі по-домашньому рецепту	160

Назва страви	Вихід, г
Торт «Капрезе»	160
Торт з рікоттою та виноградом	160
«Сицилійська касетта» (начинка із овечої рікоти в ніжному бісквіті з цукатами та шоколадними краплями)	160
Соуси	
Соус «Песто»	50
Соус «Сирний з вершками»	50
Соус «Тар-тар»	50
Соус «Грибний»	50
Соус із запечених помідорів та базиліку	50
Винно-горілчані вироби	
Вермути	
«Martini Bianco»	100
«Martini Rosso»	100
«Martini Rosato»	100
«Martini Extra Dry»	100
«Martini Bitter»	100
Коньяки та бренді	
Мартель VS	50
Мартель VSOP	50
Saradgishvili	50
Saradgishvili V.O	50
Вина	
Білі вина	
"Rossamena" Toscana IGT Bianco "Роккамена" Тоскана Бьянко (сухе)	100
"Albizzia" Toscana IGT Альбиция Тоскана (п/с)	100
Melini, Orvieto Classico DOC Amabile Мелини, Орвието Классико ДОК Амабиле (п/сол)	100
Gianni Gagliardo, Dolce 3 Джанни Гальярдо, Дольче 3 (сол)	100
Рожеві вина	
Ruffino, "Rosatello" Руффино, "Розателло" (сухе)	100
Pinot Grigio "Blush" IGT "Блаш" Пино Гриджио (п/с)	100
Cantele, "Telero" Rosato, Salento IGT "Телеро" Розато (п/сол)	100
"Belguardo" Rose, Toscana IGT "Белгуардо" Розе (сол)	100
Червоні вина	
Cantele, "Telero" Negroamaro, Salento IGT "Телеро" Негроамаро (сухе)	100
Folonari, "Verona", Provincia di Verona IGT "Верона" Рокко (п/с)	100
Folonari, "Fruttato", Venezie IGT "Фруттато" (п/сол)	100
Canti, Vino Rosso	100

Назва страви	Вихід, г
Канти, Вино Россо (сол)	
Десертні вина	
Вермут «Мартини Біанко»	100
Вермут «Мартини Біанко Extra Dry»	100
Ігристі вина	
Lambrusco dell'Emilia IGT Ламбруско дель Емилия (біле, солодке)	750
Lambrusco Dell'Emilia Rosso IGT Ламбруско дель Емилия Россо (червоне, солодке)	750
Пиво	
Бирра Моретти Birra Moretti	330
Бирра Моретти Зеро Birra Moretti Zero	330
Леф Блонд Leffe Blonde	330
Леф Брун Leffe Brune	330
Пауланер	500
Фленсбургер Вайзен	500
Хайнікен	500
Пероні Настро Алзуро	500
Хайнікен б/а	300
Пауланер б/а	300

Стаття у Збірнику наукових праць студентів

Чернівецький торговельно-економічний інститут
Державного торговельно-економічного
університету

58002, м. Чернівці
Центральна площа, 7

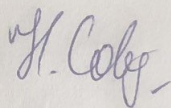
тел.: (0372) 52-21-22
naukv@chtei-knteu.cv.ua

Відділ науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків

ДОВІДКА

Підтверджуємо, що наукова стаття стаття **Йосипчук В.Й.** «*НОВІТНІ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ НАТУРАЛЬНИХ ЗАКВАСОК ТА НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ*» (наук. керівник – Данилюк І. П.) прийнята до друку у Збірник студентських наукових праць Чернівецького торговельно-економічного інституту ДТЕУ (Випуск XXXVI) і буде опублікована у грудні 2025 р.

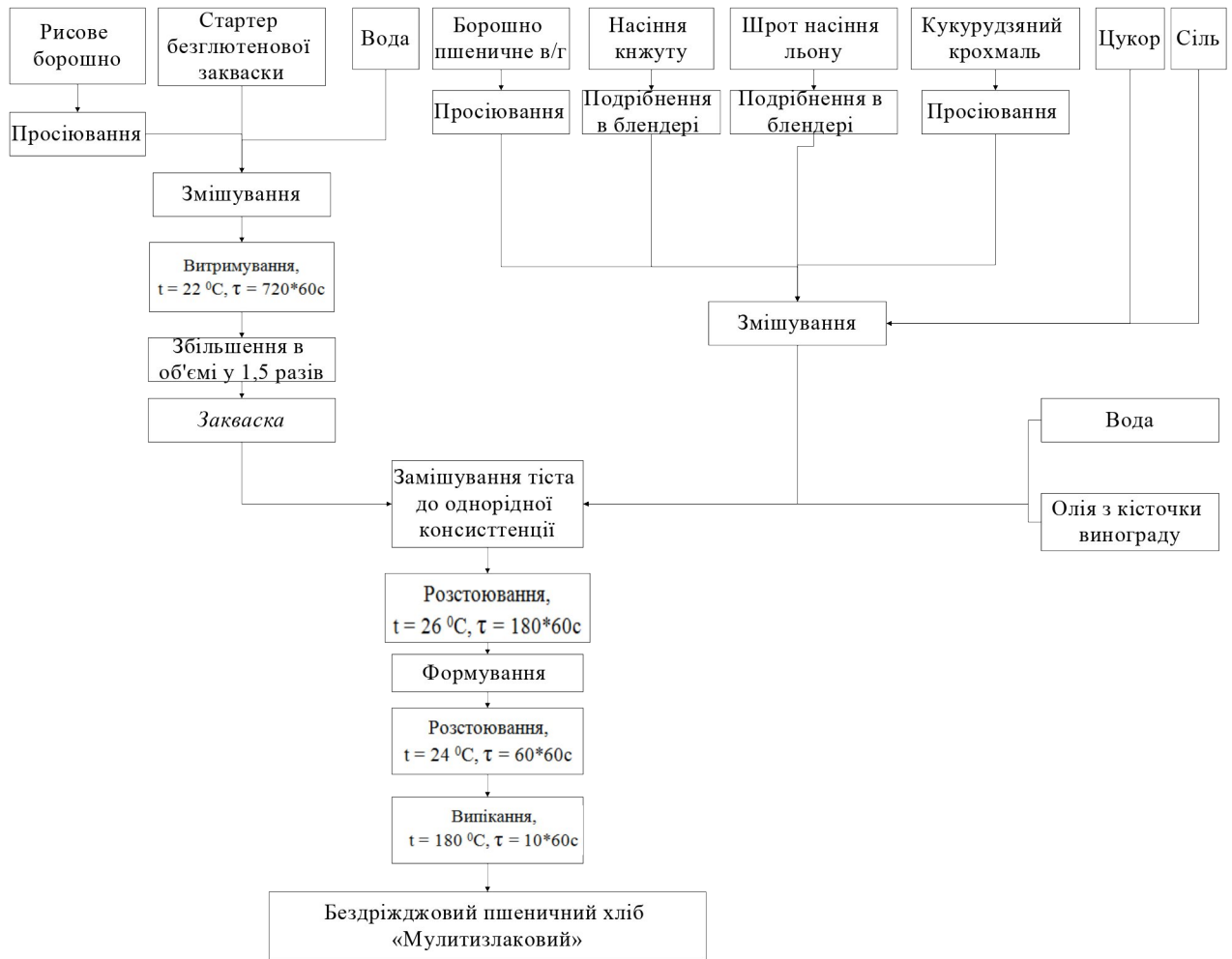
Старший інспектор відділу науково-
методичної роботи та міжнародних зв'язків



Неля САВЕЛЬСЬКА

01.12.2025

Технологічна схема бездріжджового пшеничного хліба «Мультизлаковий»



**Порівняльна характеристика харчової та біологічної цінності
контрольного та дослідного зразків пшеничного хліба**

<i>Найменування показника</i>	<i>Контрольний зразок (пшеничний хліб)</i>	<i>Дослідний зразок (хліб «Мультизлаковий»)</i>	<i>Відхилення</i>
Білки, г	7,77	4,1	47,23%
Жири, г	2,56	2,775	8,40%
Вуглеводи, г	33,46	26,76	20,02%
Харчові волокна, г	2,82	3,26	15,60%
Мінеральні речовини			
Калій, мг	133,8	51,42	61,57%
Кальцій, мг	99	46,74	52,79%
Магній, мг	35,4	31,27	11,67%
Натрій, мг	360,6	322,169	10,66%
Фосфор, мг	112,8	60,55	46,32%
Залізо, мг	2,45	7,55	3,08 разів
Марганець, мг	0,82	0,428	47,80%
Цинк, мг	0,88	0,393	55,34%
Вітаміни			
А, мкг	-	0,831	100,00%
РР, мг	3,75	11,527	3,07 разів
С, мг	0,12	0,039	67,50%
Е, мг	0,144	0,545	3,78 разів
В ₁ , мг	0,263	0,355	34,98%
В ₂ , мг	0,229	0,195	14,85%
В ₄ , мг	13,26	1,35	89,82%
В ₅ , мг	0,273	1,527	5,59 разів
В ₆ , мг	0,091	0,466	5,12 разів
В ₉ , мкг	12	1,44	88,00%
Енергетична цінність, Ккал	155,45	126,95	18,33%

Виробнича програма ресторану «Casa del Pane» на 50 місць

Назва страв	Вихід, г	Кількість страв, порцій
Фірмові страви та напої		47
Салат «Italy»	180	10
Піца «Джотто фірмова»	660	7
Креветки на грилі з рукколою та томатами черрі	120/100	6
Суп «Качуко»	300	6
Крем «Каталана»	170	6
Кавовий напій «Marocchino»	200	6
Бездріжджовий хліб пшеничний «Мультизлаковий»	100	6
Крафтовий хліб та хлібобулочні вироби		189
«Pane Classico»	100	20
«Pane Integrale»	100	17
«Pane Multicereale»	100	18
«Pane Bianco Toscano»	100	18
«Ciabatta Fermentata»	100	16
«Grissini della Casa»	100	10
«Focaccia Artigianale»	100	20
Фокачча з цибулею	100	18
Фокачча з шинкою	100	22
Італійські булочки з сиром і томатами	100	14
Хліб з часником та базиліком	100	16
Холодні страви та закуски		95
Брускетта з пряним лососем та вершковим крем-сиром	100	6
Брускета з печеним перцем та козиним сиром	145	6
Брускета з томатами та базиліком	125	6
«Тар-тар» із тунця	150	5
Карпачо з лосося	190	5
Салат «Цезарь з креветками»	180	8
Салат з морепродуктами в йогурті з лимоном та м'ятою	170	7
Салат «Цезарь з куркою»	180	7
Салат з яловичиною та в'яленими томатами	180	6
Салат з пармською шинкою та артишоками в трюфельному соусі	170	6
Салат з сиром «Рікотта» та полуницею в інжирному соусі	170	6
«Асорті італійських ковбас»	25/25/25/25/25/25/5	5
«Асорті фермерських сирів»	30/30/30/5/20/20/15	7
Карпачо з буряка	160	5
«Бурата з томатами»	180	5
Мариновані маслини, оливки	100	5
Супи		71
Курячий суп з локшиною	250	21
Суп із асорті квасолі та ковбасок «Сальсіча»	250	15

Крем-суп із цибулі порей та сьомги	250	15
«Мінестроне»	250	20
Паста і Різотто		47
Різотто з морепродуктами	260	7
Різотто з білими грибами	220	8
Фетучіні з кроликом та шпинатом	250	8
Фетучіні з білими грибами	210	8
Спагетті «Карбонара»	280	8
Паста пене з томатним соусом та базиліком	280	8
Піца		95
«Морська з лососем та креветками»	560	15
«М'ясне асорті»	560	8
«Пармська»	540	10
«Карбонара»	550	14
«Веган»	570	12
«Тоскана»	570	12
«Чотири сири»	520	12
«Маргарита»	480	12
Основні гарячі страви та гарніри		213
Креветки смажені з базиліком та томатною еспумою	230/30	13
Дорадо з овочами гриль	270/120	15
Палтус з картоплею черрі	120/80	15
Запечений лосось на подушці із шпинату в вершковому соусі з червоною ікрою	270	14
Соте із морепродуктів	300	14
Яловичина паярд	180/100	16
Медальйони із телятини з соусом «К'янті» та білими грибами	140/100	10
Відбивна по-міланськи	180	20
Тальята із качинового філе	150/100	12
Качка томлена з яблуками та апельсином	160/150	12
Стейк із індички з томатами та рукколою	150/100	12
Запечене курча з пікантним соусом	300	12
Картопля запечена в італійських травах	150	12
Картопля фрі	150	20
Овочі гриль	150	20
Гарячі напої		124
Кава чорна «Еспreso»	30	12
Кава чорна з лимоном та коньяком	100/20/25	12
Кава з молоком та вершками	100/10/25/15	10
«Caffè d'orzo»	150	15
Кава «Латте»	200	15
Кава «Капучіно»	150	7
Кава «Макіато»	180	7
Гарячий шоколад	200	7
Чай «Ассам», чорний	250/450	15
Чай «Саусеп», зелений	250/450	8
Чай «Храм неба, зелений	250/450	9
Чай «Альпійський луг», трав'яний	250/450	7
Напої власного виробництва		47
Сік-фреш апельсиновий	200	17

Сік-фреш яблучний	200	15
Сік-фреш грейпфрутовий	200	15
Солодкі страви		95
Печений інжир з горіхами та маскарпоне	200	15
Пана-кота з малиновим соусом	120/20	8
Тірамісу	150	10
Сицилійські трубочки з ніжною рікоттою, цукатами та шоколадом	160	8
Лакричний парфе з ягідним соусом	180	8
Кавовий мус з амаретто	160	8
Йогуртовий мус з шоколадним соусом	160	10
Семіфредо горіховий з грильажем	75/20	12
Семіфредо з манго та чіа	115	12
Морозиво «Gelato» в асортименті	100	10
Асорті фруктове (банан, апельсин, ананас, персик, ківі)	130	4
Соуси		71
Соус «Песто»	50	21
Соус «Сирний з вершками»	50	15
Соус «Тар-тар»	50	15
Соус «Грибний»	50	10
Соус із запечених помідорів та базиліку	50	10

Потреба закладу в напівфабрикатах, сировині, продуктах за товарними групами ресторану «Casa del Pane»

Товарна група	Назва сировини, продукту, напівфабрикату	Добова потреба, кг	Термін зберігання, діб	Оптимальний обсяг запасу, кг
Напівфабрикати з м'яса, птиці	М'якоть яловича	0,4	2	0,8
	Філе куряче	5,95	2	11,9
	Яловича вирізка	5,5	2	11
	Курча	0,8	2	1,6
	Кролик	0,9	2	1,8
	Биток свинячий	3	2	6
	Качине філе	1,9	2	3,8
	Ніжка качина	2,1	2	4,2
	Філе індички	1,9	2	3,8
Разом		22,45		44,9
Напівфабрикати з риби та нерибні продукти моря	Кальмари с/м	2,35	2	4,7
	Креветки с/м	7,5	2	15
	Восьминіг, с/м	0,3	2	0,6
	Філе окуня	1,15	2	2,3
	Мідії	1,4	2	2,8
	Філе судака	0,45	2	0,9
	Філе тунця	1,5	2	3
	Філе лосося	3,65	2	7,3
	Філе сьомги	1,45	2	2,9
	Мікс морепродуктів	1,45	2	2,9
	Дорадо	4,2	2	8,4
	Палтус	1,95	2	3,9
	Тріска	0,65	2	1,3
Разом		28		56
Яйця курячі, шт		19	19	5
Морозиво		1,0	1	5
М'ясна та рибна гастрономія	Філе лосося, с/с	0,85	3	2,55
	Пармська шинка	1,725	3	5,175
	Салямі з трюфелем	0,375	3	1,125
	Салямі класичне	0,375	3	1,125
	Чорізо	0,375	3	1,125
	Хамон	0,375	3	1,125
	Копчена ковбаса «Сальчіса»	0,85	3	2,55
	Шинка	0,4	3	1,2
	Бекон	1,4	3	4,2
	Червона ікра	0,14	3	0,42
Разом		6,865		20,595
Молоко, кисломолочні та жирові продукти	Сир «Моцарела»	6,25	3	18,75
	Сир «Пармезан»	3,65	3	10,95
	Сир «Чеддер»	0,65	3	1,95
	Вершки	3,55	3	10,65
	Молоко	3,1	3	9,3
	Сир «Маскарпоне»	2,4	3	7,2
	Йогурт	1,35	3	4,05
	Козиний сир	0,6	3	1,8
	Сир «Грано Подано»	0,6	3	1,8
	Сир «Рікотта»	1,15	3	3,45
	Сир «Дор-Блю»	0,45	3	1,35
	Сир «Флер де шамп»	0,45	3	1,35
	Сир «Сіндерелла»	1	3	3
	Сир «Філадельфія»	0,35	3	1,05
	Сир «Бурата»	0,5	3	1,5

	Сир «Парміджано Реджано»	0,35	3	1,05
	Сир «Пекоріно Романо»	0,35	3	1,05
	Сир «Моцарела ді Буфало»	0,45	3	1,35
	Сир «Дор-Блю»	0,45	3	1,35
Разом		27,65		82,95
Напівфабрикати з овочів	Авокадо	0,45	3	1,35
	Помідори	1,55	3	4,65
	Білі гриби	3,65	3	10,95
	Болгарський перець	4,85	3	14,55
	Помідори черрі	6,65	3	19,95
	Часник	0,1	3	0,3
	Баклажани	3,2	3	9,6
	Буряк	1	3	3
	Морква	1,45	3	4,35
	Ріпчаста цибуля	2,35	3	7,05
	Картопля	7,1	3	21,3
	Цибуля-порей	0,5	3	1,5
	Броколі	0,35	3	1,05
	Селера	0,35	3	1,05
	Цукіні	1,35	3	4,05
	Шампінйони	2,5	3	7,5
	Картопля черрі	1,35	3	4,05
Разом		38,75		116,25
Фрукти	Лимон	0,95	3	2,85
	Апельсин	9,55	3	28,65
	Полуниця	0,95	3	2,85
	Інжир	2	3	6
	Малина	0,35	3	1,05
	Вишня	0,6	3	1,8
	Манго	1,1	3	3,3
	Банан	0,15	3	0,45
	Ананас	0,25	3	0,75
	Персик	0,25	3	0,75
	Ківі	0,18	3	0,54
	Виноград	0,35	3	1,05
	Яблука	10,5	3	31,5
	Грейпфрут	9,5	3	28,5
Разом		36,68		110,04
Зелень	Мікс салату	7,75	3	23,25
	Руккола	1,1	3	3,3
	Петрушка	0,2	3	0,6
	Базилік	0,75	3	2,25
	Лист салату «Романо»	1,9	3	5,7
	Кріп	0,75	3	2,25
	Лист мангольд	0,1	3	0,3
	Шпинат	2,45	3	7,35
	Руккола	1,25	3	3,75
Разом		16,25		48,75
Бакалійні товари	Артишоки	0,65	5	3,25
	Борошно пшеничне	13,4	5	67
	Дріжджі пресовані	0,21	5	1,05
	Оливкова олія	1,15	5	5,75
	Олія рафінована	13,5	5	67,5
	Соєве борошно	0,1	5	0,5
	Цистозіра	0,004	5	0,02
	Томатна паста	0,05	5	0,25
	Ваніль	0,01	5	0,05
	Цукор	0,92	5	4,6

	Кукурудзяний крохмаль	0,05	5	0,25
	Кава	0,425	5	2,125
	Чай	0,235	5	1,175
	Шоколад	1,8	5	9
	Грецький горіх	0,95	5	4,75
	Желатин	0,045	5	0,225
	Цукрова пудра	0,6	5	3
	Печиво «Савоярді»	0,335	5	1,675
	Цукати	0,2	5	1
	Бісквітне печиво	0,23	5	1,15
	Лакриця	0,1	5	0,5
	Фундук	0,3	5	1,5
	Чіа	0,1	5	0,5
	Соус «Песто»	1,45	5	7,25
	Соус «Тар-тар»	0,75	5	3,75
	Соус «Грибний»	0,5	5	2,5
	Анчоуси	0,2	5	1
	В'ялені томати	1,55	5	7,75
	Гірчиця	0,25	5	1,25
	Трюфельний соус	0,1	5	0,5
	Соус «Бальзаміко»	0,8	5	4
	Мед	0,45	5	2,25
	Оливки/маслини	2	5	10
	Квасоля	0,25	5	1,25
	Зелений горошок	0,35	5	1,75
	Рис	0,5	5	2,5
	Паста	1,5	5	7,5
	Пілатті	2,5	5	12,5
	Кедрові горіхи	0,12	5	0,6
Разом		48,634		243,17
Разом по закладу		198,279		671,655
Напої алкогольні, л		11,85	7	82,95
Охолоджувальні напої, л		47	7	329
Пиво, л		71,1	7	497,7
Хлібобулочні та кондитерські вироби, кг		7,1	1	7,1

**Виробнича програма та вихід напівфабрикатів доготівельного цеху
ресторану «Casa del Pane»**

Назва сировини	Добова кількість, кг	% відходів	Вихід напівфаб- рикатів, кг	Технологічна обробка
М'якоть яловича	0,4	-	0,4	Миття, нарізання
Філе куряче	5,95	-	5,95	Миття, нарізання
Яловича вирізка	5,5	-	5,5	Миття, нарізання
Курча	0,8	1	0,79	Зачищення, миття, нарізання
Кролик	0,9	2	0,88	Миття, нарізання
Биток свинячий	3	-	3	Миття, нарізання
Качине філе	1,9	-	1,9	Миття
Ніжка качина	2,1	-	2,1	Миття
Філе індички	1,9	-	1,9	Миття, нарізання
Кальмари с/м	2,35	7	2,18	Розморожування, миття, очищення
Креветки с/м	7,5	7	6,97	Розморожування, миття, очищення
Восьминіг, с/м	0,3	7	0,27	Розморожування, миття
Філе окуня	1,15	-	1,15	Миття
Мідії	1,4	7	1,3	Розморожування, миття
Філе судака	0,45	-	0,45	Миття
Філе тунця	1,5	-	1,5	Миття
Філе лосося	3,65	-	3,65	Миття
Філе сьомги	1,45	-	1,45	Миття
Мікс морепродуктів	1,45	7	1,34	Розморожування, миття
Дорадо	4,2	2	4,11	Очищення, миття
Палтус	1,95	-	1,95	Миття
Тріска	0,65	2	0,63	Очищення, миття, нарізання
Авокадо	0,45	3	0,43	Миття, очищення
Помідори	1,55	1	1,53	Миття
Білі гриби	3,65	1	3,61	Доочищення, миття
Болгарський перець	4,85	7	4,51	Очищення, миття
Помідори черрі	6,65	1	6,58	Миття
Часник	0,1	1	0,10	Доочищення, миття
Баклажани	3,2	1	3,17	Миття
Буряк	1	1	0,99	Доочищення, миття, нарізання
Морква	1,45	1	1,44	Доочищення, миття, нарізання
Ріпчаста цибуля	2,35	1	2,33	Доочищення, миття, нарізання
Картопля	7,1	1	7,03	Доочищення, миття, нарізання
Цибуля-порей	0,5	4	0,48	Миття, нарізання
Броколі	0,35	1	0,35	Миття
Селера	0,35	7	0,33	Очищення, миття, нарізання
Цукіні	1,35	1	1,34	Миття
Шампінйони	2,5	1	2,48	Очищення, миття, нарізання
Картопля черрі	1,35	1	1,34	Миття, доочищення
Лимон	0,95	1	0,94	Миття
Апельсин	9,55	15	8,12	Миття, очищення
Полуниця	0,95	1	0,94	Миття

Інжир	2	1	1,98	Миття
Малина	0,35	1	0,35	Перебирання, миття
Вишня	0,6	2	0,59	Видалення кісточки, миття
Манго	1,1	12	0,97	Очищення, миття
Банан	0,15	15	0,13	Миття, очищення
Ананас	0,25	20	0,20	Миття, очищення
Персик	0,25	7	0,23	Миття, очищення
Ківі	0,18	1	0,18	Миття
Виноград	0,35	2	0,34	Миття
Яблука	10,5	12	9,24	Очищення, миття
Грейпфрут	9,5	15	8,08	Миття, очищення
Мікс салату	7,75	15	6,59	Перебирання, миття, підсушування
Руккола	2,35	15	2,00	Перебирання, миття, підсушування
Петрушка	0,2	15	0,17	Перебирання, миття, підсушування
Базилік	0,75	15	0,64	Перебирання, миття, підсушування
Лист салату «Романо»	1,9	15	1,62	Перебирання, миття, підсушування
Кріп	0,75	15	0,64	Перебирання, миття, підсушування
Лист мангольд	0,1	15	0,09	Перебирання, миття, підсушування
Шпинат	2,45	15	2,08	Перебирання, миття, підсушування

Чисельність виробничих працівників ресторану «Casa del Pane»

Найменування страв	Кількість страв, порц.	Коефіцієнт трудомісткості	Чисельність виробничих працівників, чол.
Салат «Italy»	10	2,8	0,085
Піца «Джотто фірмова»	7	3,5	0,075
Креветки на грилі з рукколою та томатами черрі	6	2,5	0,046
Бездріжджовий хліб пшеничний «Мультизлаковий»	6	3,2	0,058
«Pane Classico»	20	3,2	0,18
«Pane Integrale»	17	3,2	0,152
«Pane Multicereale»	18	3,2	0,158
«Pane Bianco Toscano»	18	3,2	0,158
«Ciabatta Fermentata»	16	3,2	0,146
«Grissini della Casa»	10	3,2	0,09
«Focaccia Artigianale»	20	3,0	0,18
Фокачча з цибулею	18	2,5	0,158
Фокачча з шинкою	22	2,5	0,198
Італійські булочки з сиром і томатами	14	3,0	0,136
Хліб з часником та базиліком	16	3,2	0,146
Суп «Качуко»	6	3,0	0,055
Крем «Каталана»	6	2,4	0,044
Брускетта з пряним лососем та вершковим крем-сиром	12	1,2	0,044
Брускета з печеним перцем та козиним сиром	12	1,2	0,044
Брускета з томатами та базиліком	12	1,2	0,044
«Тар-тар» із тунця	14	1,3	0,055
Карпачо з лосося	14	1,4	0,060
Салат «Цезарь з креветками»	24	2,7	0,197
Салат з морепродуктами в йогурті з лимоном та м'ятою	26	2,6	0,206
Салат «Цезарь з куркою»	25	2,6	0,198
Салат з яловичиною та в'яленими томатами	25	2,6	0,198
Салат з пармською шинкою та артишоками в трюфельному соусі	25	2,6	0,198
Салат з сиром «Рікотта» та полуницею в інжирному соусі	25	2,6	0,198
«Асорті італійських ковбас»	15	1,2	0,055
«Асорті фермерських сирів»	15	1,2	0,055
Карпачо з буряка	10	1,2	0,037
«Бурата з томатами»	10	1,1	0,034
Мариновані маслини, оливки	20	0,4	0,024
Курячий суп з локшиною	21	3,1	0,198
Суп із асорті квасолі та ковбасок	15	3,2	0,146

«Сальсіча»			
Крем-суп із цибулі порей та сьомги	15	3,2	0,146
«Мінестроне»	20	3,0	0,183
Різотто з морепродуктами	7	3,0	0,064
Різотто з білими грибами	8	3,0	0,073
Фетучіні з кроликом та шпинатом	8	3,1	0,076
Фетучіні з білими грибами	8	3,2	0,078
Спагетті «Карбонара»	8	3,1	0,076
Паста пене з томатним соусом та базиліком	8	3,1	0,076
«Морська з лососем та креветками»	15	3,6	0,164
«М'ясне асорті»	8	3,5	0,085
«Пармська»	10	3,4	0,104
«Карбонара»	14	3,3	0,141
«Веган»	12	3,2	0,117
«Тоскана»	12	3,2	0,117
«Чотири сири»	12	3,1	0,113
«Маргарита»	12	3,0	0,110
Креветки смажені з базиліком та томатною еспумою	13	2,7	0,107
Дорадо з овочами гриль	15	3,0	0,137
Палтус з картоплею черрі	15	3,1	0,142
Запечений лосось на подушці із шпинату в вершковому соусі з червоною ікрою	14	3,3	0,141
Соте із морепродуктів	14	3,2	0,136
Яловичина паярд	16	3,1	0,151
Медальйони із телятини з соусом «К'янті» та білими грибами	10	3,1	0,094
Відбивна по-міланськи	20	2,8	0,171
Тальята із качинового філе	12	2,7	0,099
Качка томлена з яблуками та апельсином	12	3,4	0,124
Стейк із індики з томатами та рукколою	12	2,8	0,102
Запечене курча з пікантним соусом	12	3,0	0,110
Картопля запечена в італійських травах	12	1,5	0,055
Картопля фрі	20	1,4	0,085
Овочі гриль	20	1,5	0,091
Сік-фреш апельсиновий	17	0,4	0,021
Сік-фреш яблучний	15	0,4	0,018
Сік-фреш грейпфрутовий	15	0,4	0,018
Печений інжир з горіхами та маскарпоне	15	2,3	0,105
Пана-кота з малиновим соусом	8	2,1	0,051
Тірамісу	10	2,4	0,073
Сицилійські трубочки з ніжною рікоттою, цукатами та шоколадом	8	2,5	0,061
Лакричний парфе з ягідним соусом	8	2,4	0,058
Кавовий мус з амаретто	8	1,9	0,046

Йогуртовий мус з шоколадним соусом	10	1,9	0,058
Семіфредо горіховий з грильняжем	12	2,1	0,077
Семіфредо з манго та чіа	12	2,1	0,077
Морозиво «Gelato» в асортименті	10	0,4	0,012
Асорті фруктове (банан, апельсин, ананас, персик, ківі)	4	0,7	0,009
Соус «Песто»	21	0,3	0,019
Соус «Сирний з вершками»	15	0,3	0,014
Соус «Тар-тар»	15	0,3	0,014
Соус «Грибний»	10	0,3	0,009
Соус із запечених помідорів та базиліку	10	0,5	0,015
Разом			6,6

Виробнича програма гарячого та борошняного цехів

Найменування страв	Вихід, г	Кількість порцій, шт.
Борошняний цех		
Піца «Джотто фірмова»	660	7
Бездріжджовий хліб пшеничний «Мультизлаковий»	100	6
«Морська з лососем та креветками»	560	15
«М'ясне асорті»	560	8
«Пармська»	540	10
«Карбонара»	550	14
«Веган»	570	12
«Тоскана»	570	12
«Чотири сири»	520	12
«Маргарита»	480	12
«Pane Classico»	100	20
«Pane Integrale»	100	17
«Pane Multicereale»	100	18
«Pane Bianco Toscano»	100	18
«Ciabatta Fermentata»	100	16
«Grissini della Casa»	100	10
«Focaccia Artigianale»	100	20
Фокачча з цибулею	100	18
Фокачча з шинкою	100	22
Італійські булочки з сиром і томатами	100	14
Хліб з часником та базиліком	100	16
Різотто з морепродуктами	260	7
Різотто з білими грибами	220	8
Фетучіні з кроликом та шпинатом	250	8
Фетучіні з білими грибами	210	8
Спагетті «Карбонара»	280	8
Паста пене з томатним соусом та базиліком	280	8
Гарячий цех		
Креветки на грилі з рукколою та томатами черрі	120/100	6
Суп «Качуко»	300	6
Печений інжир з горіхами та маскарпоне	200	15
Курячий суп з локшиною	250	21
Суп із асорті квасолі та ковбасок «Сальсіча»	250	15
Крем-суп із цибулі порей та сьомги	250	15
«Мінестроне»	250	20
Салат «Italy»	180	10
Крем «Каталана»	170	6
Сік-фреш апельсиновий	200	17
Сік-фреш яблучний	200	15
Сік-фреш грейпфрутовий	200	15
Пана-кота з малиновим соусом	120/20	8
Тірамісу	150	10
Сицилійські трубочки з ніжною рікоттою, цукатами та шоколадом	160	8
Лакричний парфе з ягідним соусом	180	8

Кавовий мус з амаретто	160	8
Йогуртовий мус з шоколадним соусом	160	10
Семіфредо горіховий з грильняжем	75/20	12
Семіфредо з манго та чіа	115	12
Морозиво «Gelato» в асортименті	100	10
Асорті фруктове (банан, апельсин, ананас, персик, ківі)	130	4
Брускетта з пряним лососем та вершковим крем-сиром	100	12
Брускета з печеним перцем та козиним сиром	145	12
Брускета з томатами та базиліком	125	12
«Тар-тар» із тунця	150	14
Карпачо з лосося	190	14
Салат «Цезарь з креветками»	180	24
Салат з морепродуктами в йогурті з лимоном та м'ятою	170	26
Салат «Цезарь з куркою»	180	25
Салат з яловичиною та в'яленими томатами	180	25
Салат з пармською шинкою та артишоками в трюфельному соусі	170	25
Салат з сиrom «Рікотта» та полуницею в інжирному соусі	170	25
«Асорті італійських ковбас»	25/25/25/25/25/25/5	15
«Асорті фермерських сирів»	30/30/30/5/20/20/15	15
Карпачо з буряка	160	10
«Бурата з томатами»	180	10
Мариновані маслини, оливки	100	20
Креветки смажені з базиліком та томатною еспумою	230/30	13
Дорадо з овочами гриль	270/120	15
Палтус з картоплею черрі	120/80	15
Запечений лосось на подушці із шпинату в вершковому соусі з червоною ікрою	270	14
Соте із морепродуктів	300	14
Яловичина паярд	180/100	16
Медальйони із телятини з соусом «К'янті» та білими грибами	140/100	10
Відбивна по-міланськи	180	20
Тальята із качиноного філе	150/100	12
Качка томлена з яблуками та апельсином	160/150	12
Стейк із індички з томатами та рукколою	150/100	12
Запечене курча з пікантним соусом	300	12
Картопля запечена в італійських травах	150	12
Картопля фрі	150	20
Овочі гриль	150	20
Соус із запечених помідорів та базиліку	50	10
Соус «Песто»	50	21
Соус «Сирний з вершками»	50	15
Соус «Тар-тар»	50	15
Соус «Грибний»	50	10

Додаток К

Графік реалізації продукції за години максимального завантаження

Години роботи	Кількість відвідувачів за день, 237	12-13	16-17	18-19
Кількість споживачів у години роботи		52	30	23
Коефіцієнт перерахунку		0,21	0,12	0,09
Салат «Italy»	10	2	1	1
Піца «Джотто фірмова»	7	1	1	1
Креветки на грилі з рукколою та томатами черрі	6	1	1	1
Бездріжджовий хліб пшеничний «Мультизлаковий»	6	1	1	1
«Pane Classico»	20	4	3	2
«Pane Integrale»	17	4	2	2
«Pane Multicereale»	18	3	2	1
«Pane Bianco Toscano»	18	3	2	1
«Ciabatta Fermentata»	16	3	2	1
«Grissini della Casa»	10	2	1	1
«Focaccia Artigianale»	20	4	3	2
Фокачча з цибулею	18	3	2	1
Фокачча з шинкою	22	4	3	2
Італійські булочки з сиром і томатами	14	3	2	1
Хліб з часником та базиліком	16	3	2	1
Брускетта з пряним лососем та вершковим крем-сиром	12	3	1	1
Брускета з печеним перцем та козиним сиром	12	3	1	1
Брускета з томатами та базиліком	12	3	1	1
«Тар-тар» із тунця	14	3	2	1
Карпачо з лосося	14	3	2	1
Салат «Цезарь з креветками»	24	5	3	2
Салат з морепродуктами в йогурті з лимоном та м'ятою	26	5	3	2
Салат «Цезарь з куркою»	25	5	3	2
Салат з яловичиною та в'яленими томатами	25	5	3	2
Салат з пармською шинкою та артишоками в трюфельному соусі	25	5	3	2
Салат з сиром «Рікотта» та полуницею в інжирному соусі	25	5	3	2
«Асорті італійських ковбас»	15	3	2	1
«Асорті фермерських сирів»	15	3	2	1
Карпачо з буряка	10	2	1	1
«Бурата з томатами»	10	2	1	1
Мариновані маслини, оливки	20	4	2	2
Курячий суп з локшиною	21	4	2	2
Суп із асорті квасолі та ковбасок «Сальсіча»	15	3	2	1
Крем-суп із цибулі порей та сьомги	15	3	2	1
«Мінестроне»	20	4	2	2
Різотто з морепродуктами	7	1	1	1

Різотто з білими грибами	8	2	1	1
Фетучіні з кроликом та шпинатом	8	2	1	1
Фетучіні з білими грибами	8	2	1	1
Спагетті «Карбонара»	8	2	1	1
Паста пене з томатним соусом та базиліком	8	2	1	1
«Морська з лососем та креветками»	15	3	2	1
«М'ясне асорті»	8	2	1	1
«Пармська»	10	2	1	1
«Карбонара»	14	3	2	1
«Веган»	12	3	1	1
«Тоскана»	12	3	1	1
«Чотири сири»	12	3	1	1
«Маргарита»	12	3	1	1
Креветки смажені з базиліком та томатною еспумою	13	3	2	1
Дорадо з овочами гриль	15	3	2	1
Палтус з картоплею черрі	15	3	2	1
Запечений лосось на подушці із шпинату в вершковому соусі з червоною ікрою	14	3	2	1
Соте із морепродуктів	14	3	2	1
Яловичина паярд	16	3	2	1
Медальйони із телятини з соусом «К'янті» та білими грибами	10	2	1	1
Відбивна по-міланськи	20			
Тальята із качиною філе	12	3	1	1
Качка томлена з яблуками та апельсином	12	3	1	1
Стейк із індички з томатами та рукколою	12	3	1	1
Запечене курча з пікантним соусом	12	3	1	1
Картопля запечена в італійських травах	12	3	1	1
Картопля фрі	20	4	2	2
Овочі гриль	20	4	2	2
Суп «Качуко»	6	1	1	1
Крем «Каталана»	6	1	1	1
Кавовий напій «Marocchino»	6	1	1	1
Сік-фреш апельсиновий	17	4	2	2
Сік-фреш яблучний	15	3	2	1
Сік-фреш грейпфрутовий	15	3	2	1
Печений інжир з горіхами та маскарпоне	15	3	2	1
Пана-кота з малиновим соусом	8	2	1	1
Тірамісу	10	2	1	1
Сицилійські трубочки з ніжною рікоттою, цукатами та шоколадом	8	2	1	1
Лакричний парфе з ягідним соусом	8	2	1	1
Кавовий мус з амаретто	8	2	1	1
Йогуртовий мус з шоколадним соусом	10	2	1	1
Семіфредо горіховий з грильям	12	3	1	1

Семіфредо з манго та чіа	12	3	1	1
Морозиво «Gelato» в асортименті	10	2	1	1
Асорті фруктове (банан, апельсин, ананас, персик, ківі)	4	1	0	0
Соус «Песто»	21	4	2	2
Соус «Сирний з вершками»	15	3	2	1
Соус «Тар-тар»	15	3	2	1
Соус «Грибний»	10	2	1	1
Соус із запечених помідорів та базиліку	10	2	1	1

Устаткування гарячого цеху ресторану «Casa del Pane»

Устаткування	Марка	К-сть, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Зона приготування супів та гарячих солодких страв					
Плита електрична	ES-67/1-O	2	1200	700	1,68
Пароконвекційна піч	XF 023	1	600	587	0,35
Автоматизований кулінарний центр (VarioCooking Center)	Rational VCC 211	1	1157	914	1,05
Кип’ятильник	Anvil URS 0012	1	450	350	-----
Стіл виробничий	OZTI 700	2	1050	600	
Блендер	Vema FRFLSP 2043	1	430	350	-
Полиця навісна	ПН	2	1000	350	-
Ваги електронні порційні	VM 4	1	390	331	-
Холодильна шафа	Cold SW – 1400 D/R	2	1425	740	2,11
Рукомийник	PMH	1	500	400	0,2
Мікрохвильова піч	Gorenje MO200MS	1	450	260	-
Ванна мийна	1BMP	1	600	600	0,72
Рукомийник	PMH	1	500	400	0,1
Бачок для відходів	ACP 100	3	Æ	400	-
Корисна площа відділення					6,21
Загальна площа відділення					20,0
Зона приготування холодних страв, закусок та солодких страв					
Машина універсальна (нарізання, збивальний механізм)	FT30-955	1	550	350	На столі
Слайсер	RGV Lusso 22GL	1	448	363	-
Стіл виробничий	OZTI 700	1	1050	600	0,63
Холодильна шафа	Cold SW – 1400 D/R	1	1425	740	1,05
Стіл виробничий з мийною ванною	TH 167 D	1	1600	700	1,12
Ваги електронні порційні	VM 4	1	390	331	-
Стелаж	SC 135	1	1300	500	0,65
Рукомийник	PMH	1	500	400	0,2
Бачок для відходів	ACP 100	1	Æ	400	-
Ванна мийна	1BMP	1	600	600	0,72
Корисна площа відділення					4,37
Загальна площа відділення					15,0

Додаток М

Устаткування борошняного цеху ресторану «Casa del Pane»

Устаткування	Марка	Кіль- кість, шт.	Габаритні розміри, мм		Площа, м ²
			довжина	ширина	
Відділення для приготування тіста					
Борошнопросівач	Каскад	1	410	560	0,22
Тістомісильна машина	TF42 2V	1	490	790	0,38
Візок шпилька	ТШ 2-1/12-н	2	600	650	0,78
Шафа для відстоювання	XL091	1	835	620	0,51
Стіл виробничий з полкою та бортом	СОН-15/6БН	2	1500	600	1,8
Ванна мийна	BM2/63ОН	1	1260	630	0,79
Підтоварник металевий	ПТ-10	1	1000	600	0,6
Раковина для миття рук	RADA	1	450	450	0,2
Бак для сміття	БО-30	1	300	300	0,09
Корисна площа відділення					5,37
Загальна площа відділення					18,0
Відділення з порціонування, формування, випікання хліба та піц					
Стіл відкритий кондитерський	СОКО12/8Н	1	1200	800	0,96
Стіл охолоджувальний для піци	SL03AI	2	1380	700	1,92
Ванна мийна	BM2/63ОН	1	1260	630	0,79
Холодильна шафа	RS13RX2F	1	1440	780	1,12
Раковина для миття рук	RADA	1	450	450	0,2
Бак для сміття	БО-30	1	300	300	0,09
Ваги електронні	CAS SW-20	2	350	325	--
Стелаж кухонний	СК-10/6	1	1000	600	0,6
Машина кухонна універсальна (м'ясорозрихлювач, перемішувальний механізм)	FT30-955	1	550	350	0,19
Слайсер	RGV Lusso 22GL	1	448	363	-
Піца-прес	PRESSA 33	1	560	430	0,24
Піч для піци	ML44	2	1010	850	1,7
Плита електрична з жаровою шафою	ES-47/P	1	800	700	0,56

Корисна площа					8,37
Загальна площа					28,0
Мийне відділення борошняного цеху					
Ванна мийна 2-х секційна	ВМ-2/530	1	1060	530	0,56
Стелаж	SC 135	2	1300	500	1,3
Рукомийник	P-1	1	400	500	0,2
Бачок для відходів	АСР 100	1	300	300	-
Підтоварник	ПТ-1	1	1050	600	0,63
Корисна площа					2,69
Загальна площа					9,0
Площа борошняного цеху, м²					55,0

**Поелементна структурно-технологічна схема процесу обслуговування
в ресторані «Casa del Pane» на 50 місць**

Зона	Елемент процесу	Засоби забезпечення процесу		Учасник
		Просторові	Матеріально-технічні	
Обслуговування офіціантами				
первинного обслуговування	▪ надання попередніх послуг	▪ автопарковка; ▪ вестибуль; ▪ аванзала; ▪ гардероб; верхнього одягу; санвузол	▪ гардеробна стійка; ▪ санітарні прилади; ▪ стійка адміністратора	▪ гардеробник; ▪ адміністратор; ▪ охоронець; ▪ відвідувач
послуг харчування і відпочинку	▪ надання і споживання послуг харчування, обслуговування і відпочинку	▪ торговельна зала; ▪ дитяча кімната; ▪ барна стійка	▪ меблі та устаткування торговельної зали; ▪ столовий посуд; ▪ столові набори; ▪ столова білизна; ▪ елементи інтер'єру; ▪ монітори	▪ адміністратор; ▪ офіціант; ▪ працівник дитячої кімнати; ▪ бармен-касір; ▪ відвідувач
допоміжна	забезпечення процесу обслуговування	▪ торговельна зала; ▪ роздаткова; ▪ сервізна; ▪ барна стійка; ▪ мийна столового посуду	▪ торговельно-технологічне устаткування; ▪ устаткування для забезпечення видовищних заходів	▪ мийник столового посуду; ▪ прибиральник торговельних приміщень; ▪ відвідувач
інформаційно-консультативна	▪ надання інформації	▪ вестибуль	▪ проспекти	▪ адміністратор; ▪ відвідувач

Характеристика меблів торговельної зали ресторану «Casa del Pane»

Тип меблів	Габаритні розміри, мм	Характеристика	Кількість меблів
Стіл 2-місний	800*800	Для споживання страв споживачами	5
Стіл 4-місний	1200*800	—*—	10
Крісла	600*600	Для сидіння гостей	50
Стільці барні	Æ400	Для сидіння гостей	4
Сервант	700*400	Для зберігання посуду, наборів, скла, білизни протягом зміни	2
Стіл підсобний	500*500	Для полегшення обслуговування, тимчасового зберігання посуду, страв	4

Інженерні характеристики проєктованого закладу

З метою отримання технічних умов на приєднання об'єкта до інженерних мереж ресторану «Casa del Pane» на 50 місць визначені його інженерні характеристики шляхом розрахунку за укрупненими питомими показниками.

В ресторані «Casa del Pane» на 50 місць передбачається організація виробництва і споживання продукції ресторанного господарства. Загальні витрати електроенергії закладом P визначаються за двома складовими: витрати на технологічні потреби $P_{\text{в}}$, витрати на технічні потреби $P_{\text{т}}$.

Витрати електроенергії технологічним устаткуванням

Витрати електроенергії на технологічні потреби розраховані за укрупненими показниками. Витрати електроенергії для ресторану «Casa del Pane» розраховані за укрупненими показниками.

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

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

N_1 – кількість місць у ресторані ;

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

N_2 – кількість місць на автостоянці;

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

$$P_{\text{жН}} = (1,03 \cdot 50 + 10 \cdot 0,05) \cdot 350 = 18200 \text{ кВт}$$

1. Витрати тепла на опалення.

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

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

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

V_0 – будівельний об'єм будівлі, $1858,95 \text{ м}^3$, визначений за формулою 3:

$$Q_0 = 3,5254 \times 10^{-7} \times 1858,95 \times 4560 \times 16,5 \times 1,28 = 63,11 \text{ Гкал}$$

$$V_0 = S_{\text{б}} \cdot (n \cdot h_1 + h_2), \quad (3)$$

де $S_{\text{б}}$ – площа i -го поверху будівлі ЗРГ, м^2 ;

h_1 – висота поверху будівлі, 3,3 м;

h_2 – висота покрівлі, 0,75 м;

R_1 – поправковий коефіцієнт на мінімум температури зовнішнього середовища;

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год;

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

$$V_0 = 459 \times (3,3 + 0,75) = 1858,95 \text{ м}^3 \quad (4)$$

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

$$Q_{\text{в}} = q_{\text{в}} \cdot V \cdot T_0 \cdot \Delta t, \quad (5)$$

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

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

T_0 – тривалість опалювального періоду за рік, год;

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

$$Q_{\text{в}} = 6,9819 \times 10^{-7} \times 4560 \times 3933,6 \times 16,5 = 206,63 \text{ Гкал}$$

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

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

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

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

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

де h_{np} – висота приміщення, м;

S_{np} – площа приміщення, m^2 .

Об'єм повітря для витяжної вентиляції визначається за формулою:

для зал $V_v = S V_{np} \cdot 2, m^3/год$;

для виробничих приміщень $V_v = S V_{np} \cdot 6, m^3/год$. (8)

Забезпечення приміщень ресторану «Casa del Pane» припливною та витяжною вентиляційними системами наведено в табл. P1.

Таблиця P1

Вихідні дані для розрахунку вентиляційної системи ресторану «Casa del Pane»

Приміщення	Площа, S_{np} , m^2	Висота, h_{np} , м	Об'єм, V , m^3	Витрати повітря на вентиляцію, m^3	
			$V = S_{np} \cdot H_{np}$	Припливну	Витяжну
Дитяча кімната	20	3,3	66	264	132
Вестибюль	20	3,3	66	264	132
Торговельна зала	124	3,3	409,2	1636,8	818,4
Приміщення завідуючого виробництвом	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Приміщення комірника	6	3,3	19,8	79,2	39,6
Офісне приміщення	12	3,3	39,6	158,4	79,2
Виробничі цехи	87	3,3	287,1	1148,4	574,2
Мийна столового посуду та сервізна	23	3,3	75,9	151,8	455,4
Мийна кухонного посуду	7	3,3	23,1	46,2	138,6
Санвузли для персоналу	4	3,3	13,2	----	79,2
Гардероб для персоналу чоловічий душовими	8	3,3	26,4	52,8	158,4
Гардероб для персоналу жіночий душовими кабінами	8	3,3	26,4	52,8	158,4
Туалетні кімнати	8	3,3	26,4	----	158,4
Разом				3933,6	2963,4

5. Розрахунок витрат води.

Загальні витрати води визначено за формулою:

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

де B – загальні витрати води, m^3 .

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

U – кількість місць в інтернет-кафе.

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

B_n – витрати води на полив території.

У тому числі витрати гарячої води:

$$B_{г.в.} = \frac{q_u^h \times J}{1000} \times T \quad (10)$$

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

$$B_{г.в.} = (50 \times 4) / 1000 \times 350 = 70 \text{ м}^3$$

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

$$B_n = \frac{B_k \times S_d \times T_n}{710}, \quad (11)$$

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

S_d – площа ділянки під будівництво, м^2 ;

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

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

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

$$B_n = 1,08 \times 459 \times 2 \times 187 / 710 = 261,12 \text{ м}^3$$

$$B_{\text{заг}} = (50 \times 12) / 1000 \times 350 + 261,12 = 471,12 \text{ м}^3$$

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

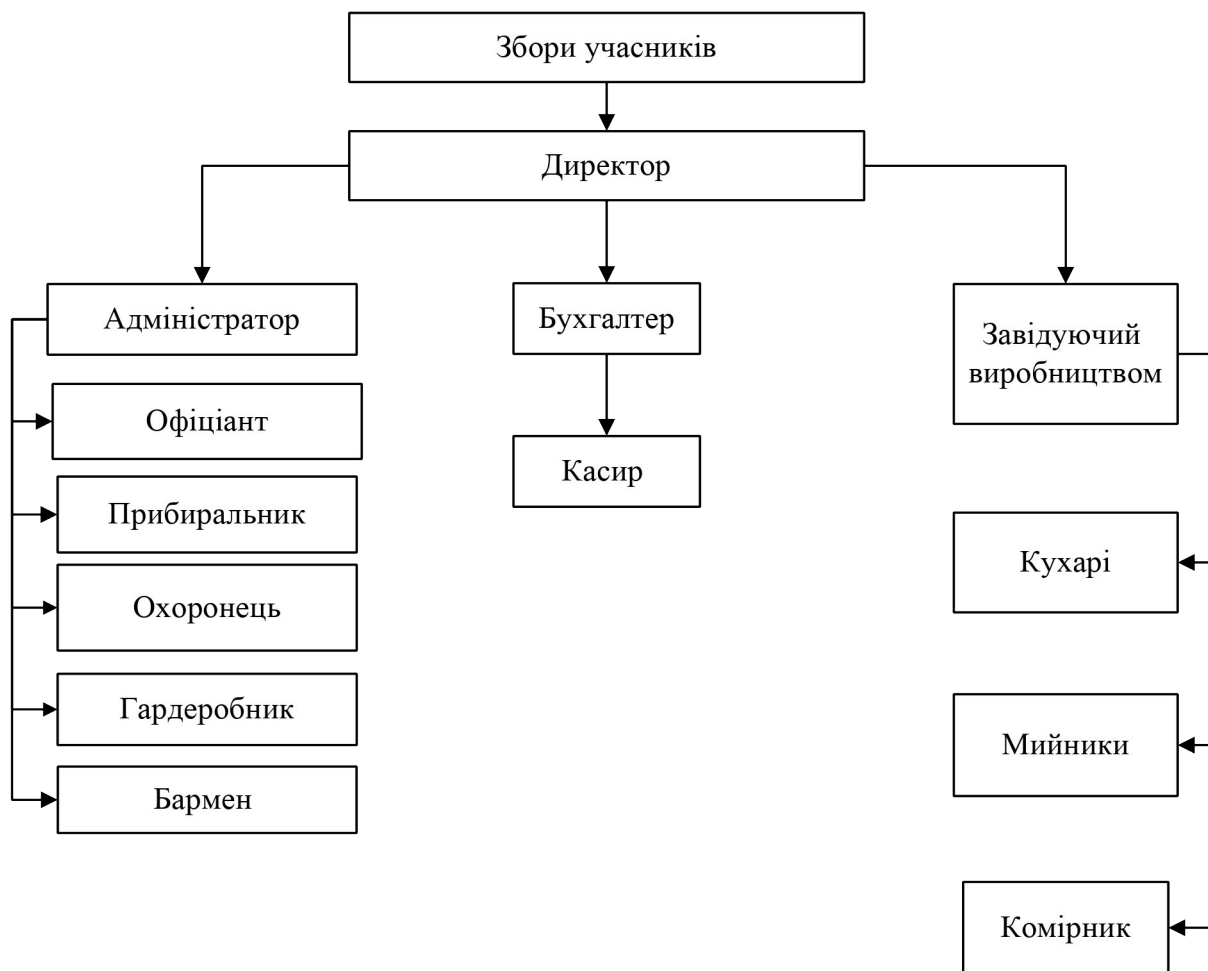
$$B_{\text{стічн}} = p \times B_{\text{заг}}, \quad (12)$$

$$B_{\text{стічн}} = 471,12 \times 0,85 = 400,45 \text{ м}^3$$

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

Реєстр погоджувальних процедур діяльності ТОВ «Casa del Pane»

№ з/п	Процедури	Назва державного органу, що має надати дозвіл
1.	Погодження архітектурно-планувального рішення проекту органами санітарного контролю	СЕС та ветеринарна служба
2.	Погодження асортименту проектного закладу ресторанного господарства органами санітарного контролю	Органи санітарного контролю
3.	Отримання дозволу на розміщення інтернет-кафе	Державне архітектурно-будівельне управління
4.	Погодження графіка роботи ресторану	Відділ економіки при районній раді
5.	Отримання ліцензій на право торгівлі алкогольними напоями, тютюновими виробами та ін.	Державний департамент з питань адміністрування акцизного збору і контролю
6.	Отримання дозволу органів санітарного контролю на початок роботи ресторану	Відділ економіки при районній раді, СЕС
7.	Отримання дозволу органів пожежного контролю на початок роботи ресторану	МНС
8.	Реєстрування платника податків	Державна фіскальна служба
9.	Отримання торгових патентів	Відділ оподаткування прибутку
10.	Постановка на облік в Єдиному державному реєстрі підприємств та організацій України	Органи державної виконавчої влади
11.	Отримання ліцензій в регіональному управлінні Держдепартаменту з питань адміністрування акцизного збору і контролю	Регіональне управління Держдепартаменту з питань адміністрування акцизного збору і контролю
12.	Постановка на облік у фондах соціального страхування на випадок безробіття	Єдиний соціальний внесок
13.	Отримання дозволу місцевого органу влади на відкриття проектного закладу ресторанного господарства	Органи державної виконавчої влади



Організаційна структура управління ТОВ «Casa del Pane»

**Розрахунок середніх цін на продукцію ТОВ «Casa del Pane» на 50 місць
за групами страв на 2026 рік**

Назва страви (виробу)	Продажна ціна 1 порції (страви), грн.	Процент споживання, %	Процентне число	Середньо-зважена ціна групи страв
Фірмові страви та напої				
Салат «Italy»	115	34,5	3967,5	
Піца «Джотто фірмова»	145	24,7	3581,5	
Креветки на грилі з рукколою та томатами черрі	135	40,8	5508	
		100	13057	130,57
Холодні страви та закуски				
Брускетта з пряним лососем та вершковим крем-сиром	58	29,3	1699,4	
Салат з сиром «Рікотта» та полуницею в інжирному соусі	95	35,1	3334,5	
«Асорті італійських ковбас»	120	35,6	4272	
		100	9305,9	93,06
Супи				
Курячий суп з локшиною	40	34,3	1372	
Суп із асорті квасолі та ковбасок «Сальсіча»	47	32,1	1508,7	
Крем-суп із цибулі порей та сьомги	60	33,6	2016	
		100	4896,7	48,97
Паста і ризотто				
Фетучіні з кроликом та шпинатом	110	33,3	3663	
Фетучіні з білими грибами	85	35,1	2983,5	
Спагетті «Карбонара»	65	30,6	1989	
		100	8635,5	86,36
Піца				
«М'ясне асорті»	15	35,3	529,5	
«Пармська»	135	34,1	4603,5	
«Карбонара»	115	30,6	3519	
		100	8652	86,52
Основні гарячі страви та гарніри				
Картопля фрі	30	30,5	915	
Соте із морепродуктів	165	34,8	5742	
Яловичина паярд	150	33,7	5055	
		100	11712	117,12
Гарячі напої				
Кава «Макіато»	23	30,5	701,5	
Гарячий шоколад	43	45	1935	
Чай «Ассам», чорний	18	24,5	441	
		100	3077,5	30,78
Напої власного виробництва				
Сік-фреш апельсиновий	39	30,5	1189,5	
Сік-фреш яблучний	37	34,8	1287,6	
Сік-фреш грейпфрутовий	36	33,7	1213,2	
		100	3690,3	36,90

Солодкі страви				
Печений інжир з горіхами та маскарпоне	74	25,3	1872,2	
Пана-кота з малиновим соусом	55	30,1	1655,5	
Тірамісу	50	44,6	2230	
		100	5757,7	57,58
Соуси				
Соус «Сирний з вершками»	10	30,5	305	
Соус «Тар-тар»	10	30,8	308	
Соус «Грибний»	10	37,7	377	
		100	990	9,90
Безалкогольні напої				
«Chinotto»	25	29,3	732,5	
Спрайт	20	30,1	602	
Кока-кола	20	40,6	812	
		100	2146,5	21,47
Вино-горілчані вироби				
Вермути	45	30,5	1372,5	
Вина	55	34,8	1914	
Ігристі вина	240	33,7	8088	
		100	11374,5	113,75
Хлібобулочні вироби				
Печиво «Савоярді»	20	30,5	610	
Грушевий торт в карамелі по-домашньому рецепту	65	30,8	2002	
Торт «Капрезе»	60	37,7	2262	
		100	4874	48,74
Пиво				
Леф Брун Leffe Brune	50	30,5	1525	
Пауланер	55	30,8	1694	
Фленсбургер Вайзен	48	37,7	3219	32,19
		100		

Планування фонду заробітної плати ТОВ «Casa del Pane» на 2026 рік

Посада	Кількість посадових одиниць	Посадовий оклад	У розрахунку на рік, грн..					
			Сума тарифної частини ФОП	Доплати і надбавки				Разом фонд оплати праці
				Оплата відпусток	За шкідливі умови праці	За роботу у вихідні та святкові дні	За професійну майстерність	
Адміністративно-управлінський персонал, всього	4	43500	605000	55000		42580,65		702,58
Директор	1	19000	209000	19000		14709,68		242,71
Бухгалтер	1	13000	143000	13000		10064,52		166,06
Адміністратор зали	2	11500	253000	23000		17806,45		293,81
Виробничий персонал, всього	26	54500	2475000	225000		174193,55	382800	3256,99
Зав. Виробництвом	1	15000	165000	15000		11612,90		191,61
Кухар V р.	5	11000	605000	55000	72600	42580,65	145200	920,38
Кухар IV р.	10	9000	990000	90000		69677,42	237600	1387,28
Офіціант	6	6500	429000	39000		30193,55		498,19
Бармен	2	6500	143000	13000		10064,52		166,06
Касир	2	6500	143000	13000		10064,52		166,06
Допоміжний персонал, всього	9	30400	591800	53800	29568	41651,613		716,82
Мийник посуду	2	5600	123200	11200	14784	8670,97		157,85
Прибиральник	2	5600	123200	11200	14784	8670,97		157,85
Гардеробник	2	5400	118800	10800		8361,29		137,96
Комірник	1	7000	77000	7000		5419,35		89,42
Охоронець	2	6800	149600	13600		10529,03		173,73
Разом по закладу	39	128400	3671800	333800	29568	258425,81	382800	4676,39

Планування преміального фонду ТОВ «Casa del Pane» на 2026 рік

Групи працівників	Плановий розмір ФОП, тис. грн.	Плановий розмір премій за рік у розрахунку до тарифної частини ФОП.	
		%	тис. грн.
Адміністративно-управлінський персонал	605	20	121
Виробничий персонал	2475	15	371,25
Допоміжний персонал	591,8	10	59,18
Разом	3671,8		551,43

План з праці ТОВ «Casa del Pane» на 2026 рік

Показники	Одиниці виміру	У розрахунку на місяць	У розрахунку на рік
Планова чисельність працівників, всього	осіб	39	39
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	осіб	4	4
Виробничий (операційний) персонал	осіб	26	26
Допоміжний персонал	осіб	9	9
Фонд основної заробітної плати	тис.грн.	333,8	4005,6
У т.ч. – адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	55	660
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	225	2700
Допоміжний персонал	тис.грн.	53,8	645,6
Фонд додаткової заробітної плати	тис.грн.	60,98	670,79
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	3,87	42,58
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	50,64	556,99
Допоміжний персонал	тис.грн.	6,47	71,22
Фонд преміальних виплат, усього	тис.грн.	50,13	551,43
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	11	121
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	33,75	371,25
Допоміжний персонал	тис.грн.	5,38	59,18
Фонд оплати праці, усього	тис.грн.	435,65	5227,82
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	68,63	823,58
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	302,35	3628,24
Допоміжний персонал	тис.грн.	64,67	776,00
Фонд оплати праці у розрахунку на одного працюючого	тис.грн.	11,17	134,05
У т.ч. адміністративно - управлінський персонал	тис.грн.	17,16	205,90
Виробничий (операційний) персонал	тис.грн.	11,63	139,55
Допоміжний персонал	тис.грн.	7,19	86,22

Планування операційних витрат

Стаття 1. Собівартість продукції власного виробництва та закупнних товарів розрахована у попередньому параграфі і становитиме **14616,45** тис. грн.

Стаття 2. Витрати на оплату праці становлять **5227,82** тис. грн. Вони складаються з основної заробітної плати та додаткових виплат.

Стаття 3. Єдиний соціальний внесок визначається у розмірі 22% від витрат на оплату праці – **1150,12** тис. грн.

Стаття 4. Витрати на амортизацію основних засобів. Стаття відбиває амортизаційні відрахування на повне відновлення по власних основних засобах. Витрати по даній статті складуть **1374,56** тис. грн.

Стаття 5. Витрати на утримання основних засобів, інших необоротних активів – експлуатаційно-технічні витрати на електроенергію, водопостачання, опалення, газ, каналізацію, інші комунальні послуги (табл. X1).

Таблиця X1

Планування поточних експлуатаційно-технічних витрат

ТОВ «Casa del Pane» на 2026 рік

Витрати	Обсяг витрат у натуральних показниках	Тарифи за умовну одиницю, грн.	Поточні витрати за рік, тис. грн.
1. Витрати електроенергії, кВт	18200	1,869	34,01
2. Витрати на опалення, гКал	269,74	1185,12	319,67
3. Витрати води, м³			
- холодна	471,12	17,04	8,02
Всього			361,7

Крім того по даній статті плануються відрахування до ремонтного фонду, які для проектного закладу складають у обсязі 1% від роздрібного товарообігу – 409,26 тис. грн. В цілому експлуатаційно-технічні витрати по даній статті складуть становитимуть – **770,96** тис. грн.

Стаття 6. Вартість витрачених малоцінних, швидкозношуваних предметів.

Розрахунок суми зносу спеціального одягу працівників закладу наведено в табл. X2.

Таблиця X2

Розрахунок суми зносу спеціального одягу

ТОВ «Casa del Pane» на 2026 рік

Група робітників	Кількість робітників за штатним розкладом, осіб	Норма видачі одиниці санітарного та спеціального одягу на 1 людину на рік.	Вартість одиниці комплекту одягу, грн..	Сума зносу, тис. грн..
Адміністративно-управлінський персонал	4	1	1200	4,8
Оперативно - виробничий персонал	26	2	1000	52
Допоміжний персонал	9	1	800	7,2
Разом	39	*		64

Оснащення проектного закладу ресторанного господарства інвентарем розраховане як сума мінімальних норм оснащення по усіх групах посуду та столових наборів. Вартість умовного набору визначена як середньо ринкова вартість відповідної групи посуду чи наборів без урахування ПДВ та складає 140 тис. грн. Всього витрати по статті складуть **204,0** тис. грн.

Стаття 7. Витрати на оренду земельної ділянки під будівництво

Витрати по даній статті не передбачаються.

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

Єдиний податок – 3% від доходу закладу у розмірі – 1227,78 тис. грн.; акциз на продаж вино-горілчаных напоїв у розмірі 8,0 тис. грн на рік. Всього витрати по статті складатимуть – **1230,78** тис. грн.

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

$$40926,05 \times 0,05 / 100 = 20,46 \text{ тис. грн.}$$

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

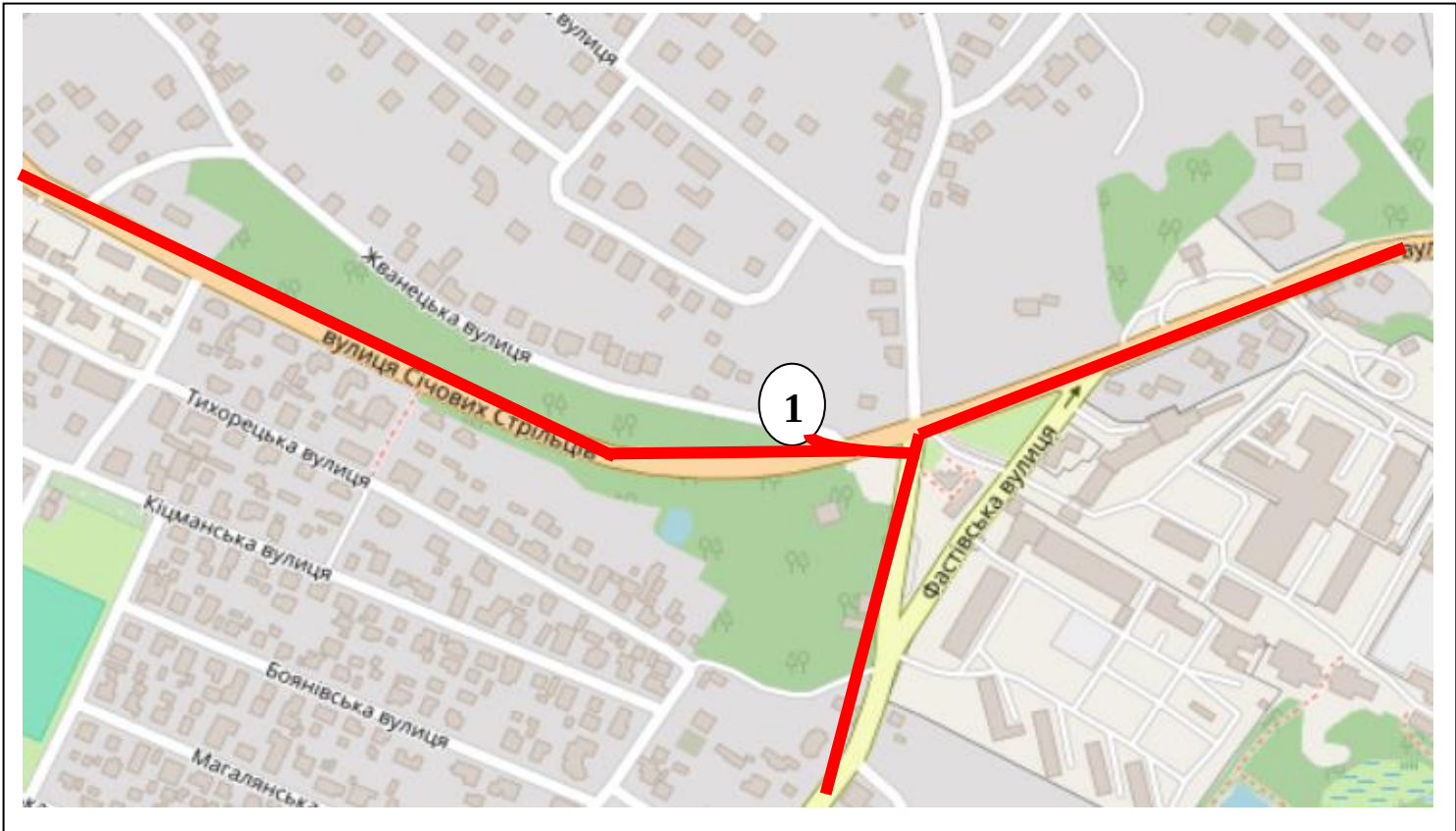
Стаття 11. Витрати на охорону закладу ресторанного господарства визначаємо з розрахунку 3,0 тис. грн. на місяць, що в рік становитиме – **36** тис. грн.

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

$$40926,05 \times 7 / 100 = 2864,82 \text{ тис. грн.}$$

ГРАФІЧНІ МАТЕРІАЛИ

Схема проїзду М 1:2000



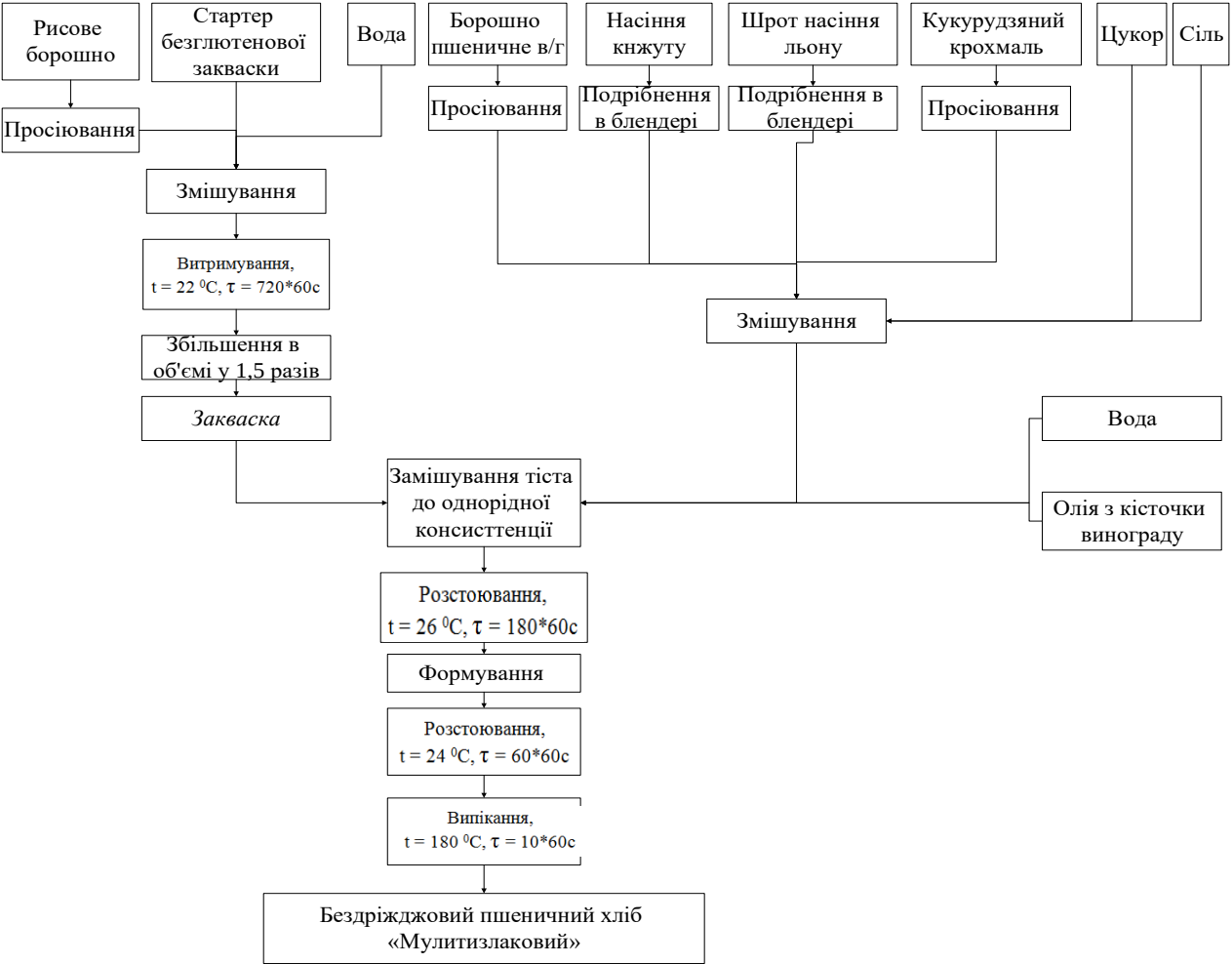
Умовні позначення

Заклад що проектується	
Газон	
Кущі	
Дерева листяні	
Завантажувальна	
Вхід відвідувачів	
Вхід працівників	
Лавка	
Ящик для сміття	
Ліхтар	
Межа ділянки	
Дорога	

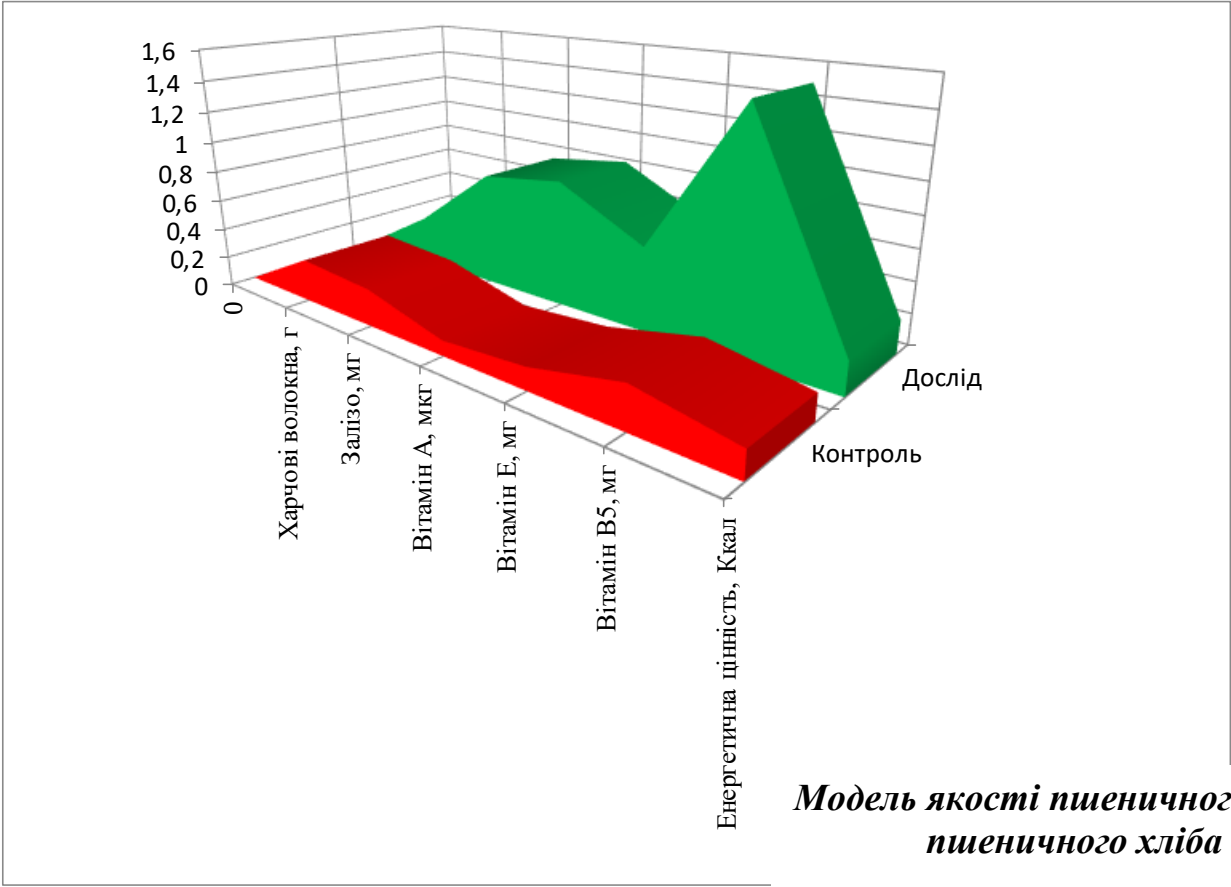
Експлікація будівель та споруд на плані благоустрою

№ п/п	Найменування	Примітка
1	Заклад, що проектується	Ресторан 50 місць
2	Розворотний майданчик	12 x 12 метрів
3	Автомобільна стоянка	На 10 місць 240 м ²
4	Майданчик сміттєзбірників	На відстані 10 м., 12 м ²
5	Доріжка для прогулянок	асвальтна
6	Зона відпочинку відвідувачів	12 м ²

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-06 д.ф.н. КР ГЧ
Змін.	Кільк	Арк.	Док.	Підпис	Дата	Проект ресторану із впровадженням новітніх технологій хліба пшеничного
						Ресторан на 50 місць
Зав.кафедри	Паламарек К.В.					ДП
Керівник	Данилюк І.П.					1
Розробив	Йосипчук В.Й.					4
						План благоустрою території та схема проїзду до ЗРГ
						Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу



Технологічна схема – бездріжджового пшеничного хліба «Мультизлаковий»

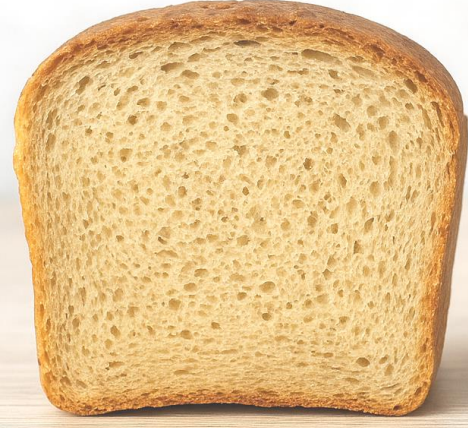


Модель якості пшеничного хліба та бездріжджового пшеничного хліба «Мультизлаковий»

Модельно-харчові композиції бездріжджового пшеничного хліба «Мультизлаковий»

Сировина	Контроль	Дослід
Закваска		
Стартер закваски (кукурудзяне борошно, цільозернове)	-	2,25
Рисове борошно	-	2,7
Вода	-	2,7
Вихід закваски		7,65
Дріжджі сухі	0,75	-
Вода	21,5	21,2
Яйце куряче	4	-
Пшеничне борошно	45	7,0
Рисове борошно	-	19,76
Шрот з насіння льону	-	3,53
Насіння кунжуту	-	3,53
Кукурудзяний крохмаль	-	3,53
Сухе молоко	1	-
Цукор	3,75	3,75
Сіль	0,75	0,75
Розрихлювач	0,25	-
Вершкове масло	2	-
Олія з кісточок винограду	-	2
Вихід	60	60

Пшеничний хліб

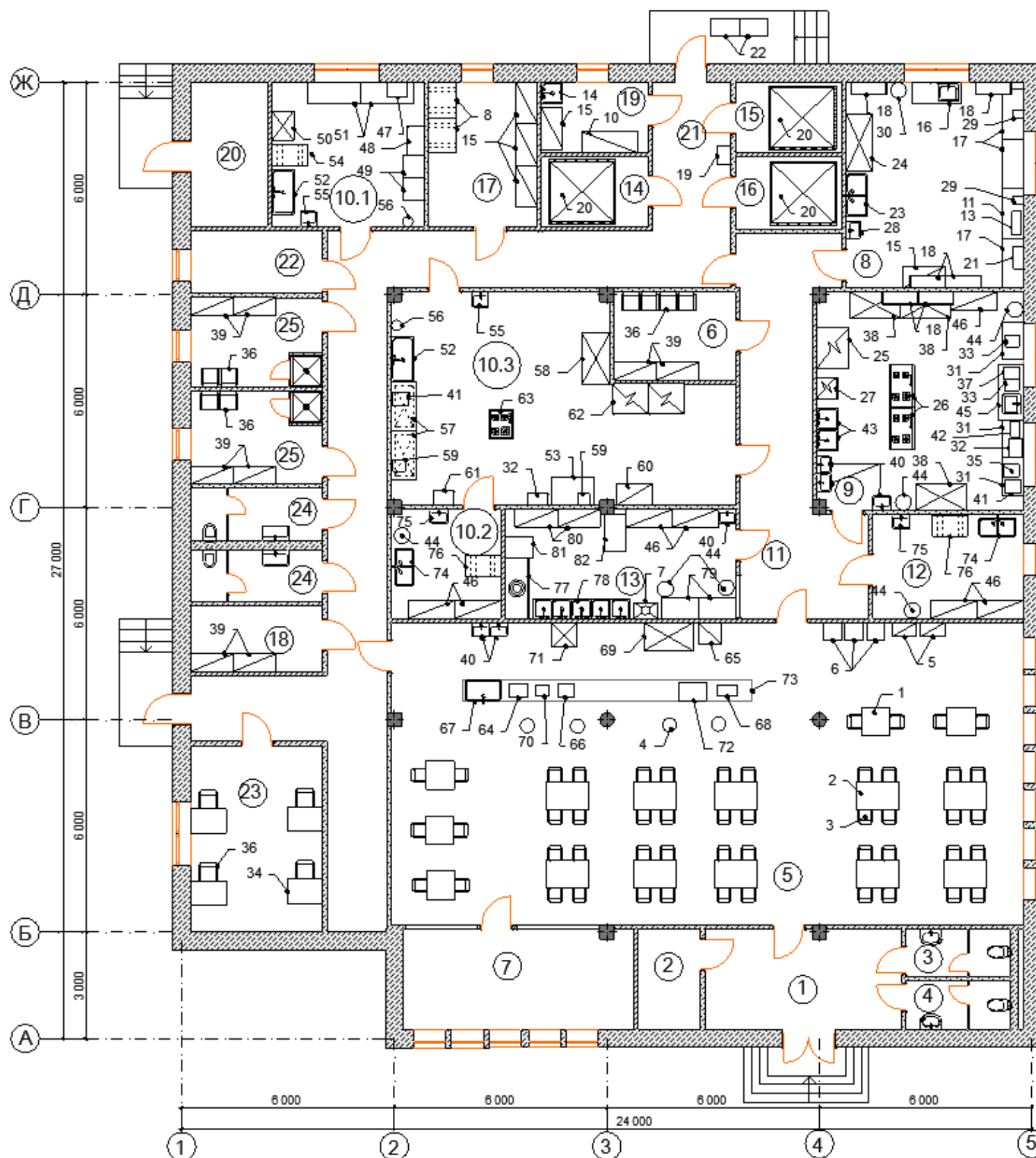


Бездріжджовий хліб «Мультизлаковий»



Порівняльна характеристика зовнішнього вигляду та структури на розрізі пшеничного хліба (контрольного зразка) і бездріжджового пшеничного хліба «Мультизлаковий» (дослідного зразка).

				ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-06 д.ф.н. КР ГЧ						
				Проект ресторану із впровадженням новітніх технологій хліба пшеничного						
Змін.	Кільк	Арк.	Док.							
Зав.кафедри		Паламарек К.В.		Ресторан на 50 місць			Стадія	Аркуш	Аркушів	
							ДП	2	4	
Керівник		Данилюк І.П.		Графічні матеріали з впровадження новітніх технологій			Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу			
Розробив		Йосипчук В.Й.								



ЕКСПЛІКАЦІЯ ПРИМІЩЕНЬ РЕСТОРАНУ «CASA DEL PANE»

№ п/п	Найменування приміщень	Площа, м²
1	Вестибюль	15
2	Гардероб	5
3	Туалетні кімнати для жінок	4
4	Туалетні кімнати чоловіків	4
5	Торговельна зала ресторану з барною зоною	125
6	Приміщення для офіціантів та адміністратора	10
7	Дитяча кімната	20
8	Доготівельний цех	23
9	Гарячий цех	35
10	Борошняний цех	
10.1	Відділення для приготування тіста	18
10.2	Мийне відділення борошняного цеху	9
10.3	Відділення з порціонування, формування, випікання	28
11	Роздаткова	15
12	Мийна кухонного посуду	9
13	Мийна столового посуду та сервізна	28
14	Збірно-розбірна охолоджувальна камера м'ясо-рибних н/ф	3,9
15	Збірно-розбірна охолоджувальна камера овочевих н/ф, фруктів, зелені та напоїв	3,9
16	Збірно-розбірна охолоджувальна камера молочно-жирових продуктів та гастрономія	3,9
17	Комора сухих продуктів	12
18	Білизняна	6
19	Комора інвентарю та мийна тари	8
20	Теплопункт	6
21	Завантажувальна	6
22	Приміщення завідуючого виробництвом	6
23	Офісні приміщення	12
24	Санвузли для персоналу	8
25	Гардероб для персоналу чоловічий та жіночий з душовими	16

Примітка: аркуш 3 дивитись з аркушем 4

ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-06 д.ф.н. КР ГЧ					
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата
Зав.кафедри	Паламарек К.В.				
Керівник	Данилюк І.П.				
Розробив	Йосипчук В.Й.				
Ресторан на 50 місць				Стадія	Аркуш
				ДП	3
План ЗРГ з розташуванням технологічного устаткування та обладнання (М 1:100)				Аркушів	4
				Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу	

СПЕЦИФІКАЦІЯ УСТАТКУВАННЯ

№ п/п	Найменування устаткування	Тип, марка	Габаритні розміри	Кількість
1	Стіл двомісний		800x800	
2	Стіл чотирьохмісний		1200x800	
3	Стілець ресторанний		400x400	
4	Стільці барні		Ф 400	
5	Сервант		700x400	
6	Стіл підсобний		500x500	
7	Утилізатор відходів	У-1432	640x450	1
8	Підтоварник	ПН-1000/800	1000x800	2
9	Стіл виробничий	СЕВЕН ПРОФІ, СВН	1600x500	6
10	Шафа для інвентарю	ШД2Н-3-1600/600	1600x600	1
11	Виробничий стіл під устаткування	СВН-1400/600	1400x600	1
12	Шафа	ШД-1500/600	1500x600	1
13	Універсальна кухонна машина	Angelo Po MR22G2	670x260	1
14	Ванна мийна	МВЗН-1-600/600	600x600	1
15	Стелаж виробничий	СтН-4-1170/600	1170x600	4
16	Стіл з мийною ванною	СВ1МЗН-1400/600	1400x600	1
17	Стіл виробничий	СВН-1400/600	1400x600	3
18	Полиці навісні	ЛТД», ПН-1000/350	1000x350	6
19	Ваги товарні	GDR -500	500x400	1
20	Охолоджувальні камери (збірно-розбірні)	Polair KXH -6,61	1960x1960	3
21	Овочерізка	Fimar TV4000 Lortolana	280x630	1
22	Візок вантажний	GDR-100	500x800	2
23	Мийна ванна двохсекційна	МВЗН-2-1200/600	1200x600	1
24	Холодильна шафа	Cold S-1400	1620x725	1
25	Автоматизований кулінарний центр	Rational VCC 211	1157x914	1
26	Плита електрична	ES-67/1-O	1200x700	2
27	Пароконвектомат	XF 023	600x587	1
28	Раковина для миття рук	PM-400/350	400x350	1
29	Ваги електронні порційні	Barap, VW-10 MN LED	280x240	2
30	Бачок для відходів	Б-21	Ф 450	1
31	Стіл виробничий	OZTI 700	1050x600	3
32	Універсальна кухонна машина	FT30-955	550x350	2
33	Ваги електронні порційні	VM 4	390x331	2
34	Стіл письмовий	СП-1200/600	1200x600	4
35	Кип'ятильник	Anvil URS 0012	450x350	2
36	Стілець		400x400	12
37	Блендер	Vema FRFLSP 2043	430x350	1
38	Холодильна шафа	Cold SW - 1400 D/R	1420x600	3
39	Шафа для одягу	Gorenje MO200MS	450x260	8
40	Рукомийник	PMH	500x400	6
41	Слайсер	RGV Lusso 22GL	448x363	2
42	Мікрохвильова піч	Gorenje MO200MS	450x260	1
43	Ванна мийна	1BMP	600x600	2
44	Бачок для відходів	АСР-100	Ф 400	8
45	Стіл виробничий з мийною ванною	ТН 167 D	1500x700	1

№ п/п	Найменування устаткування	Тип, марка	Габаритні розміри	Кількість
46	Стелаж	SC 135	1300x500	7
47	Борошнопросівач	Каскад	410x560	1
48	Тістомісильна машина	TF42 2V	490x790	1
49	Візок шпилька	ТШ 2-1/12-н	600x650	2
50	Шафа для відстоювання	XL091	835x620	1
51	Стіл виробничий з полкою та бортом	СОН-15/6БН	1500x600	2
52	Ванна мийна	ВМ2/63ОН	1260x630	2
53	Стіл відкритий кондитерський	СОКО 12/8Н 1	1200x800	1
54	Підтоварник металевий	ПТ-10	1000x600	1
55	Раковина для миття рук	RADA	450x450	2
56	Бак для сміття	БО-30	300x300	2
57	Стіл охолоджувальний для піци	SL03AI	1380x700	2
58	Холодильна шафа	RS13RX2F	1440x780	1
59	Ваги електронні	CAS SW-20	350x325	2
60	Стелаж кухонний	СК-10/6	1000x600	1
61	Піца-прес	PRESSA 33	560x430	1
62	Піч для піци	ML44	1010x850	2
63	Плита електрична з жаровою шафою	ES-47/P	1800x700	1
64	Льодогенератор	Scotsman B 21 AS-M	389x515	1
65	Шафа винна	VN40GLD	620x650	1
66	Сокоохолоджувач	JOLI10/2	470x340	1
67	Ванна барна	ВГ-106/20	1000x600	1
68	Барний комбайн	TFF3P	530x330	1
69	Холодильна шафа	MBM M140TNAG2	1395x795	1
70	Водонагрівач електричний	BKH-25	380x327	1
71	Холодильна вітрина	COLORE GRIGIO	700x700	1
72	Кавоварка	LaCimbali M29 Basic	770x510	1
73	Барна стійка		5000x600	1
74	Мийна ванна двохсекційна	ВМ-2/530	1060x530	2
75	Рукомийник	Р-1	400x500	2
76	Підтоварник	ПТ-1	1050x600	2
77	Машина для миття столового посуду	LTM 1500	1700x680	1
78	Ванна мийна	LLG1V6	550x550	5
79	Стіл для збирання залишків їжі	СО-1	1050x630	2
80	Шафа для зберігання посуду	ШД-12/6Н	1200x600	2
81	Стіл для чистого посуду	СЧП-8/6Н, RADA	600x800	1
82	Стіл виробничий	OZTI 700	1050x600	1

Примітка: аркуш 4 дивитись з аркушем 3

						ЧТЕІ ДТЕУ 181.25 705-06 д.ф.н. КР ГЧ
Змін.	Кільк.	Арк.	Док.	Підпис	Дата	Проект ресторану із впровадженням новітніх технологій хліба пшеничного
Зав.кафедри	Паламарек К.В.					Ресторан на 50 місць
Керівник	Данилюк І.П.					Специфікація устаткування
Розробив	Йосипчук В.Й.					
						Кафедра харчових технологій і готельно-ресторанного сервісу